

Unsere Nudel lassen wir in einer kleinen Nudelmanufaktur in der Nähe von Lohr, also direkt in unserer Region, herstellen. 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 mindestens 30 %. Auf künstliche Aromen oder Zusatzstoffe, wie z. B. Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker, wird hierbei vollständig verzichtet.

Aktuell haben wir 7 Sorten im Angebot:

Spaghetti

Die gewalzten Spaghetti (mit **Bio-Hartweizengrieß**) sind schon alleine aufgrund ihrer quadratischen Form etwas Besonderes. Sie werden gewalzt, geschnitten und einzeln zum Trocknen aufgehängt. Geschmacklich sind sie hervorragend und lassen sich zu allen möglichen Nudelvariationen verarbeiten.

Linguine

Unsere Linguine (mit **Bio-Hartweizengrieß**) werden – wie auch die Spaghetti – gewalzt, geschnitten und einzeln zum Trocknen aufgehängt. Al dente zubereitet sind sie ein wahres Geschmackserlebnis. Sie können wunderbar als Hauptgericht, z. B. nur mit einer Tomatensoße oder auch als Beilage zu Schmorgerichten serviert werden.

Tagliatelle

Die Tagliatelle sind quasi die „große Schwester“ der Linguine. Wir bieten sie mit **Bio-Hartweizengrieß** oder alternativ auch mit **Bio-Dinkelmehl** an. Sie eignen sich hervorragend zu einer frischen Pilzsoße, aber auch zu Schmorgerichten oder Fisch.

Rilli

Die Rilli (mit **Bio-Hartweizengrieß**) sind besonders gut zur Zubereitung von Nudelsalaten in allen Variationen zu empfehlen. Auch als Beilage zu Schmorgerichten sind sie hervorragend geeignet.

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.

Wellenband

Als Ersatz für die altgediente Bandnudel bieten wir unsere Wellenbandnudel an. Nicht ganz so lang und nicht ganz so breit wie die klassische Bandnudel ist sie hervorragend zu allen Schmorgerichten zu empfehlen.