



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Plastikfreie Verpackung kommt sehr gut an

Neue Sorten in Papier: Orecchiette und Farfalle

[Trocheltfingen, Februar 2019] Einen erfolgreichen Start haben die neuen Papierverpackungen des schwäbischen Nudelherstellers ALB-GOLD im letzten Herbst hingelegt. Zu den fünf bereits erhältlichen Sorten, kommen jetzt zur BIOFACH zwei weitere hinzu. Die italienische Spezialität Orecchiette aus Bio-Hartweizen und der Nudelklassiker Farfalle, hergestellt aus Naturland Dinkel.



Die Kundenreaktionen auf die neuen Pasta-Papierpackungen sind durchweg positiv. Die Verbraucher sind äußerst sensibel und kritisch, was das Thema Plastik anbelangt. Deshalb sind sie froh, dass es nun eine Alternative zum klassischen Folienbeutel oder Karton mit Kunststoffsichtfenster gibt. Das schwäbische Familienunternehmen ist mit dieser Verpackungsart der erste Hersteller auf dem deutschen Markt und unterstreicht damit einmal mehr seine Innovationskraft.

„Die Frage, wie wir unsere Nudelpackungen nachhaltiger machen können beschäftigt uns schon sehr lange. In den letzten rund eineinhalb Jahren hat sich dann die Idee der Papierverpackung verfestigt“, erklärt Oliver Freidler aus der Geschäftsleitung. Gemeinsam mit einem Papier- und Maschinenhersteller wurde das Projekt realisiert. Die Verpackungstechnik ist ähnlich wie bei den bekannten Folienbeuteln. Über die sogenannte Formschulter wird der Beutel vorgeformt, dann mit Nudeln befüllt und abschließend staubdicht verschlossen und abgeschnitten. Aus den großen Papierrollen werden so die passenden Nudelpackungen.

Die beiden neuen Artikel kommen im Beutel mit 500 Gramm zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 2,49 € für die Hartweizenpasta beziehungsweise 2,89 € für die Produkte aus Dinkel. Artikeldaten und weitere Informationen: www.alb-gold.de/papier



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Neu: Gemüse Nops - der Smoothie für den Teller

[Trocheltfingen, Februar 2019] Mit den neuen Gemüse Nops von Alb-Gold kommt nicht nur Farbe, sondern auch jede Menge Vitamine auf den Teller. Mit einem Gemüseanteil von 35 Prozent sind die veganen kleinen Bällchen perfekt für alle, die sich mit einer Extraportion Gemüse gesund und lecker ernähren wollen.

Die Basis für die einzigartige Neuheit stellt Gemüsepüree aus Brokkoli, Karotten und Kürbis sowie bester Dinkel aus Deutschland dar. Verfeinert werden die veganen Gemüse Nops mit Moringa, Hagebutte und Kurkuma. Sie sind bereits vorgegart und müssen nur noch schnell in der Pfanne erwärmt werden. Damit sind sie bestens geeignet für die schnelle und gesunde Küche.



Sie passen ausgezeichnet zu Gemüse-Curry oder auch zu Saucen jeglicher Art. Auch in lauwarmem Nudelsalat kommen die bunten Gemüse Nops ausgezeichnet zur Geltung. Erhältlich im Handel ab März im 400 g und 1000 g Beutel zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 € für den 400 g Beutel.

Die passenden Rezept-Tipps finden Sie auf der Website www.alb-gold.de/rezepte.



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

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 95 Millionen Euro erwirtschaftet.

An der Spitze des Unternehmens 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. In diesem Jahr wird im Rahmen eines großen Modernisierungsprojekts ein neues Gebäude für die Trockenteigwarenproduktion mit rund 6.000 Quadratmeter Fläche bezogen.

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