



Starke Produkte für Gastronomie und Großküchen

[Trochtelfingen, den 20. Februar 2016] 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 Food Standard (IFS) verstehen sich als selbstverständlich. Seit 2009 ist das Unternehmen zusätzlich nach DIN EN ISO 14001 umwelt- und seit letztem Jahr energie zertifiziert.

Frische Spätzle, Knöpfle, Schupfnudeln, Spiralen, Röhren, aber auch verschiedene Maultaschen sind die Klassiker. Die gewalzten und gestanzten Hütchen und Schleifchen sowie der Nudelreis sind beliebt als Beilage, für Salate oder für die Nudelpfanne. Alle Produkte werden aus bestem Hartweizengrieß und tagesfrisch vor Ort aufgeschlagenen Eiern hergestellt. Mit ihrem hohen Ei Gehalt und dem auserlesenen Hartweizengrieß besitzen die Nudeln ein ausgezeichnetes Quellvermögen.

ALB-GOLD ist ein starker Partner für den 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
- 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](#)

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