



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Weltleitmesse in rein digitaler Form

NEUHEITEN AUF DER BIOFACH

[Trocheltfingen, 17. Februar 2021] Am heutigen Mittwoch startet die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel in rein digitaler Form. Die Biofach überträgt dabei Kern-Aspekte der gewohnten Präsenzveranstaltung mit begleitendem Kongress in die digitale Welt. Branchenvertreter können sich auf drei Tage voller Unternehmens- und Produktpräsentationen, Wissensvermittlung, Matchmaking und Networking freuen.

Auch ALB-GOLD ist mit einem virtuellen Stand auf der Messe vertreten. Im Vorfeld wurden Video-Clips zur Unternehmens- und Produktvorstellung gedreht. Und in Chats und Meetings können Kundenbesuche auf dem Messeportal durchgeführt werden. Im umfangreichen Sortiment des innovativen schwäbischen Familienunternehmens werden Händler aus unterschiedlichsten Vertriebskanälen fündig. Bio Groß- und Fachhandel, LEH, Direktvermarkter und natürlich auch Industrie, Gastronomie und Betriebsverpflegung können im Frisch- und Trockenteigwarensortiment aus dem Vollen schöpfen.

Die wichtigsten Neuheiten finden Sie hier:

ALB-GOLD NATURREIS SPAGHETTI

Die ALB-GOLD Naturreis Spaghetti erweitern das Glutenfrei-Sortiment um eine weitere Sorte. Hergestellt werden sie aus 100 Prozent ökologisch angebautem Naturreismehl. Ihre charakteristische Farbe und der natürliche Geschmack unterscheiden sie wesentlich von den klassischen glutenfreien Produkten auf Maisbasis. Sie eignen sich bestens für Personen mit Zöliakie. Die Naturreis Spaghetti sind in der Zubereitung vielfältig einsetzbar und kommen in der nachhaltigen und unbeschichteten Papierverpackung in den Handel.

ALB-GOLD BIO DINKEL KIDS PASTA

Nun erobern die beliebten Kindernudeln auch das Dinkelsortiment: Mit den neuen Bio Dinkel Kid's Pasta Zoo halten Giraffe, Löwe und Co auf Basis von ökologisch hergestelltem Dinkelmehl aus Deutschland Einzug in die Welt der Kindernudeln. Verpackt in bunten Kartons stellen sie die optimale Ergänzung für das Teigwarenregal dar. Sie bringen Abwechslung auf den Kinderteller und sind eine echte Alternative zu klassischen Hartweizennudeln

ALB-GOLD PAPIERVERPACKUNG

Knapp zwei Jahre nachdem bei ALB-GOLD die ersten Nudeln, wie Penne oder Fusilli, in Papier verpackt wurden, folgt nun auch die sogenannte Langware, wie Spaghetti und Linguine in der nachhaltigen und unbeschichteten Papierverpackung. Neben Sorten aus Bio Hartweizen und Naturland Dinkel sind auch verschiedene glutenfreie Varianten erhältlich. Übrigens gibt es plastikfreie Gebinde mit bis zu zehn Kilogramm nun auch für Gastronomie, Kantinen und Unverpacktläden.

Artikeldaten und weitere Informationen: www.alb-gold.de/papier



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 dem Tochterunternehmen Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der führenden Nudelhersteller Deutschlands. In der Unternehmensgruppe sind rund 250 Mitarbeiter beschäftigt und es wird ein Jahresumsatz von etwa 60 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.

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