



SPAICHINGER
Nudelmacher

PROJECT PASTA

Ihre individuelle Lösung
Your individual Solution

	Schnittlänge	Cutting length
	Wandstärke	Thickness
	Durchmesser	Diameter
	Maße	Dimensions
	Gewicht	Weight
	Glutenfrei	Gluten free
	Getrocknete Teigwaren mit einem Wassergehalt von unter 13 g/100 g	Deep dried pasta with a moisture level below 13 g/100 g
	Getrocknete Teigwaren mit einem Wassergehalt von 7,5 g/100 g	Deep dried pasta with a moisture level of 7,5 g/100 g
	Geeignet für verzehrfertige Gerichte	Suitable for ready-to-eat meals
	Geeignet für Trockenprodukte	Suitable for instant meals
	Geeignet für Konserven	Suitable for tinned food

INHALTSVERZEICHNIS

TABLE OF CONTENTS

4	WER WIR SIND – WAS WIR MACHEN	WHO WE ARE – WHAT WE DO
5	DAS TUN WIR FÜR SIE	PASTA PERFORMANCE
6 - 7	ENTWICKLUNGSPROZESS	DEVELOPMENT PROCESS
8 - 9	ROHSTOFFE	RAW MATERIALS
10 - 11	WALZNUDELN	LAMINATED PASTA
12 - 17	KURZWAREN (GEPRESST)	SHORT-CUT PASTA (PRESSED)
18	LANGWAREN (GEPRESST)	LONG-CUT PASTA (PRESSED)
19 - 21	MOTIVNUDELN	PASTA FIGURES
22	MIE-NOODLES	MIE-NOODLES
23 - 24	SPEZIALITÄTEN SCHWÄBISCH	SWABIAN SPECIALTIES
25	SPEZIALITÄTEN ITALIENISCH	ITALIAN SPECIALTIES
26	INSTANTNUDELN	INSTANT PASTA
27	VERPACKUNG	PACKAGING

WER WIR SIND – WAS WIR MACHEN

WHO WE ARE – WHAT WE DO

„Spaichinger Nudelmacher“ steht für langjähriges Know-How und die Kunst, beste Teigwaren herzustellen. Schon seit über 160 Jahren werden Teigwaren in Spaichingen produziert – und zwar 70 Tonnen pro Tag.

Die Spaichinger Nudelmacher GmbH ist Teil der ALB-GOLD Gruppe und im Unternehmensverbund mittlerweile in der Lage, das breiteste Sortiment am deutschen Teigwarenmarkt anbieten zu können. Von Kurzware, Langware, Schwäbischen Spätzle oder Walznudeln bis hin zu glutenfreien Teigwaren ist hier alles möglich.

1853 Seither werden in Spaichingen Teigwaren produziert. Alles begann durch und mit Anton Peter, der seinen Traum einer eigenen Nudelfabrik verwirklichte.

1937 Das Unternehmen wird in die nächste Generation übergeben, an Max Seeburger und Eugen Schwärzer. Sie bauen die Teigwarenherstellung weiter aus.

1978 Franz-Anton Seeburger übernimmt die Firma von seinem Vater Max Seeburger. Er ist bis heute im Betrieb.

1990 Durch die Fusion von Peter Nudeln mit der Firma Rolf Diez aus Urbach, die ebenfalls Teigwaren herstellt, werden sie zu „Spaichinger Nudelmacher“.

1995 Durch die Übernahme von Seitz Gewürzhandel GmbH wird das Gewürzsortiment sukzessive in den Geschäftsbetrieb der Spaichinger Nudelmacher integriert. 2010 werden die Unternehmen zur neuen Seitz GmbH verschmolzen.

2012 Übernahme der Seitz GmbH durch die ALB-GOLD Gruppe. Seit der Übernahme wurde das Unternehmen neu ausgerichtet und setzt mit neuen Konzepten Maßstäbe am Teigwarenmarkt.

2014 Das Unternehmen bekommt seinen Namen „Spaichinger Nudelmacher“ zurück. Der Geschäftszweig von glutenfreien Produkten wird ausgegliedert und unter der Firma Seitz glutenfrei GmbH weitergeführt.

Heute Spaichinger Nudelmacher zählt im Verbund der ALB-GOLD Gruppe zu einem der bedeutendsten Nudelherstellern Deutschlands.

"Spaichinger Nudelmacher" stands for long-term experience as well as top-quality pasta made in Germany. We produce pasta in Spaichingen for more than 160 years. Meanwhile the machines have a capacity of 70 tons per day.

