

Hofbauer – Schwäbische Nudelqualität

Die feinen Hofbauer Eiernudeln kommen besonders in Großküchen, Hotels, Kantinen oder bei Vereinen zum Einsatz. Die schwäbischen Spezialitäten wie beispielsweise Spätzle oder Bandnudeln sind beliebte Nudeln bei Küchenchefs und finden bei den Gästen durch die ausgezeichnete Qualität stets besten Anklang. Der hohe Quellfaktor, lange Standzeiten sowie das ausgezeichnete „cook and chill“ Verhalten sind für die Chefs überzeugende Argumente für die Hofbauer Produkte. Walznudeln und geschabte Spätzle erhalten durch die Zugabe von vier Eiern einen besonders vollmundigen Geschmack und machen die Nudeln biss- und standfest. Schwäbische Eiernudeln sind schon seit Generationen die Grundlage der regionalen Küche. Ob als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten, als Einlage für Eintöpfe oder als eigenständiges Gericht. Durch das speziell von Spaichinger Nudelmacher verwendete Herstellungsverfahren, sehen die traditionellen Spätzle aus wie von Großmutter selbst geschabt.

Neu ab Februar 2016: Hofbauer Spätzle im 2,5 kg Beutel

Bisher waren die beliebten Spätzle nur im 5kg-Karton erhältlich. Um das Produkt auch in kleineren Einheiten für Gastronomen, Caterer und Köche attraktiv zu halten, sind ab sofort im Großhandel auch in 2,5 kg-Beutel erhältlich.

Das gesamte Hofbauer Sortiment besteht somit aus Geschabten Spätzle (5 kg im Karton und 2,5 kg-Beuteln), Bandnudeln 8mm gewalzt (2 kg im Karton) und Bandnudeln 15mm gewalzt (2 kg im Karton).

