

Wallner´s Nudelei

Wallners nudelei wurde im Jahr 1994 gegründet und hat sich seit dieser zeit auf die Erzeugung von hausgemachten und luft- getrockneten Teigwaren im Feinkostbereich spezialisiert.

Handarbeit vom aufschlagen der Eier bis zum verpacken der nudeln, beste heimische Rohstoffe, feinsten durum-hartweizengrieß und frische Freilandeier, sowie besonders schonende Herstellungsverfahren haben unser Produkt zu dem gemacht, was unsere Kunden so schätzen - einem österreichischen Qualitätsprodukt, das höchste Sorgfalt und Gourmet Kultur verspricht.

Renommierte Häuser wie Meinel am graben (Wien), Käfer Feinkost (München), Meyer Feinkost (Frankfurt) und das Kadewe (Berlin) sowie der gut sortierte Einzelhandel führen unsere Produkte bereits seit Jahren erfolgreich in ihren Feinkost Abteilungen.

Im Sortiment von Wallners nudelei befinden sich neben Sorten wie Spaghetti und band breit noch über 50 weitere Sorten in verschiedenen Variationen und formen - von safrannudeln, über chilinudeln bis hin zu Bärlauchnudeln.

Kontakt

Wallner´s Nudelei

Wolfgang Wallner
Kirchenstrasse 1
5141 Moosdorf

Telefon: +43 7748 2134
Fax: +43 7748 3044

E-Mail: office@nudelei.at
Web: <http://www.nudelei.at>



Produktpalette

Wallners Bio Nudeln (Produktkategorie: Teigwaren)

Wallners Klassiker (Produktkategorie: Teigwaren)