Spaichinger Nudelmacher GmbH is part of the ALB-GOLD Group and therewith able to offer the widest pasta assortment made in Germany. A wide range of short and long shapes as well as broad pasta, Swabian Spaetzle and even gluten free pasta can be produced in Spaichingen.

1853 *Since then pasta is produced in Spaichingen. Everything started with Anton Peter who realized his dream of an own pasta factory.*

1937 *The company is given to the next generation, to Max Seeburger and Eugen Schwärzer. They develop the factory more and more.*

1978 *Franz-Anton Seeburger takes the factory over from his father Max Seeburger. He is working in the company until today.*

1990 *„Peter Nudeln“ merges with another German pasta company and they turn to „Spaichinger Nudelmacher.“*

1995 *Takeover of the company „Seitz“ which is trading with spices and herbs. These products are slowly included in the assortment of Spaichinger Nudelmacher. Since 2010 the whole company was called „Seitz GmbH“.*

2012 *The ALB-GOLD Group takes over the Seitz GmbH. Since then, the strategy is realigned and the company sets new standards on the pasta market.*

2014 *The company gets back their well-known name „Spaichinger Nudelmacher“. To separate gluten free products, the new company „Seitz glutenfrei GmbH“ is established.*

Today *Spaichinger Nudelmacher and the ALB-GOLD Group are one of the most important pasta producers in Germany.*

DAS TUN WIR FÜR SIE

PASTA PERFORMANCE



Bei uns werden nur allerbeste Rohstoffe eingesetzt und zu absoluten Premium-Teigwaren verarbeitet. Selbstverständlich verwenden wir nur natürliche Zutaten – garantiert ohne Gentechnik. Zahlreiche Zertifizierungen stützen das Qualitätsmanagement und geben Ihnen und Ihren Kunden die notwendige Sicherheit.

Bei uns finden Sie eine Produktpalette, die vielfältiger nicht sein könnte:

- Kurz- und Langwaren
- Gepresste und gewalzte Teigwaren
- Italienische, schwäbische und asiatische Varianten
- Motivnudeln und Firmenlogos als Nudelausformungen
- Verschiedene Qualitäten:
Bio, Bioland, Naturland, Demeter oder konventionell
- Mit und ohne Ei/Hühnereiweiß
- Verschiedenste Rohstoffe, sogar glutenfrei

Unser moderner Maschinenpark erlaubt uns vielfältige Verpackungsmöglichkeiten:

- Von 125 g bis zu 10 kg im Beutel oder Karton
- Klarsichtbeutel oder bedruckte Folie mit Clip, Schweißnaht oder Reiteretikett
- Big Bags für weiterverarbeitende Betriebe
- Karton-Box oder Trays

We use only the best raw materials and manufacturing methods to produce our premium pasta. All ingredients are natural and guaranteed Non-GMO. Our high-quality products and production site are certified to many different standards.

We are offering a wide variety of products:

- Long and short-cut pasta
- Pressed and laminated pasta
- Italian, Swabian and Asian style pasta
- Pasta figures and company logos as pasta shape
- Certified organic or conventional quality
- With or without egg / albumen
- Different raw materials, even gluten free

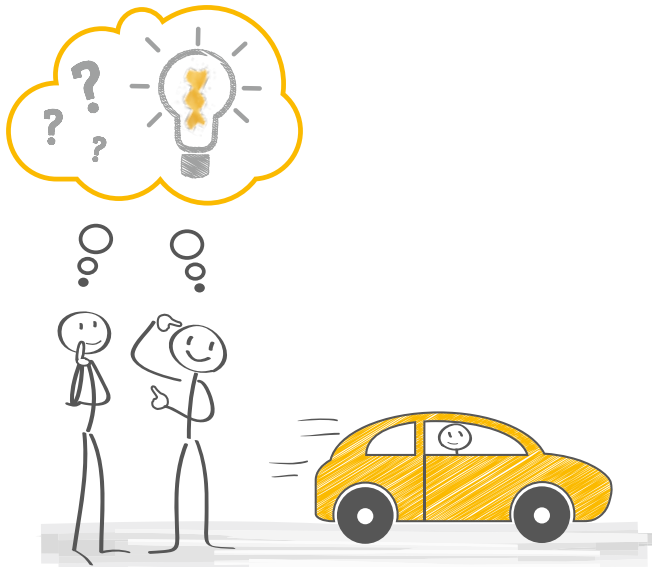
Our state-of-the-art machinery provides several packaging varieties:

