

Chnöpfli 500g-1kg

Unsere Chnöpfli werden aus feinsten Eiern und hochwertigem Quark und viel Leidenschaft hergestellt. Luftig, zart und voller Geschmack schmecken sie wie selbstgemacht. Ideal als Hauptgericht oder Beilage.



Quark-Chnöpfli 500g Artikel 3024

Durch die Zugabe von feinem Quark erhalten sie die besonders zarte Konsistenz und einen ausgewogenen Geschmack. Perfekt zu herzhaften Saucen, zu Fleischgerichten oder einfach als genussvolle Beilage.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Quark-Chnöpfli 1kg Artikel 3025

Durch die Zugabe von feinem Quark erhalten sie die besonders zarte Konsistenz und einen ausgewogenen Geschmack. Perfekt zu herzhaften Saucen, zu Fleischgerichten oder einfach als genussvolle Beilage.

1kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau

Zubereitung:

In der Bratpfanne:

Chnöpfli mit etwas Butter anbraten und gelegentlich wenden.

Im Kochtopf:

Chnöpfli in gesalzenes, kochendes Wasser geben. 2 Minuten ziehen lassen.



Spätzli 500g

Unsere Spätzli werden mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt hergestellt. Ob klassisch oder in saisonalen Variationen – jede Sorte bietet vollen Geschmack und Frische. Perfekt als Beilage oder Hauptgericht.

**Auf
Anfrage**

**Auf
Anfrage**



Eier-Spätzli Artikel 3007

Spätzli aus frischen Eiern und hochwertigen Zutaten. Sie überzeugen durch goldgelbe Farbe und herzhaften Geschmack. Perfekt zu Fleischgerichten, in Rahmsaucen oder einfach nur mit Käse überbacken.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Quark-Spätzli Artikel 3002

Leicht und fluffig dank der Zugabe von feinstem Quark. Dank der frischen und cremigen Note, sind sie besonders schmackhaft. Als eigenständiges Gericht ein Genuss und hervorragend zu deftigen Saucen.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Vegane Spätzli Artikel 3011

Für alle, die auf tierische Produkte verzichten wollen. Hergestellt ohne Ei und dennoch wunderbar herzhaft und geschmeidig im Biss. Eine pflanzliche Alternative, die auch geschmacklich überzeugt!

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau

Zubereitung:

In der Bratpfanne:
Spätzli mit etwas Bratfett anbraten und gelegentlich wenden.

Im Kochtopf:
Spätzli in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Hitze reduzieren und 2 Minuten ziehen lassen.



Spätzli 1kg

Unsere Spätzli werden mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt hergestellt. Ob klassisch oder in saisonalen Variationen – jede Sorte bietet vollen Geschmack und Frische. Perfekt als Beilage oder Hauptgericht.



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau



Eier-Spätzli Artikel 3008

Spätzli aus frischen Eiern und hochwertigen Zutaten. Sie überzeugen durch goldgelbe Farbe und herzhaften Geschmack. Perfekt zu Fleischgerichten, in Rahmsaucen oder einfach nur mit Käse überbacken.

1kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Quark-Spätzli Artikel 3001

Leicht und fluffig dank der Zugabe von feinstem Quark. Dank der frischen und cremigen Note, sind sie besonders schmackhaft. Als eigenständiges Gericht ein Genuss und hervorragend zu deftigen Saucen.

1kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Vegane Spätzli Artikel 3012

Für alle, die auf tierische Produkte verzichten wollen. Hergestellt ohne Ei und dennoch wunderbar herzhaft und geschmeidig im Biss. Eine pflanzliche Alternative, die auch geschmacklich überzeugt!

1kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Zubereitung:

In der Bratpfanne:
Spätzli mit etwas Bratfett anbraten und gelegentlich wenden.

Im Kochtopf:
Spätzli in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Hitze reduzieren und 2 Minuten ziehen lassen.



Spätzli 2kg

Unsere Spätzli werden mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt hergestellt. Ob klassisch oder in saisonalen Variationen – jede Sorte bietet vollen Geschmack und Frische. Perfekt als Beilage oder Hauptgericht.



Eier-Spätzli Artikel 3009

Spätzli aus frischen Eiern und hochwertigen Zutaten. Sie überzeugen durch goldgelbe Farbe und herzhaften Geschmack. Perfekt zu Fleischgerichten, in Rahmsaucen oder einfach nur mit Käse überbacken.

2kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 4 Beutel



Quark-Spätzli Artikel 3004

Leicht und fluffig dank der Zugabe von feinstem Quark. Dank der frischen und cremigen Note, sind sie besonders schmackhaft. Als eigenständiges Gericht ein Genuss und hervorragend zu deftigen Saucen.

2kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 4 Beutel



Vegane Spätzli Artikel 3013

Für alle, die auf tierische Produkte verzichten wollen. Hergestellt ohne Ei und dennoch wunderbar herzhaft und geschmeidig im Biss. Eine pflanzliche Alternative, die auch geschmacklich überzeugt!

2kg Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 4 Beutel



**Auf
Anfrage**



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau

Zubereitung:

In der Bratpfanne:

Spätzli mit etwas Bratfett anbraten und gelegentlich wenden.

Im Kochtopf:

Spätzli in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Hitze reduzieren und 2 Minuten ziehen lassen.



Saisonale Spätzli 500g



bufis.ch
info@bufis.ch

Bufis AG
Industriestrasse 35
9200 Gossau

SAISON
SEPTEMBER -
DEZEMBER

SAISON
SEPTEMBER -
DEZEMBER

SAISON
FEBRUAR -
APRIL

Referenzbild 1kg Beutel

Referenzbild 1kg Beutel



Kürbis-Spätzli Artikel 3015

Für die herbstliche Küche sind unsere Kürbis-Spätzli ein Muss. Der süsslich-würzige Kürbisgeschmack harmoniert perfekt mit Wildgerichten oder kräftigen Saucen und bringt Farbe und Aroma auf den Teller.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Marroni-Spätzli Artikel 3018

Unsere Marroni-Spätzli sind ein herbstliches Highlight. Der feine Geschmack von Kastanien verleiht diesen Spätzli eine leicht nussige Note. Besonders gut passen sie zu Wildgerichten oder als Beilage zu herbstlichen Menüs.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Bärlauch-Spätzli Artikel 3010

Mit frischem Bärlauch verfeinert, bringen diese Spätzli den Frühling auf den Teller. Der aromatische Bärlauch verleiht ihnen eine besondere Würze und passt ideal zu leichten Fleisch- oder Fischgerichten.

500g Beutel
Haltbarkeit bei Anlieferung: mind. 19 Tage
Aufbewahrung bei max. 5°C
CU/TU: 1 Karton à 5 Beutel



Zubereitung:

In der Bratpfanne:
Spätzli mit etwas Bratfett anbraten und gelegentlich wenden.

Im Kochtopf:
Spätzli in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Hitze reduzieren und 2 Minuten ziehen lassen.

