

Bechtle

*Traditional
German
Egg Pasta*



Bechtle

Classics



High quality pasta

The Bechtle Classics are made from finest ingredients: durum wheat semolina, fresh cracked eggs and water.

Des pâtes de haute qualité

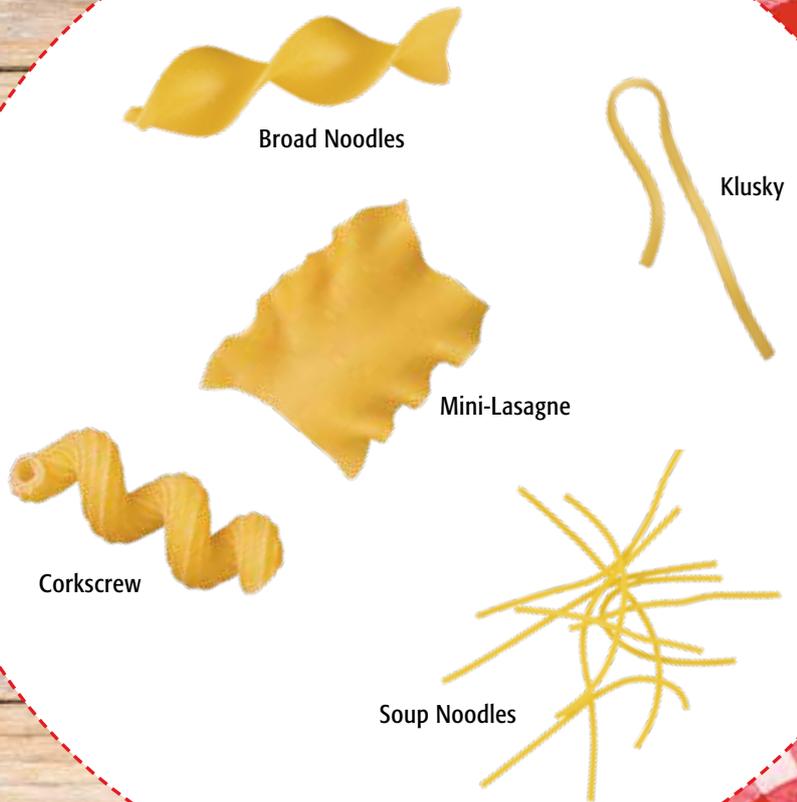
Les pâtes classiques de Bechtle sont faites à partir des meilleurs ingrédients : Semoule de blé dur, œufs frais et eau.

Article

Broad Noodles
Corkscrew
Klusky
Mini-Lasagne
Soup Noodles

Packaging

12 x 17.6 oz (500 g)
12 x 17.6 oz (500 g)



Traditional German Egg Pasta

Spaetzle



Swabian Specialties

Our Bechtle Spaetzle symbolize a very long tradition of pasta manufacturing in Germany in the region Swabian Alb.

Une spécialité de notre région – le Jura Souabe

Les Spaetzle ont une très longue tradition de fabrication de pâtes dans la région du Jura Souabe, au Sud de l'Allemagne.

Article

Spaetzle Bavarian Style	12 x 17.6 oz (500 g)
Spaetzle Home Style (Box)	12 x 9 oz (255 g)
Spaetzle Farmer Style	12 x 17.6 oz (500 g)
Spaetzle Blackforest Style	12 x 17.6 oz (500 g)
Spaetzle Hofbauer Style	12 x 17.6 oz (500 g)

Packaging



Bavarian Style

Home Style

Farmer Style

Black Forest Style

Hofbauer Style



Traditional German Egg Pasta

Bechtle



Natural grown durum wheat semolina

Bechtle is made with only the best quality durum wheat semolina and fresh eggs. Transparency to the customer is a big part of our philosophy. By working closely with our suppliers, farmers and millers, we can ensure excellence. We are proud to say that our entire supply chain is completely non-GMO.

The eggs used come from cage free hens. Their diet is very important: it determines the nutrients, as well as the color of the yolk. Eggs are also non-GMO.

The dough is smoothly mixed before being formed and carefully dried. Whether made into spaetzle or extruded, the shapes are carefully formed to keep their bright yellow color. By using modern equipment, the best raw materials, and experienced staff we are able to produce a natural pasta with great flavor and texture.

The advantages of Bechtle Egg Pasta are its natural taste, golden color, and enhanced cooking characteristics.



Fresh cracked eggs

Les pâtes Bechtle sont produites à partir de matières premières de meilleure qualité. Pour atteindre cet objectif d'excellence, nous agissons en étroite collaboration avec les moulins, les agriculteurs et les fermes avicoles. Ainsi, nous sommes un des seuls à pouvoir garantir que la totalité de notre chaîne de production est sans OGM. Cette transparence dans le processus de production se remarque aisément dans le goût de nos produits.

Nous n'utilisons que des œufs de poules élevées au sol, pour la préparation des pâtes Bechtle. Même la nourriture des poules est sans OGM. Nous cassons les œufs nous même dans nos locaux, juste avant le moment de la préparation de la pâte.

La pâte est mélangée avec précaution et prend petit à petit sa forme définitive. Le façonnage de la pâte se fait de manière traditionnelle comme si elles étaient faites à la main, particulièrement pour toutes les sortes de Spaetzle. Une technologie moderne, les meilleures matières premières sans OGM et une production en douceur sont la base de nos pâtes PREMIUM.

Les avantages de nos pâtes aux œufs: un goût merveilleux, une couleur splendide, et d'excellentes caractéristiques de cuisson.

Bechtle is a brand of
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Klaus-Freidler-Straße 1 · 72818 Trochtelfingen · Germany

www.bechtle-pasta.com
export@bechtle-teigwaren.com
Phone +49 71 24 / 92 91-0
Fax +49 71 24 / 92 91-900

We are certified with the following international standards: / Nous sommes certifiés selon les standards internationaux suivants:

DIN EN ISO 50001:2018