- Bags and boxes from 125 grams to 10 kilograms
- Transparent bags or printed film with clip, sticker or seal
- Big bags for industrial application
- Boxes or trays



ENTWICKLUNGSPROZESS

DEVELOPMENT PROCESS



STEP 1 IHRE IDEE YOUR IDEA

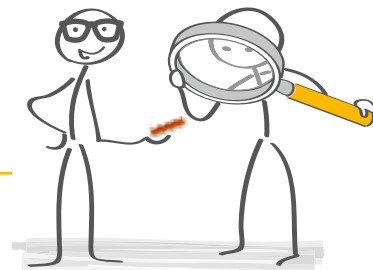
Sie haben eine Idee? Die Entwicklung von Teigwaren aus innovativen Rohstoffen ist unser Business – auch glutenfrei.

Do you have an idea or a market wish? The research and development of a new pasta recipe, with innovative raw materials, is our business specialty – also in gluten free.

STEP 4 TESTPRODUKTION TRIAL PRODUCTION

Von kleinen Handversuchen bis hin zur Produktion auf unseren großen Anlagen perfektionieren wir Ihre Nudel.

We bring your pasta to perfection from small laboratory experiments to our large production plants.



STEP 5 OPTIMIERUNG OPTIMIZATION

Noch nicht zufrieden? Unser Produktentwicklungsteam testet und optimiert Form, Farbe und Geschmack so lange, bis Ihre Wunsch-Nudel geboren ist.

Still not satisfied? Our product development team is always testing and optimizing shape, colour and taste to find your desired pasta.



ENTWICKLUNGSPROZESS

DEVELOPMENT PROCESS



STEP 2 KOMMEN SIE AUF UNS ZU GET IN TOUCH

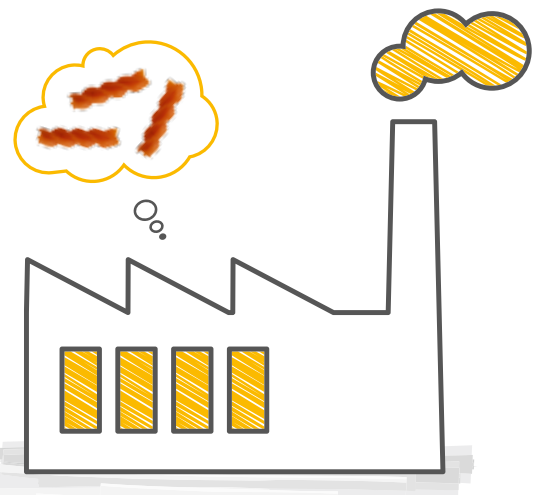
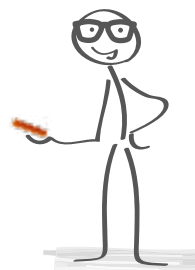
... und fordern Sie uns! Mit einem jungen, kreativen Team tüfteln wir an innovativen Lösungen für Ihre Nudel.

... and challenge us! Our young and creative team will support you to develop an innovative pasta recipe for your target market.

STEP 3 ENTWICKLUNGSPROZESS DEVELOPMENT PROCESS

Wir testen diverse Kreationen unter realen Bedingungen und entwickeln diese gemeinsam mit Ihnen weiter bis zur finalen Rezeptur.

We can test several creations under real conditions. Together we will find the best mix for your final recipe.



STEP 6 GROSSE PRODUKTION LARGE PRODUCTION

Auf hochmodernen Anlagen produzieren und verpacken wir bis zu 70 Tonnen pro Tag. Wir sind übrigens der einzige Hersteller glutenfreier Teigwaren in Deutschland.

Our state-of-the-art machines produce and package up to 70 tons per day. By the way, we are the only gluten free pasta manufacturer in Germany.



ROHSTOFFE

RAW MATERIALS

Neben klassischen Hartweizen oder Dinkel Nudeln (auch als Vollkornvarianten), bieten wir auch eine große Auswahl an Pasta aus alternativen Rohstoffen an. Außerdem sind auch Zusatz-Rohstoffe wie Ei oder Hühnereiweiß sowie verschiedene Gewürze möglich: Bärlauch, Tomate, Chili, Spinat und viele mehr – kommen Sie auf uns zu.

We are producing pasta from classic raw materials like wheat and spelt (even full grain) but are also offering a wide range of pasta made from alternative raw materials. Additional ingredients like egg or albumen as well as different spices can be added: wild garlic, tomato, chili, spinach and many more – please get in touch with us.

