



NEUHEITEN zur ANUGA 2017

Jetzt neu: ALB-GOLD Bio Mie-Nudeln aus Dinkel + Buchweizen

Asia-Küche mit heimatlicher Note



Mie-Nudeln sind beliebt. Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten und sehr vielseitig verwenden: in der Pfanne, der Suppe oder natürlich auch im Wok. Dass die aus dem asiatischen Raum bekannten Nudeln nun auch in Deutschland hergestellt werden macht sie noch attraktiver. Und das Beste: Sie sind zudem fettarm und ohne künstliche Zusatzstoffe und werden in einem besonderen Verfahren mit Wasserdampf, ganz ohne frittieren produziert.

Bereits vier Sorten der ökologischen Mie-Noodles Made in Germany sind erhältlich. Ab Herbst 2017 wächst die ALB-GOLD Produktfamilie um die Sorte Bio Mie-Noodles Dinkel + Buchweizen. In dem neuen Produkt werden Rohstoffe, wie sie in der Heimat des Familienbetriebs Tradition haben, zu einem ganz neuen Nudel-Geschmackserlebnis kombiniert.

Dinkel ist ein proteinreiches Getreide, welches zudem viel Vitamine und Mineralstoffe enthält. Ein weiterer Pluspunkt ist die bessere Bekömmlichkeit des Dinkels für Menschen mit Weizenunverträglichkeit. Buchweizen hingegen zählt zu den Pseudogetreiden und ist deshalb von Natur aus glutenfrei. Sein besonders hoher Eiweißgehalt sowie der nussige Geschmack zeichnen ihn aus. Die Mischung der neuen ALB-GOLD Bio Mie-Noodles Dinkel + Buchweizen ist besonders – man muss sie einfach selbst ausprobieren.



Die Produkte stehen im 250 g Beutel mit vier Nudelkuchen zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 1,79 € im Handel. Die weiteren Sorten sind Hartweizen mit und ohne Ei, Weizen-Vollkorn und Dinkel.

Alle Informationen und Rezepte finden Sie unter www.mie-noodles.de.

Jetzt neu: ALB-GOLD Bio Kid's Pasta Ocean

Was schwimmt denn da im Topf?



Das sind die nudeligen Meeresbewohner der neuen Sorte ALB-GOLD Bio Kid's Pasta „Ocean“. Die Formen Doktorfisch, Seepferdchen und Delphin ergänzen ab sofort die Produktgruppe der Bio Kid's Pasta. Waren die Tiere der Sorten Safari, Bauernhof und Dinos bisher an Land unterwegs, so geht es jetzt direkt in die Unterwasserwelt. Bio Kid's Pasta Ocean eignet sich perfekt als Suppeneinlage. Aber auch als Nudelgericht mit Sauce oder Gemüse sowie als „Fisch-Beilage“ sind die Fi-

guren beliebt auf dem Teller der kleinen Genießer.

Hergestellt wird die neue Bio Pasta aus Hartweizengrieß, ohne Zugabe von Ei. Nach dem Pressen und Trocknen tauchen die Meeresbewohner in die blaue Faltschachtel mit Sichtfenster ein. Die neue Sorte bringt Abwechslung ins Regal und auf die Kinderteller.

Erhältlich ab sofort als sortenreine Kartonware. Der empfohlene Verkaufspreis für die Schachtel mit 300 Gramm liegt bei 1,79 Euro.



Jetzt neu: ALB-GOLD FIT'n'FREE Gelbe Erbse + Sorghum und Gelbe Linse + Kastanie

Noch mehr Hülsen-Power



Nudeln aus alternativen Rohstoffen sind beliebter denn je. Die wachsende Zahl von Lebensmittelunverträglichkeiten und der Trend zu veganer und proteinreicher Ernährungsweise verstärken dies weiter. Für Nudelspezialist ALB-GOLD gute Gründe, sein FIT'n'FREE Sortiment zu erweitern. Gelbe Erbsen und Linsen kombiniert mit Sorghum bzw. Kastanie werden ab Herbst das Angebot ergänzen.

Die neuen Makkronelli bestehen zu einem Drittel aus Gelbem Erbsenmehl und zwei Dritteln aus Sorghum, einer Hirseart, die zur Familie der Süßgräser gehört. Sorghumhirse enthält viele Mineralstoffe, wie Magnesium, Kalium und Eisen und zählt daher auch zu den Grundzutaten afrikanischer Gerichte. Die Gelben Erbsen verleihen den glutenfreien Nudeln ihren unverwechselbaren Geschmack und dienen als wichtiger Proteinlieferant.

Die Penne aus Gelber Linse und Kastanie sind ebenfalls ein echtes Power-Paket: Die Linse besticht durch ihren hohen Proteingehalt und die Proteinqualität. Ergänzt wird dies durch hochwertiges Eiweiß und viele Mineralstoffe, wie beispielweise Phosphor und B Vitamine, die im Kastanienmehl enthalten sind. Auch geschmacklich sind die neuen Penne ein Volltreffer. Der leicht süßliche Geschmack der Marone passt hervorragend zu jeglichen Wild- oder Kürbisgerichten.

Erhältlich ab Winter 2017/18 als sortenreine Kartonware. Der empfohlene Verkaufspreis für die Schachtel mit 300 Gramm liegt bei 3,49 Euro.

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



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