



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Neuheit: ALB-GOLD Bio Dinkel Ravioli Mediterran

Schwäbischer Dinkel trifft mediterranes Gemüse

Dinkel hat viele ernährungsphysiologische Vorteile. Wertvolle Vitamine und Mineralien stecken in dem Getreide, welches auch auf der Schwäbischen Alb ausgezeichnet wächst.



Trockenteigwaren aus Dinkel werden immer beliebter und die findet man schon seit einigen Jahren in den Regalen des Handels. Frische Dinkelnudeln sind nach wie vor eine Spezialität. Und der schwäbische Nudelhersteller ALB-GOLD hat bereits zahlreiche Frischeprodukte im Sortiment.

Zum bestehenden Bio Dinkelsortiment mit Spätzle, Schupfnudeln, Maultaschen und Tagliatelle kommen ganz neu jetzt vegetarische Bio Dinkel Ravioli Mediterran hinzu. Sie punkten durch ihren kräftigen Geschmack nach gegrilltem Gemüse und frischen Kräutern. Gepaart mit der nussigen Dinkelnote sind die kleinen Teigtaschen auch für Fleischliebhaber eine echte Alternative.

Für ihre Herstellung wird ausschließlich Dinkel von der Schwäbischen Alb verwendet. Das Trendgetreide ist leicht verträglich und hat zudem einen hohen Anteil an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren. Die Dinkeltaschen sind bereits vorgegart und müssen nur noch in der Pfanne angebraten oder in einer Sauce erwärmt werden. Dazu passt beispielsweise eine leckere Parmesansauce oder ganz einfach Salbeibutter.

Die Produkte sind im 280 g Beutel für die Kühltheke ab Februar 2020 erhältlich. In den Handel kommen die neuen Produkte im Karton mit sechs Stück zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 3.99 Euro pro Beutel.

Rezepte unter www.alb-gold.de/rezepte

BIOFACH: Halle 7, Stand 7A-331





ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Kurzinfo ALB-GOLD Teigwaren GmbH

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 Firma 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.

Im Herbst 2018 hat das Unternehmen mit dem Pasta-Papierbeutel die Nudelverpackung revolutioniert. Dies wurde 2019 mit dem Gewinn des Deutschen Verpackungspreises in der Kategorie Nachhaltigkeit honoriert.

Als Besonderheit unterhält das Unternehmen ein Kundenzentrum in Trochtelfingen: Treffpunkt für Vertriebspartner und Endverbraucher mit den Bereichen Welt der Nudeln, Kräuter Welt, Seminare und Vorträgen, Kochstudio, Nudelrestaurant und vielem mehr.

www.alb-gold.de

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*