

Das Erfolgs-Rezept für Großküchen

# Über Zeit, Geld und leckere Nudeln



**Jeremias®**

feine Nudelspezialitäten

# DAS SCHÖNSTE AN QUALITÄT: RENDITE GIBT'S INKLUSIVE!

In Ihrer Großküche oder Ihrem gastronomischen Betrieb arbeiten Sie mit größtem Einsatz – und sind natürlich interessiert an entsprechenden Gewinnen. Unser Beitrag zu Ihrer Rendite: Produktqualität! Deshalb verwenden wir für Jeremias-Teigwaren reinen Hartweizengrieß aus den besten Anbaugebieten, frische deutsche Eier aus Bodenhaltung gemäß der Güteklasse A und erstklassiges Trinkwasser aus einer Schwarzwaldquelle. Deshalb setzen wir auf eine schonende, nährstofferhaltende Fertigung und eine Trocknung bei niedrigen Temperaturen. Alles, um Nudeln höchster Qualität zu liefern, die sich für Sie auszahlt – in Zeit-, Energie- und Kostenersparnis.



## RENDITE DURCH PRODUKTQUALITÄT.



### HOHE KOCHSTABILITÄT

Jeremias-Nudeln bleiben bissfest und appetitlich, auch nach dem Regenerieren – ideal geeignet für Cook & Chill.



### LANGE STANDZEITEN

Einfach mehrere Stunden vor der Essensausgabe vorkochen und durch kurzes Eintauchen ins kochende Wasser regenerieren.



### KEIN VERKLEBEN

Beim Kochen bleibt der Weizenkleber in der Nudel. So verkleben sie nicht, sondern bleiben locker und lecker.



### MEHRFACH-KOCHEN

Weil der Weizenkleber nicht ins Kochwasser gespült wird, bleibt es klar und sauber, und man kann mehrere Chargen darin kochen.

## RENDITE DURCH EFFIZIENZ.



### WASSER SPAREN

Mit Jeremias-Nudeln erzielt man bis zu 70 % weniger Wasserverbrauch, nur 20 % Nachfüllung sind nötig.



### ENERGIE REDUZIEREN

Da lange Aufheizphasen entfallen, kann man mit Jeremias-Nudeln bis zu 40 % Energie einsparen.



### HOHE ERGIEBIGKEIT

Dank ihres überdurchschnittlichen Quellfaktors ergeben 100 g Trockenware bis zu 250 g fertig gekochte Nudeln.



### KOSTEN SPAREN

Weniger Zeit, Wasser und Energie, hohe Ergiebigkeit: Durch optimierte Kalkulationen und Abläufe spart man bares Geld!

## RENDITE DURCH LECKER!

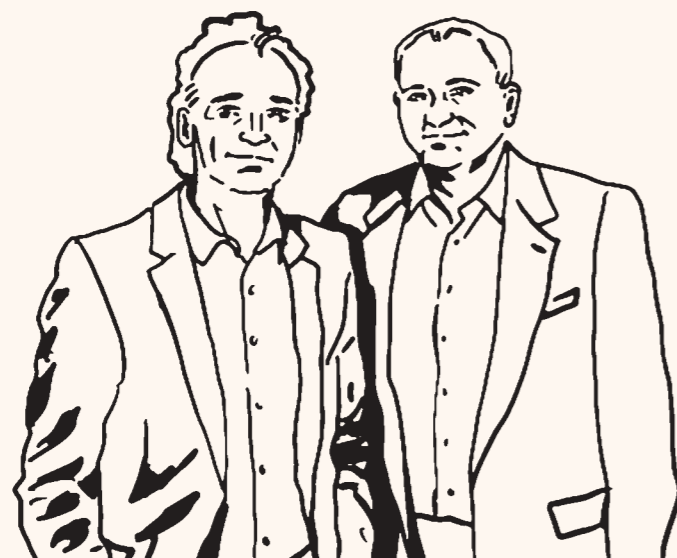


### DUFT & GESCHMACK

Jeremias-Nudeln duften appetitlich, schmecken aromatisch – und garantieren gerne wiederkehrende Gäste.

