

Einzigartige Spätzlequalität

Hofbauer

Hausmacher Eiernudeln

Das Sortiment für Großverbraucher und die Gastronomie

Unsere traditionell hergestellten Spätzle schmecken und sehen aus wie von Großmutter selbst gemacht – durch das spezielle von uns entwickelte Verfahren, bei dem der Teig wie von Hand geschabt wird.

Unsere Spätzle erhalten durch die Zugabe von 4 Eiern einen ganz besonders guten Geschmack und sind dadurch biss- und standfest. Eierspätzle sind schon seit Generationen die Grundlage der Schwäbischen Küche. Ob als Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten, als Einlage für Eintöpfe oder als eigenständiges Gericht – Hofbauer Spätzle sind vielseitig einsetzbar und haben ideale Eigenschaften für Großverbraucher und die Gastronomie.



- » ausgezeichnete Qualität
- » besonders kochstabil
- » lange Standzeiten
- » einzigartige Herstellung
- » hoher Quellfaktor
- » optimal für cook & chill

Einzigartige Spätzlequalität

Hofbauer

Hausmacher Eiernudeln

Unsere klassischen **geschabten Eierspätzle** erhalten Sie in 2,5 kg Beuteln oder im 5 kg Karton.



**Hofbauer
Geschabte Eierspätzle
im 2,5 kg Beutel**

VPE: 4 x 2,5 kg
Art. 00905926



Geschabte Eierspätzle



**Hofbauer
Geschabte Eierspätzle
im 5 kg Karton**

VPE: 5 kg (2 x 2,5 kg)
Art. 00905920



Spaichinger Nudelmacher GmbH

Eschenwasen 7
D-78549 Spaichingen

Tel 0 74 24 / 98 23 99-0
Fax 0 74 24 / 98 23 99-39

info@spaichinger.com
www.spaichinger.com