

## *Firmenportrait*

### **Teigwaren in Premiumqualität**

*(Trochtelfingen, 20. Februar 2016)* 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 Teigwaren Riesa in Sachsen und der Firma Spaichinger Nudelmacher in Baden-Württemberg, einer der führenden deutschen Nudelhersteller. In der Unternehmensgruppe sind gut 400 Mitarbeiter beschäftigt.

An der Spitze des Betriebes stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Das Familienunternehmen 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.

### **Große Vielfalt an drei Standorten**

Aus besten Rohstoffen entstehen im Stammsitz bei ALB-GOLD in Trochtelfingen annähernd 150 unterschiedliche Nudelausformungen. Das Produktangebot reicht von klassischen Hausmacher Eiernudeln, über Bio Pasta Spezialitäten, Nudeln mit Kräutern und Gewürzen bis hin zu Bio Urgetreidenudeln aus regionalem Anbau. Frischteigwaren sind eine weitere Spezialität von ALB-GOLD und werden vor allem in typisch schwäbischen Formen wie Spätzle, Knöpfle, Schupfnudeln und Maultaschen produziert. Ganz neu sind die Pasta-Produkte aus Roten Linsen, Kichererbsen, Adzuki Bohnen, Hirse und Buchweizen, die unter der Marke FIT `n` FREE eine vegane und glutenfreie Alternative zu Hartweizennudeln darstellen.

Teigwaren Riesa behauptet seit Jahren die Marktführerschaft im Osten Deutschlands. 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.

Mit feinsten Teigwaren sowie einem umfangreichen Sortiment an glutenfreien Lebensmitteln hat sich Spaichinger Nudelmacher mit seiner Marke Seitz glutenfrei einen Namen in der Branche gemacht.

### **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 Großgebunden 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.

**Zukunftsorientierte Lebensmittelherstellung**

Die Unternehmensgruppe steht für eine zukunftsorientierte Lebensmittelherstellung. Sämtliche Markenprodukte von ALB-GOLD tragen das bundeseinheitliche „ohne Gentechnik-Siegel“. Nachhaltigkeit bedeutet in der Firmenphilosophie dauerhafte Verbindungen zu Rohstofflieferanten und Vertriebspartnern, aber auch zu Erzeugern und Menschen in der Region zu schaffen. Um entsprechend dieser Grundsätze handeln zu können, werden Allianzen mit langfristigen Partnern besiegelt, die auf Vertrauen, aber auch wirksamen Kontrollen basieren. Darüber hinaus übernimmt der Betrieb Verantwortung in der Gesellschaft. So beispielsweise durch sein Engagement in Sachen Verbraucheraufklärung im eigenen Kundenzentrum, in der Sport-, Kultur- oder Schüler- und Jugendförderung.

*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*