# BISS LIEGT BEI UNS IN DER FAMILIE SEIT 1949.

Was wir machen, machen wir mit vollem Einsatz. Weil Nudeln unsere Leidenschaft sind. Seit 1949, als Helmut Jeremias seine Passion für Teigwaren entdeckte. Heute, zwei Generationen später, ist Jeremias ein modernes Familienunternehmen und eine bekannte Marke, deren Nudelspezialitäten bundesweit geschätzt und genossen werden.



## **GUIDO & MARK JEREMIAS**

Familienunternehmen in dritter Generation:  
Guido und Mark Jeremias, die Geschäftsführer der  
Teigwarenfabrik Jeremias GmbH.



Um die konstant hohe Qualität von Jeremias-Nudeln zu garantieren, verbinden wir das Know-how aus jahrzehntelanger Tradition mit dem Einsatz modernster Technologien. Gerade Großküchen und gastronomische Betriebe profitieren von den enormen Vorteilen, die unsere Produkte mit sich bringen: So ist Jeremias heute nicht von ungefähr die Nummer eins im Bereich der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland. Tja: Biss muss man haben!

# DAS IST KEINE PASTA MORGANA.

Ein Fest der Fantasie für kreative Köche: Jeremias-Nudeln gibt es in 50 verschiedenen Varianten. Neben den gängigen Formen bietet das Sortiment auch Spezialitäten wie gewalzte Bandnudeln, Spinat- und Tomatennudeln, original Schwäbische und Geschabte Spätzle oder Nudel-Reis.



**39** Bandnudeln 20 mm gewalzt (Pappardelle)



**02** Bandnudeln 8 mm gewalzt oder gepresst (Tagliatelle)



**03** Bandnudeln 4 mm gewalzt oder gepresst (Tagliatelle)



**04** Suppennudeln 2 mm



**46** Nudelnester 4mm



**35** Hörnchen klein



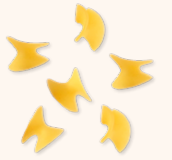
**20** Ringle (Tubettini)



**19** Rigatelli (Ditali)



**28** Suppen-Muscheln (Gusciette)



**55** Fleckerl



**32** Spinatnudeln 4 mm



**38** Tomatennudeln 4 mm



**56** Mie-Nudeln



**51** Ovaline 3 mm



**06** Wellenband (Ricce)



**26** Suppen-Sterne (Stelline)



**24** Suppen-Buchstaben



**42** Nudelreis



**05** Fadennudeln (Fidellini)



**33** Spaghetti kurz



**01** Schwäbische Spätzle g.g.A (geschützte geografische Angabe)



**58** Feine Spätzle



**50** Spätzle geschabt



**11** Wellenspätzle



**30** Band gedreht



**29** Farfalle



**18** Rigatoni



**34** Drelloni



**13** Makkronelli (Maniche)



**15** Gabelspaghetti (Gramigna)



**31** Drellini (Cavatappillini)



**17** Drelli (Cavatappi)



**12** Schlingli (Gemelli)



**10** Jerelli (Trecce)



**41** Radi



**40** Farfalle tricolore



**23** Penne / Penne Vollkorn



**36** Boccolini / Boccolini Vollkorn



**57** Winzer Nudeln



**48** Fußballnudeln



**16** Muscheln (Conchiglie)



**22** Boccolotti (Lumache Rigate)



**21** Nocki (Gnocchi)



**25** Schneckli (Orecchiette)



**14** Hörnchen (Chifferi Rigati)



**47** Fusilli tricolore



**49** Fusilli / Fusilli Vollkorn



**37** Jerellini Vollkorn



**09** Makkaroni



**07** Spaghetti

# WIR MACHEN PASTA PASSEND.

Für den normalen, großen und riesigen Appetit. Für das Restaurant an der Ecke, die Cateringfirma, die die ganze Region beliefert, oder die Großküche, die Tag für Tag zahlreiche Menschen satt und glücklich macht: Jeremias-Nudelspezialitäten gibt es immer in der passenden Verpackungsgröße. Natürlich auch in kleineren Einheiten für die Privatküche!

