## EIER-SPÄTZLI

ART. 3007<br>500 G<br>CHF 4.50/STK.<br>ART. 3008<br>1 KG<br>CHF 7.OO/STK.



ART. 3009
2 K G
CHF 12.00/STK.

## $\int_{+5 \times \mathrm{C}}^{\boldsymbol{I}_{\text {max }}}$ $+5^{\circ} \mathrm{C}$

WASSER, WEIZENMEHL, HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI $6.7 \%$ (AUS FREILANDHALTUNG), MILCH, SPEISESALZ, RAPSÖL, GEWÜRZE


## ZUBEREITUNG:

BRATPFANNE: SPÄTZLI MIT ETWAS BRATFETT ANBRATEN, GELEGENTLICH WENDEN KOCHTOPF: SPÄTZLI IN KOCHENDES, GESALZENES WASSER GEBEN, HITZE REDUZIEREN UND 2 MINUTEN ZIEHEN LASSEN MIKROWELLE: FOLIE VOR ERHITZUNG MEHRMALS EINSTECHEN UND BEI 350WATT 3-4 MINUTEN ERWÄRMEN


## Q U ARK-SPÄTZLI

ART. 3002
500 G
CHF 4.50/STK.
ART. 3001
1 KG
CHF 7.OO/STK.
ART. 3004
2 KG
CHF 12.00/STK.

## $f_{1-5^{\circ} \mathrm{C}}$ <br> (Desi

WASSER, WEIZENWEISSMEHL, HARTWEIZENGRIESS, VOLLEI 8.5\% (AUS FREILANDHALTUNG), MAGERQUARK 7.5\%, SPEISESALZ, RAPSÖL, GEWÜRZE


## ZUBEREITUNG:

BRATPFANNE: SPÄTZLI MIT ETWAS BRATFETT ANBRATEN, GELEGENTLICH WENDEN KOCHTOPF: SPÄTZLI IN KOCHENDES, Gestlzenes wasser geben, Hitze REDUZIEREN UND 2 MINUTEN ZIEHEN LASSEN MIKROWELLE: FOLIE VOR ERHITZUNG MEHRMALS EINSTECHEN UND BEI 350WATT 3-4 MINUTEN ERWÄRMEN


## VEGANE-SPÄTZLI

ART. 3011
500 G
CHF 4.50/STK.
ART. 3012
1 KG
CHF 7.00/STK.


ART. 3013
2 KG
CHF 12.00/STK.

WASSER, HARTWEIZEN, REISMILCH 13.8\% (WASSER, REIS, SONNENBLUMENÖL, ROTALGEN, MEERSALZ), WEISSMEHL, SPEISESALZ, GEWÜRZE, RAPSÖL


## ZUBEREITUNG:

BRATPFANNE: SPÄTZLI MIT ETWAS BRATFETT ANBRATEN, GELEGENTLICH WENDEN KOCHTOPF: SPÄTZLI IN KOCHENDES, GESALZENES WASSER GEBEN, HITZE REDUZIEREN UND 2 MINUTEN ZIEHEN LASSEN MIKROWELLE: FOLIE VOR ERHITZUNG MEHRMALS EINSTECHEN UND BEI 350WATT 3-4 MINUTEN ERWÄRMEN


## SAISON-SPÄTZLI

ART. 3016 KÜRBIS-SPÄTZLI<br>1KG = CHF 8.00/STK.<br>VERFÜGBARKEIT: SEPT. - DEZ.

ART. 3014 MARRONI-SPÄTZLI $1 \mathrm{KG}=\mathrm{CHF}$ 11.00/STK. VERFÜGBARKEIT: SEPT. - DEZ.

ART. 3005 BÄRLAUCH -SPÄTZLI $1 \mathrm{KG}=\mathrm{CHF}$ 8.00/STK. VERFÜGBARKEIT: FEBR. - APR.

KÜRBIS - SPÄTZLI: WASSER, WEIZENWEISSMEHL, HARTWEIZENGRIESS, KÜRBIS 8\%, PASTEURISIERTES VOLLEI 6.3\% (AUS FREILANDHALTUNG), MILCH, SALZ, FARBSTOFF: PAPRIKA-EXTRAKT, LUTEIN.

MARRONI - SPÄTZLI: WASSER, WEIZENWEISSMEHL, HARTWEIZENGRIESS, MARRONI-PÜRRE 8.4\% (MARRONEN, ZUCKER, WASSER), PASTEURISIERTES VOLLEI 6.7\% (AUS FREILANDHALTUNG), MARRONIMEHL $2.8 \%$, MILCH, SALZ


BÄRLAUCH - SPÄTZLI: WASSER, WEIZENWEISSMEHL,
HARTWEIZENGRIESS, BÄRLAUCH 9.6\%, REISGETRÄNK 6.8\% (WASSER, REIS), SPEISESALZ, KNOBLAUCH 2.7\%, RAPSÖL. HERGESTELLT IN DER SCHWEIZ.

## ZUBEREITUNG:

BRATPFANNE: SPÄTZLI MIT ETWAS BRATFETT ANBRATEN, GELEGENTLICH WENDEN KOCHTOPF: SPÄTZLI IN KOCHENDES, GESALZENES WASSER GEBEN, HITZE REDUZIEREN UND 2 MINUTEN ZIEHEN LASSEN MIKROWELLE: FOLIE VOR ERHITZUNG MEHRMALS EINSTECHEN UND BEI 350WATT 3-4 MINUTEN ERWÄRMEN


# DEINE EIGENE SPÄTZLI 

VON DER ENTWICKLUNG ÜBER DIE PRODUKTION ZUR ABFÜLLUNG SOWIE KREIEREN DEINER EIGENEN ETIKETTE. BEI UNS IST ALLES MÖGLICH!

## PREISE:

GENAUERE INFOS UNTER WWW.BUFIS.CH ODERINFO@BUFIS.CH. PER TELEFON +41713874060

MINDESTABNAHME:
PRO SORTE 500 KG


GRÖSSEN:
500G BEUTEL
1 KG BEUTEL
$2 K G B E U T E L$