1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



1. Rote Linse
2. Erdmandel/Tigernuss
3. Süßkartoffel
4. Buchweizen
5. Sorghum

6. Kastanie
7. Teff

1. Red Lentil
2. Tigernut
3. Sweet Potato
4. Buckwheat
5. Sorghum

6. Chestnut
7. Teff

ROHSTOFFE

RAW MATERIALS

8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



8. Kokos

9. Mais

10. Reis

11. Kichererbse

12. Gelbe Linse

13. Gelbe Erbse

14. Grüne Erbse

15. Schwarze Bohne

16. Mungbohne

8. Coconut

9. Corn

10. Rice

11. Chickpeas

12. Yellow Lentil

13. Yellow Pea

14. Green Pea

15. Black Bean

16. Mung Bean

WALZNUDELN

LAMINATED PASTA

1.01 Walznudeln 1,5 mm

↔ 70 - 100 mm
 ≡ 0,6 - 1,1 mm
 Ø -



1.01

1.02 Walznudeln 4 mm

↔ 80 - 200 mm
 ≡ 1,1 mm
 Ø -



1.02

1.03 Walznudeln 5 mm

↔ 80 - 200 mm
 ≡ 0,6 - 1 mm
 Ø -



1.03

1.04 Walznudeln 8 mm

↔ 80 - 200 mm
 ≡ 1,1 mm
 Ø -



1.04

1.05 Walznudeln 10 mm

↔ 80 - 200 mm
 ≡ 1,2 mm
 Ø -



1.05

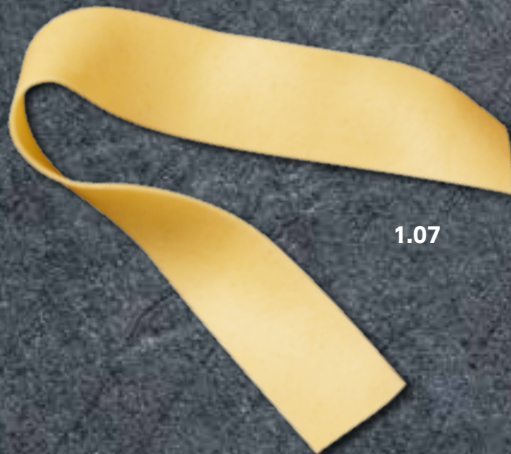
WALZNUDELN LAMINATED PASTA



1.06

1.06 Walznudeln 15 mm

↔ 80 - 200 mm
✱ 1,2 mm
Ø -



1.07

1.07 Walznudeln 20 mm

↔ 80 - 200 mm
✱ 1,1 mm
Ø -



1.08

1.08 Hütchen

↔ ca. 15 mm
✱ 1,2 mm
Ø ca. 18 mm



1.09

1.09 Schleifchen

↔ ca. 32 mm
✱ 1,2 mm
Ø ca. 37 mm



1.10

1.10 Täschle

↔ ca. 50 mm
✱ 1,4 mm
Ø ca. 55 mm



KURZWAREN
SHORT-CUT PASTA
GEPRESST · *PRESSED*

2.01 Bandnudeln 4 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

⊗

2.01

2.02 Bandnudeln 6 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

2.02

2.03 Bandnudeln 8 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

⊗

2.03

2.04 Bandnudeln 12 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

2.04

2.05 Bandnudeln 14 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

⊗

2.05

2.06 Bandnudeln 18 mm

↔

30-90 mm

⌵

1 mm

∅

-

<13%

2.06

KURZWAREN

SHORT-CUT PASTA

GEPRESST · *PRESSED*



2.07

2.07 Bandnudeln 35 mm

↔ 30 - 40 mm
 ✂ 1 mm
 Ø -



2.08

2.08 Drehband

↔ 10 - 60 mm
 ✂ 0,8 mm
 Ø 10 mm



2.09

2.09 Drelli

↔ 15 - 60 mm
 ✂ 1 mm
 Ø ca. 6 mm



2.10

2.10 Fadennudeln

↔ 10 - 80 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø -



2.11

2.11 Hohludel dünn

↔ 10 - 20 mm
 ✂ ca. 0,9 mm
 Ø ca. 2 mm



2.12

2.12 Hohludel dick

↔ 10 - 30 mm
 ✂ ca. 1,1 mm
 Ø ca. 3 mm



KURZWAREN

SHORT-CUT PASTA

GEPRESST · *PRESSED*

2.13 Hörnchen klein

↔ 7 - 30 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 4 mm



2.13

2.14 Hörnchen groß

↔ ca. 20 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø 7 - 10 mm



2.14

2.15 Linsenspätzle

↔ ca. 35 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø 4,5 mm



2.15

2.16 Makkronelli dünn

↔ 30 - 50 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 5 mm



2.16

2.17 Makkronelli dick

↔ 30 - 50 mm
 ✂ ca. 1,2 mm
 Ø ca. 5,5 mm



2.17

2.18 Muscheln groß

↔ ca. 20 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 25 mm



2.18

KURZWAREN

SHORT-CUT PASTA

GEPRESST · *PRESSED*



2.19

2.19 Muscheln klein

↔ ca. 4,5 mm
 ✂ ca. 0,8 mm
 Ø ca. 7 mm



2.20

2.20 Nudelreis

↔ ca. 10 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø -



2.21

2.21 Penne groß

↔ 15 - 70 mm
 ✂ 1,2 mm
 Ø 8 mm



2.22

2.22 Penne klein

↔ 15 - 70 mm
 ✂ 1,2 mm
 Ø 5 mm



2.23

2.23 Radiatori

↔ ca. 30 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 20 mm



2.24

2.24 Riebele

↔ -
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 4 mm



KURZWAREN

SHORT-CUT PASTA

GEPRESST · *PRESSED*

2.25 Rigatoni

↔ 7-70 mm
 ↳ 1,3 mm
 Ø ca. 8,3 mm



2.26 Ringe gezackt

↔ 1,3 mm
 ↳ -
 Ø ca. 6 mm



2.27 Schneckli

↔ ca. 20 mm
 ↳ 0,8 mm
 Ø ca. 15 mm



2.28 Schnittnudeln

↔ 15-80 mm
 ↳ 0,8 mm
 Ø 1,5 mm



2.29 Spaghetti kurz

↔ 40-60 mm
 ↳ 1,7 mm
 Ø -



2.30 Spiralen 2-flügelig

↔ 15-70 mm
 ↳ ca. 1,2 mm
 Ø ca. 7 mm



2.25



2.26



2.27



2.28



2.29



2.30

KURZWAREN

SHORT-CUT PASTA

GEPRESST · *PRESSED*



2.31

2.31 Spiralen 3-flüglig

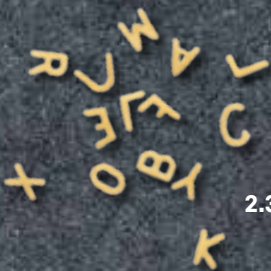
↔ 15 - 70 mm
 ✂ 0,9 - 1,25 mm
 Ø 9 - 10 mm



