

ALB-GOLD Teigwaren auf der Intergastra in Stuttgart

Sinn macht Qualität

(Trochtelfingen, Februar 2018) Höchste Qualität bei Spätzle und Nudeln entsteht in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb durch regionale und nachhaltig produzierte Rohstoffe. ALB-GOLD verwendet Hartweizen und frisch aufgeschlagene Eier aus Deutschland für die traditionellen Hausmacher Eiernudeln. Denn Beste Qualität und Frische sind selbstverständlich und werden heute von den Kunden erwartet.

Der schwäbische Familienbetrieb hat aber eine weitere, äußerst wertvolle Zutat: Der Sinn, der in jedem Körnchen deutschem Hartweizengrieß, in jeder Partnerschaft mit Landwirten, in allem Handeln und in der Offenheit der Gläsernen Produktion steckt. Sinn im Handeln als große Familie, die die Verbundenheit zur Region pflegt. Dies geschieht in zahlreichen Partnerschaften, in denen das Unternehmen die Identität mit Stolz nach außen trägt. Kurze Wege der transparenten Lieferkette leisten ebenfalls einen sinnvollen Beitrag zur Reduzierung der Umweltbelastung. Und Sinn macht zudem die Offenheit, mit der auf die Kunden zugegangen wird. Zeigen wie und mit was produziert wird ist das eine. Der Kundendialog im ALB-GOLD Kundenzentrum das andere. Und am Ende macht der Sinn die besondere Qualität aus.

Markenvielfalt an drei Standorten

Auf der Alb werden nahezu 150 unterschiedliche Nudelausformungen hergestellt. Von klassischen Hausmacher Eiernudeln, über Bio Pasta Spezialitäten, Pasta aus alternativen Rohstoffen wie Erbsen, Linsen, Kastanien oder auch Buchweizen, bis hin zu Bio Urgetreidenudeln aus regionalem Anbau reicht das Angebot. Für die Freunde der schwäbischen Küche werden zudem frische Spätzle, Knöpfle, Maultaschen, gewalzte Bandnudeln und Schupfnudeln angeboten. Neue Pasta Produkte aus Pseudogetreide und weiteren alternativen Rohstoffen werden auch unter der Marke FIT'n'FREE vertrieben. Im Osten Deutschlands behauptet *Teigwaren Riesa*, ein weiterer Standort der ALB-GOLD Gruppe, seit Jahren die Marktführerschaft. Der Standort blickt auf eine über 100-jährige Geschichte zurück und ist mittlerweile eines der modernsten Werke in Europa. Hier werden klassische Formen, Mie-Nudeln, XXL-Pasta oder auch Nudelnester und Langwaren hergestellt. Und am dritten Standort der ALB-GOLD Gruppe in *Spaichingen* am Fuße der Schwäbischen Alb, entsteht unter anderem das umfangreiche Sortiment an glutenfreien Lebensmitteln der Marke Seitz glutenfrei und die in der Großküche beliebte Spätzle-Spezialität, das Hofbauer-Spätzle.

Systemlösungen für alle Bereiche

Produkte der ALB-GOLD Gruppe werden sowohl über den Facheinzelhandel, als auch über den Großhandel und C+C Märkte vertrieben. Es stehen rund 80 Artikel in Großgebinden für Gastronomie, Küchen oder Großverbraucher zur Auswahl. Pfannenfertige Frischteigwaren in klassischen Formen wie Spiralen sowie schwäbische Spezialitäten wie Spätzle, Schupfnudeln, Knöpfle und gefüllte Maultaschen runden das Programm ab.

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

→ Bilder-Download: <https://www.alb-gold.de/service/download.html>

Das Angebot und alle Neuheiten der ALB-GOLD Unternehmensgruppe finden Sie auf der Intergastra in **Halle 1 an Stand H61**.

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*