

BIERNUDELN



Der dunkle Doppelbock Schnee-Bock ist auch die entscheidende Zutat der „Biernudeln“. Produzent der Nudeln ist der Nudelhof Becker aus Hadamar im Westerwald.

Bei der Herstellung der Nudelmasse kommt anstelle des Eiweißes der Schnee Bock zum Einsatz. Im weiteren Prozess der Nudelwerdung entweicht der Alkohol, so dass die resultierende Biernudel eine alkoholfreie und auch für Kinder genießbar ist.

Das „bierige“ Aroma erfährt vor allem der Koch / die Köchin, denn beim Kochen der Biernudeln entweicht ein Duft ähnlich dem beim Kochen der Würze in der Brauerei.

Technische Daten:

- Inhaltsstoffe: **Durum-Hartweizengrieß**, 20 % Schnee-Bock (Brauwasser, **Gerstenmalz**, Hopfen), 9 % **Eigelb**, Salz.
- Verpackt in Tüten zu je 250 g.
- Ohne Kühlung 36 Monate haltbar.

Genussempfehlung:

- Für Kinder am besten als Biernudel Natur ganz pur oder mit darüber geriebenem Bier- oder Parmesankäse (Lieblingsrezept der Kinder von Dr. Markus Fohr, Inhaber der Brauerei).
- Überall da, wo Nudeln als Zutat oder Hauptbestandteil einer Mahlzeit dienen, etwa als Biernudelgratin oder Nudelsalat.