2.32

2.32 Sternchen

↔ ca. 1 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 7 mm



2.33

2.33 Buchstaben

↔ ca. 2 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 6 mm



2.34

2.34 Strickli

↔ 15 - 70 mm
 ✂ 0,85 mm
 Ø -



2.35

2.35 Wellenband

↔ 10 - 90 mm
 ✂ 0,75 mm
 Ø ca. 10 - 11 mm



2.36

2.36 Rollini

↔ 20 - 40 mm
 ✂ ca. 1 mm
 Ø ca. 9 mm



LANGWAREN

LONG-CUT PASTA

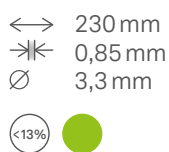
GEPRESST · *PRESSED*

3.01 Linguine



3.01

3.02 Makkaroni



3.02

3.03 Spaghetti 1,7 mm



3.03

3.04 Spaghetti 2,0 mm



3.04

3.05 Spaghettini



3.05



MOTIVNUDELN

PASTA FIGURES



4.01



4.02



4.03



4.04



4.05



4.06

4.01 Bären

↔ ca. 4 mm
✳ ca. 1 mm
∅ ca. 28 mm



4.02 Bauernhof

↔ ca. 4-5 mm
✳ ca. 1 mm
∅ ca. 17 mm



4.03 Bierflasche

↔ ca. 4 mm
✳ ca. 1 mm
∅ ca. 34 mm



4.04 Bierkrug

↔ ca. 4 mm
✳ ca. 1 mm
∅ 24 mm



4.05 Blümchen

↔ ca. 4 mm
✳ ca. 1 mm
∅ ca. 28 mm



4.06 Dinosaurier

↔ ca. 4 mm
✳ ca. 1 mm
∅ ca. 26 mm



MOTIVNUDELN

PASTA FIGURES

4.08 Fußball

↔ ca. 4 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 30 mm



4.09 Halloween

↔ ca. 4 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 16 mm



4.10 Häschen

↔ ca. 4 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 22 mm



4.11 Herzen

↔ ca. 4 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 18 mm



4.12 Huhn & Hahn

↔ ca. 5 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 20 mm



4.13 Kühe

↔ ca. 5 mm
 ✂ ca. 1 mm
 ∅ ca. 20 mm



4.08



4.09



4.10



4.11



4.12



4.13

MOTIVNUDELN

PASTA FIGURES



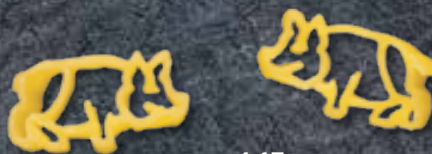
4.14



4.15



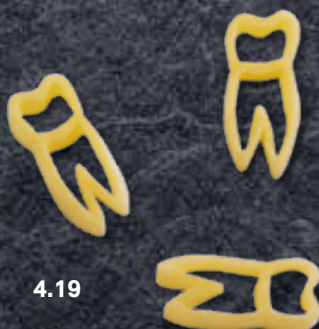
4.16



4.17



4.18



4.19

4.14 Ocean

↔ ca. 5 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 20 mm



4.15 Radler

↔ ca. 4 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 24 mm



4.16 Safari

↔ ca. 5 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 17 mm



4.17 Schweinchen

↔ ca. 6 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 22 mm



4.18 Weihnachten

↔ ca. 4 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 21 mm



4.19 Zahnpasta

↔ ca. 4 mm
✱ ca. 1 mm
∅ ca. 21 mm



MIE-NOODLES

MIE-NOODLES

5.01 Mie-Noodles

-  -
-  1,1 - 1,6 mm
-  0,9 - 1,6 mm
-  90x90x25 mm