## NUDEL-LINIEN



**Gourmet**  
Aus reinem Hartweizengrieß und 5 frischen Eiern per kg (25%)  
„Nach traditionellem Rezept, wie selbstgemacht“



**Vollkorn**  
Aus reinem Vollkorn-Hartweizengrieß  
„Für die ausgewogene und vegane Ernährung“



**Family**  
Aus reinem Hartweizengrieß und 2 frischen Eiern per kg (10%)  
„Die kochstabile Nudel für den täglichen Genuss“



**Bio-Vollkorn**  
Aus reinem Bio-Vollkorn-hartweizengrieß  
„Für die ausgewogene und bio-vegane Ernährung“



**Pasta**  
Aus reinem Hartweizengrieß  
„Die Nudel für die bewusste und vegane Ernährung“



**Bio**  
Aus reinem Bio-Hartweizengrieß  
„Aus kontrolliert ökologischem Anbau“



**High Protein**  
Neugierig auf unsere neue Produktlinie?  
Dann sprechen Sie uns an.

## VERPACKUNGEN

Außer-Haus-Verpflegung /  
Foodservice



10 kg Karton lose

Gastronomie / C&C

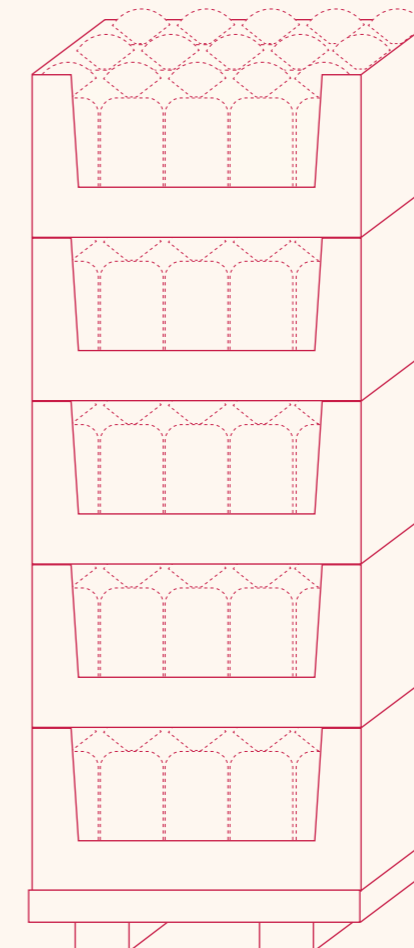


2,5 kg Karton

Industriekunden



500 kg BigBag



Lebensmittel-Einzelhandel

500 g Beutel  
250 g Beutel  
¼ Palette gemischtes Display



# JEREMIAS- NUDELN MACHEN ALLE GLÜCKLICH.

In dieser Broschüre haben Sie viel über Jeremias erfahren. Aber Tradition hin, Qualität her: Die beste Überzeugungsarbeit leisten unsere Produkte selbst – herrlich leckere, bissfeste Jeremias-Nudeln. Probieren Sie doch einfach mal eine der vielen Sorten – vielleicht werden unsere Nudeln ja auch zu Ihrer Leidenschaft?



## NUDELWISSEN

Nudeln vom Vortag sind tatsächlich gesünder. Abgekühlt und kühl gelagert, verwandeln die Nudeln einen Teil ihrer Stärke in resistente Stärke. Diese wirkt wie ein Ballaststoff, reduziert den Blutzuckeranstieg und liefert weniger Kalorien.

# Kochachtungsvoll.

Jeremias-Nudeln sind das Größte für Köche,  
die Großes leisten und noch Größeres vorhaben.  
Haben auch Sie Appetit bekommen auf  
unsere Produkte und ihre vielen guten Seiten?  
Mehr Informationen finden Sie auf  
**[jeremias.com](http://jeremias.com)**