



Starke Produkte für Gastronomie und Großküchen

[Trochtelfingen, im Februar 2018] ALB-GOLD Teigwaren nimmt mit seiner Qualität und der Sortenvielfalt eine Spitzenposition auf dem deutschen Nudelmarkt ein. Das familiengeführte Unternehmen aus Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb produziert sowohl Trocken- als auch Frischteigwaren in beinahe allen erdenklichen Ausformungen. Alle Produkte werden für jeden nachvollziehbar in Gläserner Produktion hergestellt. Gesicherte Standards nach DIN EN ISO 9001 und International Featured Standards (IFS) verstehen sich als selbstverständlich. Das Unternehmen mit naturnahem Firmenareal ist zusätzlich umwelt- und energie zertifiziert.

FrISChe und vorgegarte Nudeln für mehr Convenience

Im Convenience-Bereich bieten die Schwaben eine Fülle von frischen Nudeln, Spätzle, Schupfnudeln und auch Maultaschenvariationen an. Diese sowohl in konventioneller als auch in ökologischer Qualität. Vorgegarte Nudeln sind eine weitere frische Spezialität. Die zu 100 Prozent aus deutschen Zutaten hergestellten Hausmacher Eiernudeln gibt es in acht klassischen Ausformungen. Spaghetti, Dreili, Röhrchen und Farfalle sind durch das spezielle Fertigungsverfahren besonders kochstabil.

Das Sortiment der getrockneten Spätzle und Nudeln im Großgebände ist riesig und reicht von klassischer Bio-Pasta, über Urgetreidenudeln und Hausmacher Eiernudeln bis hin zu asiatischen Mie-Noodles und glutenfreien Produkten. Da bleibt beinahe kein Wunsch offen.

ALB-GOLD ist ein starker Partner für Großverbraucher. Individuelle Lösungen für die einzelnen Kundengruppen werden angeboten - ob für Betriebs- oder Systemgastronomie, Catering, Hotels und Gaststätten oder auch Krankenhäuser, Kindertageseinrichtungen und soziale Dienste. Die vielfältigen Produkte bestechen durch Qualität und ein ausgezeichnetes Preis-/ Leistungsverhältnis.



Sortimente für jeden Einsatzbereich

ALB-GOLD bietet rund 80 unterschiedliche Ausformungen in Premiumqualität an, die Köche bei ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Folgende Sortimente stehen für die Gastronomie und Großküchen in 2,5 kg-Gebinden zur Auswahl:

☞ Trockenteigwaren

- mit Klassikern wie schwäbische Spätzle, italienische Pasta-Klassiker oder auch Gourmet-Nudeln mit Kräutern und Gewürzen
- Bio-Eiernudeln
- Bio-Dinkel Nudeln mit und ohne Ei
- glutenfreie Bio-Nudeln aus Reis- und Maismehl

☞ Frischteigwaren

- frische Eierteigwaren gefüllt und ungefüllt
- vorgegarte Teigwaren
- frische Bio-Eierteigwaren gefüllt und ungefüllt
- frische Bio-Pasta ohne Ei
- frische Bio-Dinkel-Teigwaren

Spätzle und Nudeln überzeugen durch folgende Eigenschaften:

- äußerst stabil und hohe Standfestigkeit beim Kochen
- Quellfaktor zwischen 2,3 und 2,9: dadurch hohe Ergiebigkeit
- Großverbrauchergerechte Einsatzmöglichkeit
- Cook & chill-fähig
- Garantiert ohne Zusatzstoffe und ohne Gentechnik
- transparente Herstellung auf der Schwäbischen Alb

Die frischen ungefüllten und gefüllten Teigwaren sind außerdem

- pfannenfertig, d.h. einfach und schnell zubereitet
- für den Einsatz im Kombidämpfer geeignet

Linkverzeichnis zu weiteren Informationen:

- [allgemeine Unternehmensinformationen](#)
- [Allgemeine Informationen zur Nudelherstellung](#)
- [Download Gastro-Katalog](#)
- [ALB-GOLD Kundenzentrum](#)