-  62,5 g
-  <13%
- 



5.01

SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

SCHWÄBISCH · SWABIAN

6.01 Bauernspätzle

↔ 50 - 70 mm
✱ ca. 1,5 mm
Ø -



6.02 Jägerspätzle

↔ 50 - 70 mm
✱ ca. 2,2 mm
Ø -



6.03 Kaiserspätzle

↔ 50 - 70 mm
✱ ca. 3 mm
Ø -



6.04 Knöpfle 4,8mm

↔ ca. 35 mm
✱ ca. 2,5 mm
Ø -



6.05 Knöpfle dick

↔ ca. 35 mm
✱ ca. 5 mm
Ø -



6.06 Knöpfle rund

↔ ca. 5 mm
✱ ca. 12 mm
Ø -



SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

SCHWÄBISCH · SWABIAN

6.07 Königsspätzle geschabt

↔ 50-70 mm
✂ ca. 3 mm
Ø -



6.08 Kräuterspätzle

↔ 50-70 mm
✂ ca. 1,5 mm
Ø -



6.09 Hofbauer

↔ 50-70 mm
✂ ca. 4-7 mm
Ø -



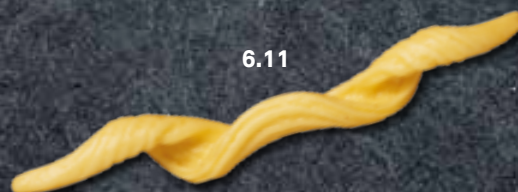
6.10 Mini-Hofbauer

↔ 50-70 mm
✂ ca. 3 mm
Ø -



6.11 Schäferspätzle

↔ ca. 50 mm
✂ ca. 5 mm
Ø -



6.12 Schupfnudeln

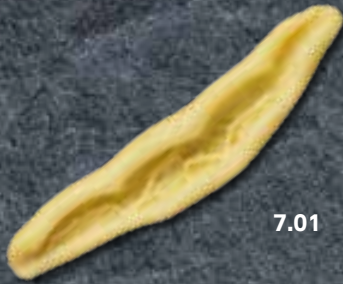
↔ ca. 50 mm
✂ ca. 2,7 mm
Ø -



SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES

ITALIENISCH · ITALIAN



7.01

7.01 Fagiolini

↔ ca. 30 mm
≡ ca. 2 mm
∅ -



7.02

7.02 Genovesi

↔ ca. 30 mm
≡ ca. 1 mm
∅ -



7.03

7.03 Orecchiette

↔ -
≡ ca. 1,5 mm
∅ ca. 20 mm



7.04

7.04 Strozzapreti

↔ 30 - 40 mm
≡ ca. 2 mm
∅ ca. 6 mm



INSTANTNUDELN

INSTANT PASTA

Neu im Sortiment sind unsere Instantnudeln, welche unter anderem durch ihre sehr geringe Wandstärke mit einer besonders kurzen Garzeit punkten. Die Nudeln werden in einer speziellen Verfahrenstechnik bedämpft. Für die Zubereitung müssen die trockenen Nudeln nur noch mit heißem Wasser übergossen werden – ganz ohne Vorkochen. Hergestellt werden die Instantnudeln wahlweise aus 100 % Hartweizen oder aus Hartweizen mit Hühnereiweiß, für eine noch höhere Standfestigkeit. Sie eignen sich ideal zur Weiterverarbeitung in Becher-, Pot- oder anderen Instant-Gerichten.

New in our assortment is our instant pasta with a very low wall thickness and a particularly short cooking time. The pasta is steamed with a unique production technology. For preparation, the dry pasta only needs to be covered with hot water – without any pre-cooking. The instant pasta is made out of 100 % durum wheat semolina or durum wheat semolina with albumen, for even greater stability. This pasta is ideal for further processing in cups, pots or other instant dishes.

