



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Plastikfreie Verpackung nach wie vor stark – Frische- und Dinkelsortiment wachsen

Zahlreiche Neuheiten auf der Biofach

[Trochtelfingen, Februar 2023] Nudeln und Spätzle stehen weiterhin hoch im Kurs bei den Verbrauchern. Verzehrte jeder Deutsche um den Jahrtausendwechsel noch knapp sechs Kilogramm pro Jahr, so landet heute mit neuneinhalb Kilo beinahe die doppelte Menge auf dem Teller. Dies liegt zum einen an der schnellen und einfachen Zubereitung von vollwertigen Pasta-Mahlzeiten. Und zum anderen auch an der großen Auswahl an Formen und Geschmacksrichtungen.

Neuheiten setzen zusätzliche Impulse- dies gilt auch beim schwäbischen Nudelhersteller ALB-GOLD. Als einer der innovativsten ist der Familienbetrieb mit der Einführung der Papierverpackung für Nudeln in Sachen Verpackungsalternativen bereits seit 2018 am Markt. Und was die Neuproduktentwicklung anbelangt, so sind von den schwäbischen Tüftlern ebenfalls immer wieder mit neue Geschmacksrichtungen und Sorten in den Regalen zu finden.

Neue Produkte in Papier verpackt

ALB-GOLD Bio Dinkel Rollini heißt die quirlige neue Sorte, die auf der Biofach vorgestellt und Anfang Mai in den Handel kommen wird. Die Grundzutat ist Naturland Dinkelmehl aus Deutschland, der mit etwas Wasser, vor allem aber mit viel Liebe und handwerklichem Geschick, zu Nudeln gedreht wird. Der nussige Geschmack des Getreides sorgt für Abwechslung auf dem Teller. Und verpackt sind die Neuen in der unbeschichteten Papierverpackung. Dadurch lässt sich der Beutel problemlos in den Recyclingkreislauf zurückführen. Das Produkt wird im 500 Gramm Beutel zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 2,99 Euro im Regal stehen.

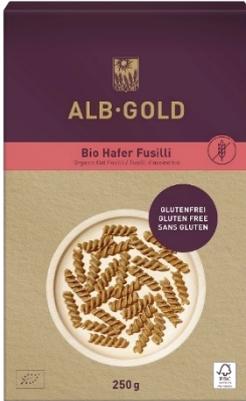




ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Ohne Plastik kommt auch die Kartonverpackung bei ALB-GOLD aus. Die formatgetreue Abbildung der Nudeln auf der Vorderseite macht ein Sichtfenster aus Plastik überflüssig. Zur



Biofach stellen die Schwaben glutenfreie Bio Hafernudeln vor. Hafer ist von Natur aus glutenfrei. Menschen mit Zöliakie müssen jedoch ganz genau hinschauen. Denn Hafer kann in der Lieferkette vom Feld in die Mühle an zahlreichen Stellen mit anderem glutenhaltigem Getreide in Kontakt kommen. ALB-GOLD Nudeln werden aus geprüftem und garantiert glutenfreiem Hafer hergestellt.

Der kernige Hafergeschmack ist nicht nur für Müsli-Fans eine lohnende Alternative auf dem Teller. Die ballaststoffreiche Hafernudel ist zudem eine ausgezeichnete Eiweißquelle. Und das Beste: die Nudeln sind blitzschnell und somit energiesparend in nur drei Minuten gekocht. Im Handel stehen die Produkte bereits in der 250 Gramm Box zum empfohlenen Verkaufspreis von 3,49 Euro.

Artikeldaten und weitere Informationen zu allen Produkten oben: www.alb-gold.de/papier

Sortimentsergänzung: DINKEL MAX Muscheln

Mit der Marke DINKEL MAX hat das Unternehmen bereits vor acht Jahren ein reines Bio Dinkelsortiment auf den Markt gebracht. Die Beliebtheit von Dinkel ist ungebremst und seit dem Start 2015 ist die Range stetig gewachsen. Im April wird das neueste Produkt, die DINKEL MAX Muscheln, in den Handel kommen. Sie sind – wie das gesamte Sortiment – aus deutschem Dinkelmehl und können beispielweise als Minestrone, in einer Curry-Bowl, klassisch mit Tomatensauce oder in einer Auflaufform mit Ricotta und Spinat genossen werden. Abgepackt im Folienbeutel mit 500 Gramm beträgt der empfohlene Verkaufspreis 2,89 Euro.





ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Neue frische Bio Dinkel Knöpfle

ALB-GOLD ist ein Pionier im Bereich der frischen Bio Dinkel Teigwaren. Unter der Marke Alb-Natur® finden sich neben Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle aus Dinkel und Weizen nun auch eine weitere Spezialität: Dinkel Knöpfle, die kleinen Brüder der schwäbischen Spätzle, die sich vor allem für Käseknöpfle oder auch Gemüse-Knöpfle Pfannen ausgezeichnet eignen. Die Knöpfle sind vorgegart und müssen nur noch kurz erhitzt werden. Im Kühlregal findet man sie im Beutel mit 400 Gramm zu einem Verkaufspreis von 3,49 Euro.



Die passenden Rezept-Tipps finden Sie unter www.alb-gold.de/rezepte.

Aktionsübersicht

★ **Marke Alb-Natur® | Aktion von 01.02. bis 30.03.2023**

Gewinne eines von einhundert nachhaltigen Hochbeeten Made in Germany bei Kauf eines Alb-Natur® Produktes (Kassenbon hochladen)

★ **Marke ALB-GOLD Mie-Noodles | Aktion von 01.03. bis 31.04.2023**

Kaufe zwei Packungen Mie-Noodles und erhalte eines von drei ausgefallenen Ess-Stäbchen Sets.

★ **Marke ALB-GOLD | Aktion von 01.05. bis 13.08.2023**

Gewinne einen von fünf Reisegutscheinen von BioHotels im Wert von je 500 Euro bei Kauf eines ALB-GOLD Bio Dinkel oder -Pasta Produkts (Kassenbon hochladen).



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Kurzinfo ALB-GOLD

Der Firmensitz des familiengeführten Unternehmens liegt in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des schwäbischen Nudelhandwerks. Das Unternehmen wurde 1968 als Hühnerhof gegründet und startete 1977 mit der Nudelproduktion. Heute ist ALB-GOLD, zusammen mit seinem Schwesterunternehmen Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der bedeutendsten Nudelhersteller Deutschlands. An den beiden modernen Produktionsstandorten sind rund 340 Menschen beschäftigt.

An der Spitze des Unternehmens stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Durch die Zertifizierung nach der Norm „ZNU - Standard Nachhaltiger Wirtschaften“ leistet der Betrieb einen aktiven und messbaren Beitrag zum nachhaltigen Wandel in Wirtschaft und Gesellschaft. Nudeln und Spätzle werden ausschließlich in Deutschland produziert.

Als Besonderheit unterhält das Unternehmen ein Kunden- bzw. Besucherzentrum in Trochtelfingen: Treffpunkt für Vertriebspartner und Endverbraucher mit Gläserner Nudelproduktion, zwei Hektar großem Naturgarten, Landmarkt, Seminaren und Nudelrestaurant.

➔ Internet: www.alb-gold.de/unternehmen

Kontakt:
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Nachhaltige Entwicklung & Kommunikation
Matthias Klumpp
Klaus-Freidler-Str. 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113