

Unsere Nudel lassen wir in einer kleinen Nudelmanufaktur in der Nähe von Lohr, also direkt in unserer Region, herstellen. Dort werden die Eier 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 Bio-Eier, Bio-Hartweizengries oder Bio-Dinkel und in manchen Sorten ein „Schluck“ Wasser für die Konsistenz des Teiges verwendet – **SONST NICHTS!** Der Anteil der Eier beträgt bei jeder Nudelsorte 30 %.

Aktuell haben wir 4 Sorten im Angebot:

## Zöpfchen

Die gedrehten Spiralen schmecken wunderbar zu jeder Art von Soßen oder auch als Schinkennudel. Für Auflaufgerichte sind sie ebenfalls sehr gut verwendbar.

Die Zöpfchen bieten wir mit **Bio-Hartweizengrieß** oder alternativ mit **Bio-Dinkelmehl** an.



## Spaghetti

Die gewalzten Spaghetti (mit **Bio-Hartweizengrieß**) sind schon alleine aufgrund ihrer quadratischen Form etwas Besonderes. Geschmacklich sind sie Hervorragend und lassen sich zu allen möglichen Nudelvariationen verarbeiten.



## Rilli

Die Rilli (mit **Bio-Hartweizengrieß**) sind besonders gut für die Zubereitung von Nudelsalaten in allen Variationen zu empfehlen.

Auch als Beilage zu Schmorgerichten sind sie hervorragend geeignet.