8.01 Ringe

↔ 10 mm
✂ 0,5 mm
Ø ca. 7 mm



8.02 Spiralen

↔ 20 - 25 mm
✂ 0,5 mm
Ø ca. 7,5 mm



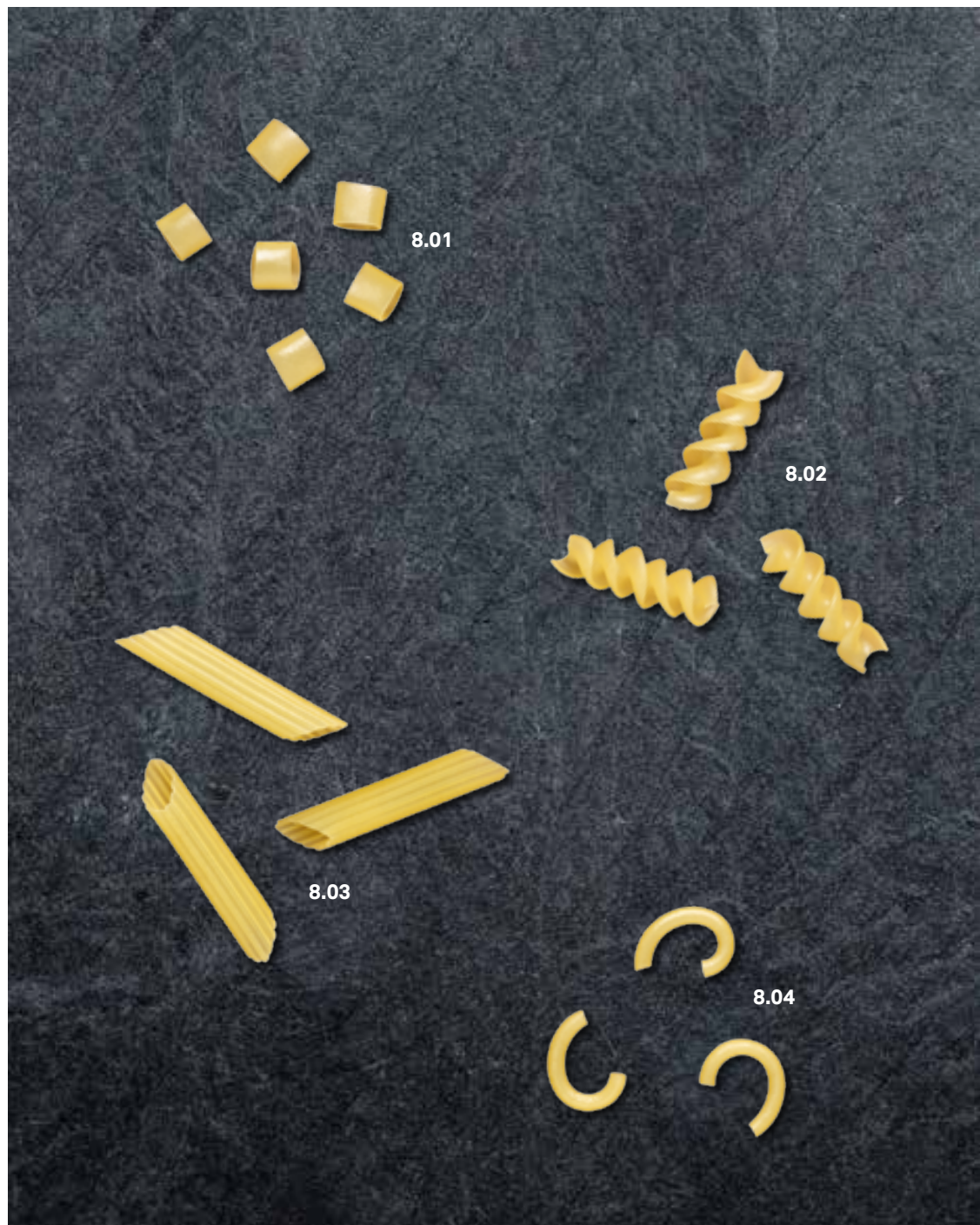
8.03 Penne

↔ 30 - 35 mm
✂ 0,5 - 0,7 mm
Ø ca. 6,5 mm



8.04 Gabelspaghetti

↔ 20 - 25 mm
✂ 0,6 mm
Ø ca. 2 mm



VERPACKUNG

PACKAGING

Neben Haushaltsgrößen in Folie oder Karton bieten wir für weiterverarbeitende Betriebe auch die branchenüblichen PE-Beutel (5 kg oder 10 kg) sowie Big Bags an. Die Verpackung von glutenfreien Teigwaren findet auf separaten Maschinen und in eigenen Räumlichkeiten statt, um eine Kontamination mit Gluten zu verhindern.

Sind diese Verpackungsarten für Ihre Zwecke nicht geeignet? Kommen Sie auf uns zu – nach Absprache sind auch individuelle Lösungen möglich.

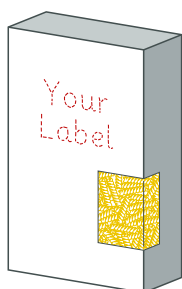
