



Alb-Natur® Bio Dinkel-Maultasche mit Linsenfüllung überzeugt

Biomarke des Jahres 2016

[Trochtelfingen, 15. Oktober 2015] Als Lohn für ein neues, konsequent regionales Bio-Produkt, durfte sich Alb-Gold am vergangenen Dienstag über die Silbermedaille bei der Wahl zur Biomarke des Jahres freuen. Oliver Freidler, als Mitglied der Geschäftsleitung, und Alb-Natur Verkaufsleiterin Miriam Weingartner freuten sich gemeinsam und nahmen den Preis mit Stolz entgegen. Die neuen veganen Bio Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung der Marke Alb-Natur® wurden von der Jury auf den zweiten Platz gewählt. Die Auszeichnung steht für kreative, konsequente Markenführung, innovative Produktkonzepte und glaubwürdiges Bio-Engagement. Im Rahmen der Anuga, der weltgrößten Lebensmittelmesse, würdigt das Fachmagazin Lebensmittel Praxis in Kooperation mit der bioexperten Consulting Group die herausragende Leistung mit diesem Branchenpreis.

Bewertet wurde neben Produktqualität auch Innovationsleistung, Design, Kommunikationsstrategie und Markterfolg jeder Marke sowie das Bio- und Nachhaltigkeitsengagement. ALB-GOLD platzierte sich in der Kategorie Bio-Fachhandel bei der Prämierung hinter der Davert GmbH mit Chia Toppings (Gold) und vor Voelkel Fruchtsäfte mit der Linie der veganen grünen Smoothies (Bronze).

Text: ca. 1.200 Zeichen, Abdruck honorarfrei

Bild: Miriam Weingartner (links) und Oliver Freidler (rechts) bei der Preisverleihung (Quelle: Lebensmittel Praxis / Eilers)

*Kontakt:
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Marketing + PR | Matthias Klumpp
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113*



Produktinformationen

Alb-Natur® Bio Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung

Was passiert, wenn man Linsen nicht mit Spätzle, sondern mit Maultaschen zusammenführt? Alb-Gold, der Teigwarenspezialist von der Schwäbischen Alb, hat dies getan. Und nach viel Ausprobieren und Abschmecken sind dabei die neuen veganen Alb-Natur® Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung entstanden. Nach dem Wunsch des Teigwarenspezialisten sollen sich die Maultaschen, ähnlich wie Linsen und Spätzle, als deftiges Gericht über die Grenzen Süddeutschlands hinaus als Spezialität etablieren.

„Wir legen großen Wert auf regionale Wertschöpfung“, erklärt die Verkaufsleiterin Alb-Natur® Miriam Weingartner des mittelständischen Nudelherstellers. „Dinkel und Linsen haben eine lange Tradition auf der Schwäbischen Alb. Die Kombination aus beiden lässt ein genussvolles Regionalprodukt entstehen, das zudem dem aktuellen Trend zur veganen Ernährung folgt“, so Weingartner weiter.

Der Geschichte nach sollen die Mönche des Klosters Maulbronn die Maultasche erfunden haben, um darin in der Fastenzeit das Fleisch zu verstecken. Tierische Produkte findet man garantiert keine in den veganen Maultaschen. Dafür aber eine ganz besondere Füllung aus schwäbischen Alb-Leisa. Diese wurden erst 2006 vom Linsenpapst der Alb, Woldemar Mammel, in der Saatgutbank in St. Petersburg wiederentdeckt. Die Linsen von der Alb haben es mittlerweile zu nationaler Berühmtheit gebracht.

Der verwendete Bio-Dinkel wächst ausschließlich auf den kargen Böden des Karstgebirges. In einer regionalen Mühle wird das Spelzgetreide zu Grieß ausgemahlen und dann ohne die Zugabe von Ei zu einem geschmeidigen Teig geknetet. Maultaschen genießt man in der Brühe oder gebraten aus der Pfanne. Die Zubereitung gelingt einfach und vor allem sehr schnell.

Alb-Natur® vegane Bio Dinkel-Maultaschen mit Linsenfüllung erhalten sind ab sofort im Karton mit 6 x 280 g. Der empfohlene Verkaufspreis für den Handel liegt bei 3,29 € bis 3,49 €.