

TEIGWARENFABRIK JEREMIAS GMBH

**Jeremias**  
feine Nudelspezialitäten



**Christel Knoll**  
FRISCHE VIELFALT

Qualität,  
die man schmeckt!

**DIE FEINEN JEREMIAS NUDEL-SPEZIALITÄTEN**

**Christel Knoll**  
Vertriebsservice GmbH  
Untermarxgrüner Str. 27  
08527 Plauen - Oberlosa

Tel.: +49 3741 4840 - 10  
Fax: +49 3741 4840 - 603  
verkauf@christelknoll.de  
[www.christelknoll.de](http://www.christelknoll.de)

**Öffnungszeiten Frischemarkt**  
Mo - Fr. 8.00 - 17.00 Uhr  
Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Wir sind Mitglied / Lieferant der  
Gastronomie Einkaufs GmbH  
Telefon: 08 61 / 20 90 -20

Zahlbar rein netto zzgl. der gesetzl. MwSt. | Irrtümer und  
Druckfehler - Zwischenverkauf vorbehalten | Nur solange  
der Vorrat reicht.

Art.-Nr. 32038

## RADI LOSE

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**43,03 €/VPE**

Art.-Nr. 32104

## JERELLI

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**37,85 €/VPE**

Art.-Nr. 32107

## SCHLINGLI

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**40,36 €/VPE**

Art.-Nr. 32103

## SPAGHETTI KURZ

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**40,35 €/VPE**

Art.-Nr. 32108

## WELLENBAND

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**40,36 €/VPE**

Art.-Nr. 32110

## DRELLI (CAVATAPPI)

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**40,35 €/VPE**

Art.-Nr. 32106

## SCHWÄBISCHE SPÄTZLE G.G.A.

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 2 1/2 frischen Eiern per kg (12,5%)
- 10,0kg/ VPE



**40,36 €/VPE**

Art.-Nr. 32105

## MAKKRONELLI

- Großküchen Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 4 frischen Eiern per kg (20%)
- 10,0kg/ VPE



**37,85 €/VPE**

Art.-Nr. 32102

## VOLKORNNUDELN BROCCOLINI

- Vollkorn - Hartweizengrieß
- 10,0kg/ VPE



**37,85 €/VPE**

Art.-Nr. 32101

## BANDNUDELN 8MM GEWALZT

- Gourmet Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- und 6 frischen Eiern per kg (29%)
- 2,5kg/ VPE



**13,83 €/VPE**

Art.-Nr. 32109

## SPINATNUDELN 4MM GEWALZT

- Gourmet Frischei- Nudeln
- aus reinem Hartweizengrieß SSSE
- 4 frischen Eiern per kg (20%)
- 4% Spinatpulver
- 2,5kg/ VPE



**13,84 €/VPE**

# DIE KOCHSTABILE NUDEL

für Gastronomie, Hotellerie, Betriebsrestaurants & Care- Bereich

## Welche Vorteile bietet der Einsatz von Jeremias Teigwaren?

- |   |  |
|---|--|
| 1. Hohe Kochstabilität                            | Die Nudel bleibt stabil, auch wenn die „al dente“-Zeit überschritten ist.  |
| 2. Kein Kleben bzw. Klumpen, Abspülen nicht nötig | Der Weizenkleber wird NICHT ins Kochwasser gespült, sondern bleibt in der Nudel.   |
| 3. Lange Standzeiten                              | Nudeln können mehrere Stunden vor der Essensausgabe gekocht werden – kein Kleben, kein Klumpen, keine optische Veränderung.  |
| 4. Hoher Quellfaktor                              | reduzierter Rohwareneinsatz  |
| 5. Regenerieren                                   | Die Jeremias-Nudel ist geeignet für alle Regenerationsverfahren in der Großküche und der Gastronomie wie z.B. kurzes Eintauchen ins kochende Wasser, Kombidämpfer, Cook & Chill. |
| 6. Verlässlichkeit                                | stets gleichbleibend hohe Qualität, stets gleiche Kocheigenschaften über 50 Jahre GV-Kompetenz mit großer Nudelvielfalt  |

