

Bandnudeln schmal, Tagliatelle, Tagliolini, Bandnudeln breit, Spiralen, Fleckerl, Muscheln, Hörnchen, Trompeten, Suppennudeln, ...

Produktgruppe: Teigwaren

Unsere Teigwaren werden aus Durum Hartweizengrieß und frisch aufgeschlagenen Eiern aus Bodenhaltung/Freilandhaltung hergestellt. Ein Markenzeichen unserer Nudeln ist die ausgesuchte Qualität der Zutaten und die richtige Zeit um optimal zu trocknen (reifen), das macht aus unseren Teigwaren nicht einfach nur irgendwelche Nudeln.

Kurze Kochzeit (1-5 min. je nach Sorte) durch schonende Trocknung! Keine Konservierungsmittel oder künstliche Farbstoffe.

Das Geheimnis meiner Teigwaren ist neben der Verwendung qualitativ hochwertiger Rohstoffe, dass ich den Teigwaren die nötige Zeit gebe um schonend zu trocknen. Durch die schonende Trocknung ist der Vitaminverlust wesentlich geringer und die Teigwaren können ihren Geschmack voll entfalten. Die Teigwaren enthalten keinerlei Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Hektik und Eile haben bei der Qualitäts-Teigwaren-Erzeugung keinen Platz. Bei mir werden die Teigwaren mit höchster Sorgfalt, Hingabe, Freude und viel Begeisterung am Tun handgefertigt. Und das schmeckt man!

- Produkt für Privatkunden
- Produkt für Gastronomie

Kontakt

Harald Huber - Die Nudelmanufaktur Huber

Harald Huber
Dorf 9
4776 Diersbach

Fax: +43 7719 71149

Mail: office@dienudelmacher.at

Web: <http://www.dienudelmacher.at>

Shop: www.dienudelmacher.at/shop-nudelmanufaktur-huber

Verfügbarkeit

- Jänner
- Februar
- März
- April
- Mai
- Juni
- Juli
- August
- September
- Oktober
- November
- Dezember