

ALB-GOLD Teigwaren auf der ANUGA

Sinn macht Qualität

(Trochtelfingen, Oktober 2017) Höchste Qualität bei Spätzle und Nudeln entsteht in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb durch regionale und nachhaltig produzierte Rohstoffe. ALB-GOLD verwendet Hartweizen und frisch aufgeschlagene Eier aus Deutschland für die traditionellen Hausmacher Eiernudeln. Denn Beste Qualität und Frische sind selbstverständlich und werden vom Kunden erwartet.

Der schwäbische Familienbetrieb hat aber eine weitere, äußerst wertvolle Zutat: Der Sinn, der in jedem Körnchen deutschem Hartweizengrieß, in jeder Partnerschaft mit Landwirten, in allem Handeln und in der Offenheit der Gläsernen Produktion steckt. Sinn im Handeln als große Familie, die die Verbundenheit zur Region pflegt. Dies geschieht in zahlreichen Partnerschaften, in denen das Unternehmen die Identität mit Stolz nach außen trägt. Kurze Wege der transparenten Lieferkette leisten ebenfalls einen sinnvollen Beitrag zur Reduzierung der Umweltbelastung. Und Sinn macht zudem die Offenheit, mit der auf die Kunden zugegangen wird. Zeigen wie und mit was produziert wird ist das eine. Der Kundendialog im ALB-GOLD Kundenzentrum das andere. Und am Ende macht der Sinn die besondere Qualität aus.

Markenvielfalt an drei Standorten

Auf der Alb werden nahezu 150 unterschiedliche Nudelausformungen hergestellt. Von klassischen Hausmacher Eiernudeln, über Bio Pasta Spezialitäten, Pasta aus alternativen Rohstoffen wie Erbsen, Linsen, Kastanien oder auch Buchweizen, bis hin zu Bio Urgetreidenudeln aus regionalem Anbau reicht das Angebot. Für die Freunde der schwäbischen Küche werden zudem frische Spätzle, Maultaschen, gewalzte Bandnudeln und Schupfnudeln angeboten. Neue Pasta Produkte werden auch unter der Marke FIT'n'FREE vorgestellt.

Im Osten Deutschlands behauptet Teigwaren Riesa, ein weiterer Standort der ALB-GOLD Gruppe, seit Jahren die Marktführerschaft. Der Standort blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück und ist mittlerweile eines der modernsten Werke in Europa. Hier werden klassische Formen, Mie-Nudeln, XXL-Pasta oder auch Nudelnester und Langwaren hergestellt.

Und am dritten Standort der ALB-GOLD Gruppe in Spaichingen am Fuße der Schwäbischen Alb, entsteht unter anderem ein umfangreiches Sortiment an glutenfreien Lebensmitteln. Die Marke Seitz glutenfrei festigte in den letzten Jahren ihren Spitzenplatz in diesem speziellen Sortiment und trumpt auch dieses Jahr auf der Anuga mit innovativen Neuheiten auf.

Das Angebot und alle Neuheiten der ALB-GOLD Unternehmensgruppe finden Sie auf der ANUGA in Halle 5.1 an Stand D50-F51.

Kurzinfo ALB-GOLD

Der Firmensitz des familiengeführten Traditionsunternehmens liegt in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des deutschen Nudelhandwerks. Das Unternehmen wurde 1968 als Hühnerfarm gegründet und startete 1977 mit der Nudelproduktion. Heute ist die ALB-GOLD Gruppe, zusammen mit den Tochterunternehmen Teigwaren Riesa in Sachsen und der Firma Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der führenden Nudelhersteller Deutschlands. In der Unternehmensgruppe sind gut 400 Mitarbeiter beschäftigt und es wird ein Jahresumsatz von rund 90 Millionen Euro erwirtschaftet.

An der Spitze der Unternehmen stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Der familiengeführte Betrieb achtet auf allerhöchste Qualität und besten Service. Werte wie Glaubwürdigkeit, Nachhaltigkeit und Nachvollziehbarkeit sind tief in der Firmenphilosophie verankert. Nudeln und Spätzle werden ausschließlich in Deutschland produziert.

Als Besonderheit unterhält das Unternehmen ein Kundenzentrum in Trochtelfingen: Treffpunkt für Vertriebspartner und Endverbraucher mit Gläserner Nudelproduktion, Kräuter Welt, Seminaren und Vorträgen, Kochstudio, Nudelrestaurant und vielem mehr.

➔ Internet: www.alb-gold.de/unternehmen

*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*