TEIGWARENFABRIK JEREMIAS GMBH

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Christel Knoll
FRISCHE VIELFALT

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

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

IFTA AG

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

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

TEIGWARENFABRIK JEREMIAS GMBH

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Christel Knoll
FRISCHE VIELFALT

Art.-Nr. 32038

RADI LOSE

43,03 €/VPE

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

2½ Frischeier
Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32104

JERELLI

37,85 €/VPE

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

2½ Frischeier
Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32107

SCHLINGLI

40,36 €/VPE

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

2½ Frischeier
Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32103

SPAGHETTI KURZ

40,35 €/VPE

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

2½ Frischeier
Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32108

WELLENBAND

40,36 €/VPE

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

2½ Frischeier
Deutsche Bodenhaltung

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

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

IFTA AG

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

Abbildungen ähnlich!

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

TEIGWARENFABRIK JEREMIAS GMBH

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

Christel Knoll
FRISCHE VIELFALT

Art.-Nr. 32110

40,35 €/VPE

DRELLI (CAVATAPPI)

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

2½ Frischeier Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32106

40,36 €/VPE

SCHWÄBISCHE SPÄTZLE G.G.A.

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

2½ Frischeier Deutsche Bodenhaltung

Art.-Nr. 32105

37,85 €/VPE

MAKKRONELLI

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

4 Frischeier aus Bodenhaltung

Art.-Nr. 32102

37,85 €/VPE

VOLKORNNUDELN BROCCOLINI

· Vollkorn - Hartweizengrieß
· 10,0kg/ VPE

Vollkorn

Art.-Nr. 32101

13,83 €/VPE

BANDNUDELN 8MM GEWALZT

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

Art.-Nr. 32109

13,84 €/VPE

SPINATNUDELN 4MM GEWALZT

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

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

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

IFTA AG

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

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

TEIGWARENFABRIK JEREMIAS GMBH

Jeremias
feine Nudelspezialitäten

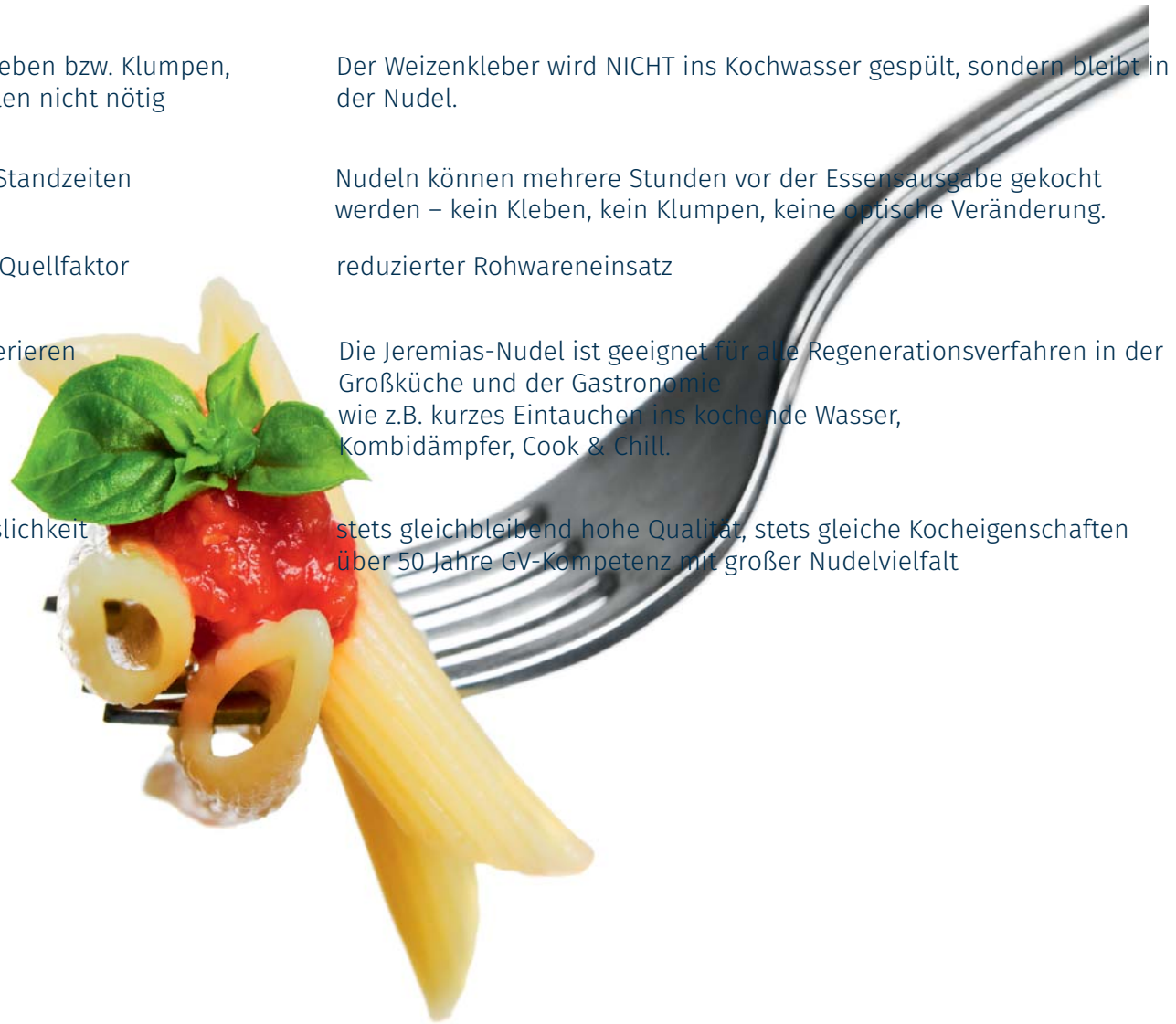
Christel Knoll
FRISCHE VIELFALT

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



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

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

IFTA AG

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

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