

Unsere Nudel lassen wir in einer kleinen Nudelmanufaktur in der Nähe von Lohr, also direkt in unserer Region, herstellen. Wir bringen hierzu unsere eigenen Jossataler Land-Eier in die Manufaktur. Dort werden sie mit weiteren frischen und natürlichen Zutaten zu verschiedenen schmackhaften Nudelsorten verarbeitet. Auf künstliche Aromen oder Zusatzstoffe, wie z. B. Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker, wird hierbei vollständig verzichtet.

Nur natürliche Produkte dürfen in unseren Nudeln verarbeitet werden. Daher werden als Zutaten nur unsere Eier, BIO-Hartweizengries und in manchen Sorten ein „Schluck“ Wasser für die Konsistenz des Teiges verwendet – **SONST NICHTS!** Der Anteil unserer Eier beträgt bei jeder Nudelsorte 30 %.

Aktuell haben wir leider nur noch unsere leckeren gewalzten Spaghetti im Angebot:

## Spaghetti

Die gewalzten Spaghetti sind schon alleine aufgrund ihrer quadratischen Form etwas Besonderes. Geschmacklich sind sie hervorragend und lassen sich zu allen möglichen Nudelvariationen verarbeiten.