We are offering retail packaging options as well as bulk packs. For industrial application you can also choose Big Bags or PE bags (5 kg or 10 kg) that are customary in the industry. The gluten free pasta is packed on separate machinery and in separate rooms to guarantee the absence of gluten.

Aren't these options matching your demands? Please contact us – we are able to find your individual packaging solution.

Flachbeutel
Pillow bag (long-cut pasta)



Faltschachtel
Cartons



Blockbeutel
Block bottom bag



Clipbeutel
Clip bag



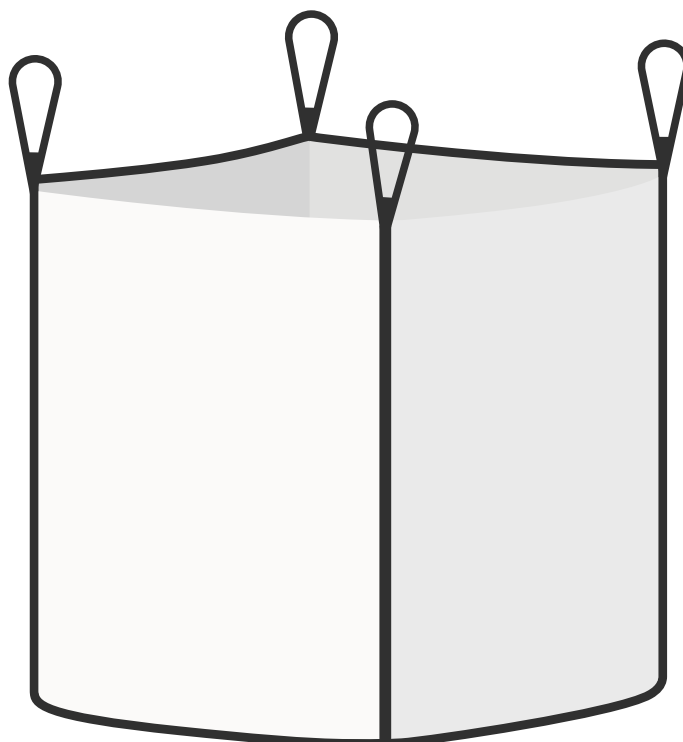
Kissenbeutel
Pillow bag (short-cut pasta)



PE-Beutel
PE Bags



Big Bags
Big Bags



Spaichinger Nudelmacher GmbH

Eschenwasen 7
78549 Spaichingen

Telefon 0 74 24 / 98 23 99-0
Telefax 0 74 24 / 98 23 99-39

info@spaichinger.com
www.spaichinger.com



Stand: 11/2020