



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Neu: Gemüse Nops - der Smoothie für den Teller

[Trochtelfingen, im Februar 2019] Mit den neuen Gemüse Nops von Alb-Natur® 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 Anfang April im 400 g Beutel zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 3.49 €. [6 x 400 g | Art. 34379, 34377, 34378]

Passende Rezeptempfehlungen unter <https://www.alb-natur.de/rezept>. Gerne senden wir Ihnen auch Rezepte und Bildmaterial zur honorarfreien Veröffentlichung zu.



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



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Schwäbische Spezialitäten aus Dinkel legen zu

Dinkel-Schupfnudeln besonders beliebt

Die schwäbischen Klassiker Maultaschen, Spätzle und Schupfnudeln begeistern Nudel-
liebhaber nicht nur wenn's mal schnell gehen muss. Immer mehr Genießer entscheiden
sich mittlerweile für die Spezialitäten aus Dinkel. Und die gibt es aus dem Urgetreide nur
von Alb-Natur®, der Marke aus dem nudelverrückten Süden Deutschlands.



Die Beliebtheit des Dinkels wächst weiter. Der Gehalt an Mineralstoffen und Vitami-
nen sowie eine ausgewogene Kombination
von hochwertigem Eiweiß, Kohlenhydraten
und ungesättigten Fettsäuren machen ihn
zu einem wertvollen Rohstoff und zu einer
tollen Alternative zu herkömmlichen Pro-
dukten aus Weizen.

Schupfnudeln sind sehr vielseitig verwend-
bar. Der Klassiker im Süden sind Kraut-
schupfnudeln. Aber auch als süße Variante
mit Mohn oder auch Kirschkompott machen
die gerollten Nudeln mit einem hohen An-
teil an Kartoffelflocken eine ausgezeichnete Figur. Erst kürzlich wurden die Bio-Dinkel-
Schupfnudeln von Alb-Natur® zum Leserliebling eines renommierten Bio-Magazins ge-
wählt.

Bio-Dinkel-Schupfnudeln und Spätzle sind erhältlich im 400 g Beutel. Bio-Dinkel-Maulta-
schen gibt es in den Geschmacksvarianten mit Fleisch, vegetarischer Gemüse- oder ve-
ganer Linsenfüllung im 280 g Beutel.

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



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Über Alb-Natur®

Premium Bio-Nudeln

Alb-Natur® ist die Qualitätsmarke der Alb-Gold Teigwaren GmbH exklusiv für den Naturkostfachhandel. Es werden Rohstoffe in Bio-Qualität und, wo immer möglich, aus der Region verwendet. Beim Bezug des Getreides und der Eier wird auf langfristige und regionale Allianzen mit Landwirten und weiteren Partnern gesetzt. Dadurch werden Transportwege verkürzt und die heimische (Land-)Wirtschaft unterstützt.

Das Sortiment von Alb-Natur® umfasst eine große Auswahl an Nudeln in Bio-Qualität. Erhältlich sind sowohl Eierteigwaren als auch eifreie Pasta. Ergänzt wird das Sortiment durch Nudeln aus hellem oder Vollkorn-Dinkelmehl, glutenfreie Produkte, typisch schwäbische Frischteigwaren, Kid's Pasta, asiatische Mie-Noodles sowie seit kurzem auch Nudeln aus Buchweizen und Gemüse Nops.

Details auf der [Alb-Natur® Website](#) – Bildmaterial senden wir gerne hochaufgelöst zu.