

Neuheit zur ANUGA 2015

Dinkel Max – 100 % Dinkel – MAXimaler Genuss

Im Rahmen der ANUGA 2015 präsentiert der Spaichinger Nudelmacher das neue Sortiment „Dinkel Max“. Ein Sortiment, das zu 100% aus Ur-Dinkel (aus den Sorten Bauländer Spelz und Oberkulmer Rotkorn) hergestellt wird – sowohl als Vollkornvariante wie auch aus hellem Mehl. Das Getreide stammt aus garantiert deutschem Anbau und bringt alle Vorteile mit, für die Dinkel steht. Viele Kunden reduzieren ihren Weizenkonsum und auch der Trend zu regionalen Produkten hält weiter an. Dinkel enthält außerdem wertvolle essentielle Aminosäuren, die der Körper selbst nicht herstellen kann. Die Konzentration ausschließlich auf Dinkelnudeln gibt der Marke Dinkel Max von Spaichinger Nudelmacher ein echtes Alleinstellungsmerkmal.

„Nach wie vor beobachten wir eine stark steigende Nachfrage nach Dinkelprodukten.“ so Franz-Anton Seeburger, Geschäftsführer der Spaichinger Nudelmacher GmbH. Nachdem der Naturkosthandel dieses Thema schon vor Jahren entdeckt hat, sind Dinkelprodukte heute bei den Endverbrauchern so hoch im Kurs wie nie zuvor. „Gleichzeitig stellen wir fest, dass das Angebot an Dinkelprodukten im klassischen Lebensmittelhandel, insbesondere an Teigwaren, nicht entsprechend der Nachfrage gewachsen ist. Als modernes Unternehmen, das mit Pioniergeist Trends aufgreift und passende Konzepte entwickelt, verstehen wir dies als Handlungsaufforderung der Verbraucher“, so Seeburger weiter. Ein schlichtes und gleichzeitig hochwertiges Verpackungskonzept mit nur einer zentralen Botschaft stellt die Besonderheit dieser Marke in den Vordergrund. Die Marke steht für maximalen Dinkelgenuss aus Deutschland und mit dem „Dinkel Max“, einer spiralförmigen Figur, hat sie zudem eine äußerst sympathische und einprägsame Werbefigur. Das Verwenden von kontrolliert biologischem Dinkel ist selbstverständlich und unterstreicht die konsequente Qualitätsorientierung unseres Unternehmens.

Ansprechpartner:

André Freidler
Mitglied der Geschäftsleitung
Spaichinger Nudelmacher GmbH
a.freidler@spaichinger.com
07424 / 982399-32

Sabrina Schmid
Marketing
Spaichinger Nudelmacher GmbH
s.schmid@spaichinger.com
07124 / 9291-108

Neuheit zur ANUGA 2015

Dinkel Max deckt mit dem Bio-Dinkelvollkorn und dem Bio Dinkel Sortiment die wichtigsten, traditionellen Nudelausformungen ab, wie zum Beispiel Spaghetti, Penne, Linguine, Rigatoni, Schnittnudeln, Hörnchen oder auch Drelli.

Die Teigwaren sind im deutschen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich:

Artikel Nummer	Ausformung	Im Karton
2138060	Dinkel Max Spiralen	500 g x 10 Beutel
2138510	Dinkel Max Penne	500 g x 10 Beutel
2138810	Dinkel Max Spaghetti	500 g x 12 Beutel
2138780	Dinkel Max Linguine	500 g x 12 Beutel
2138550	Dinkel Max Nester	500 g x 12 Beutel
2138500	Dinkel Max Rigatoni	500 g x 10 Beutel
2138270	Dinkel Max Schnittnudeln	500 g x 8 Beutel
2138120	Dinkel Max Hörnchen	500 g x 8 Beutel
2138010	Dinkel Max Drelli	500 g x 10 Beutel
2136810	Dinkel Max Vollkorn Spaghetti	500 g x 12 Beutel
2136060	Dinkel Max Vollkorn Spiralen	500 g x 10 Beutel
2136510	Dinkel Max Vollkorn Penne	500 g x 10 Beutel
2136070	Dinkel Max Vollkorn Makkronelli	500 g x 10 Beutel

Sollten Sie weiteres Bildmaterial benötigen, zögern Sie nicht, Kontakt mit uns aufzunehmen.

Ansprechpartner:

André Freidler
Mitglied der Geschäftsleitung
Spaichinger Nudelmacher GmbH
a.freidler@spaichinger.com
07424 / 982399-32

Sabrina Schmid
Marketing
Spaichinger Nudelmacher GmbH
s.schmid@spaichinger.com
07124 / 9291-108

Neuheit zur ANUGA 2015

Hintergrundinformation Spaichinger Nudelmacher GmbH

Seit über 160 Jahren werden in Spaichingen Nudeln produziert, so lange wie in keinem anderen Betrieb in Baden-Württemberg. Mittlerweile werden bis zu 70 Tonnen pro Tag von über 80 Mitarbeitern hergestellt. Den Beginn markiert das Jahr 1853, in dem unter dem Namen „Peter Nudeln“ die ersten Teigwaren hergestellt wurden. Seit 1990 ist die Firma als Spaichinger Nudelmacher GmbH bekannt. Das familiengeführte Unternehmen steht für Tradition, Heimatverbundenheit und die Kunst, auf modernsten Produktionsanlagen die besten Teigwaren aus verschiedensten Rohstoffen herzustellen.

Weitere Marken der Spaichinger Nudelmacher GmbH sind Peter's, demeter Nudelmacher, Gold Landnudeln, Seitz glutenfrei sowie Hofbauer.

Die Spaichinger Nudelmacher GmbH ist Teil der ALB-GOLD Gruppe, die zu den bedeutendsten Teigwarenherstellern Deutschlands zählt.

Ansprechpartner:

André Freidler
Mitglied der Geschäftsleitung
Spaichinger Nudelmacher GmbH
a.freidler@spaichinger.com
07424 / 982399-32

Sabrina Schmid
Marketing
Spaichinger Nudelmacher GmbH
s.schmid@spaichinger.com
07124 / 9291-108