



NEUHEITEN zur BioFach 2017

Jetzt neu: Vollkorn Mie-Nudeln in Bio-Qualität

Nudeln mal anders: Asiatische Vollkorn-Spaghetti

Sie sind dünn wie Spaghetti und vor allem sehr, sehr lang, eignen sich ausgezeichnet gebraten für Pfannengerichte oder zu Fleisch. Auch in Suppen machen sie eine gute Figur und sind zudem einfach und schnell zubereitet: Die Mie-Nudeln sind die leckeren Alleskönner der südostasiatischen Nudelküche und werden auch bei uns immer beliebter. Nicht aus Asien, sondern vom deutschen Nudelhersteller Alb-Gold kommt jetzt neu eine Vollkorn-Variante in die Regale. Diese ist etwas kräftiger im Geschmack und mit der dunkleren Farbe auch ein echter Hingucker im Wok und auf dem Teller.

Von ihrem asiatischen Gegenstück heben sich die Bio-Vollkorn Mie-Nudeln nicht nur aufgrund der besonderen Zutaten ab, sondern auch in der Herstellung unterscheiden sie sich stark. Die „heimische“ Version wird nicht frittiert, sondern mit Hilfe von Wasserdampf blanchiert und somit fettfrei vorgekocht. Der ernährungsphysiologische Wert und die Qualität sind daher nicht mit den asiatischen Produkten zu vergleichen. Kombiniert mit dem minimierten Transportaufwand durch die Herstellung in Deutschland, sind die neuen ALB-GOLD Mie-Nudeln Bio-Produkte, die in dieser Art einzigartig sind in Europa. Die Produkte stehen im 250 g Beutel mit vier Nudelkuchen zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 1,79 € im Handel.

Leckere Rezepte finden Sie auf der ALB-GOLD Website www.alb-gold.de/rezepte.

**Abdruck honorarfrei. Um ein Belegexemplar wird gebeten.*

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



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.

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