



ALB-GOLD

PRESEMITTEILUNG

ALB-GOLD startet neue Produktlinie vegane Bio Teigwaren

Pflanzliches Protein für mehr Biss

[Trochtelfingen, 12. Dezember 2024] Mitten im Grünen, eingebettet in die malerische Landschaft der Schwäbischen Alb, liegt das Firmengelände von ALB-GOLD Teigwaren. Dies ist die Heimat von Spätzle und Nudeln. Was einst vor den Toren Trochtelfingens als Hühnerhof begann, hat sich in den letzten Jahrzehnten zu einem renommierten Teigwarenhersteller entwickelt, der für seine hochwertigen Nudeln bekannt ist – sowohl mit als auch ohne frische Eier. Eine Neuerung des Familienunternehmens soll die Teigwaren-Landschaft künftig verändern: vegane Bio Nudeln, die mit ihren Eigenschaften sehr nahe an Eiernudeln herankommen.

Vegane Bio Nudeln mit mehr Biss

„Traditionell werden Spätzle und Nudeln bei uns in Süddeutschland mit Eiern hergestellt. Und Eiernudeln sind nach wie vor beliebt“, erklärt Oliver Freidler. Seit Jahren beobachtet der Geschäftsführer aber genauso die wachsende Nachfrage nach veganen Alternativen. Deshalb hat er sich mit seinem Team an die Entwicklung einer innovativen Lösung gemacht – der „vegane Eiernudel“. „Prinzipiell könnte man auch eine Pasta ohne Ei verwenden, um ein veganes Nudelgericht zuzubereiten“, erklärt Freidler. „Aber die neue Rezeptur bietet eine Bissfestigkeit und Stabilität, die wir - und hoffentlich auch unsere Kunden - besonders schätzen.“ Diese Eigenschaften sind für den Endverbraucher von Vorteil, vor allem aber für die Gastronomie und Großküchen. Denn beim erneuten Erwärmen bleiben die neuen Produkte stabiler und haben mehr Biss als herkömmlicher Hartweizenpasta ohne Ei.

Neue Rezeptur für schmackhafte Nudeln

Die Entwicklung ist ein bedeutender Evolutionsschritt für das Unternehmen und sie folgt der nachhaltigen Firmenstrategie. Hannah Reiners, die verantwortliche Produktentwicklerin bei ALB-GOLD, setzt auf eine Kombination von geschmacksneutralem Hülsenfruchtwasser aus Kicher- und Gelberbsen, auch bekannt als Aquafaba. „Wir verwenden keine modifizierte Stärke oder Zusatzstoffe, die beispielsweise einen künstlichen Eiernudelgeschmack erzeugen könnten. Unser Ziel war und ist es, eine möglichst natürliche und schmackhafte Nudel zu kreieren“, so die Oecotrophologin.

Ganzheitlicher Ansatz und eindeutige Kennzeichnung

Pünktlich zum Veganuary wird das Sortiment aus vier veganen Bio Nudeln im Handel eingeführt. Nicht fehlen dürfen die schwäbischen Spezialitäten Spätzle und Bandnudeln in gewalzter Ausführung. Die Auswahl wird ergänzt durch Drelli und Zöpfli, die für zahlreiche Gerichte äußerst flexibel eingesetzt werden können.

Um Verwechslungen mit den Eiernudeln auszuschließen, wird das weltweit führende Qualitätssiegel für vegane Produkte auf der Vorderseite der Beutel aufgedruckt. Noch ist die pflanzliche Alternative teurer als das entsprechende Produkt mit Ei und der empfohlene Verkaufspreis wird rund dreißig Cent pro 500 Gramm-Beutel über dem Preis der klassischen Eiernudeln liegen.

„Die Entscheidung, auf pflanzliche Alternativen zu setzen, ist Teil unseres ganzheitlichen Ansatzes, der die Umwelt und die Bedürfnisse der Verbraucher berücksichtigt“, führt Geschäftsführer Freidler aus. Die Entwicklung verdeutliche zudem, wie sich das Unternehmen an die Herausforderungen der modernen Ernährungslandschaft anpasst und seine Resilienz weiter erhöht.



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Einen endgültigen Abschied vom Ei wird das neue Sortiment noch nicht bedeuten. Aber wer hätte gedacht, dass ein ehemaliger Hühnerhof jemals aufs Ei verzichten würde?

Bildmaterial



albgold_ofreidler_hreiners_qualikontrolle_1_RGB



albgold_ofreidler_hreiners_qualikontrolle_2_RGB



albgold_ofreidler_hreiners_qualikontrolle_3_RGB



1100991_Vegane_Bio_Bauernspätzle_500g



1100992_Vegane_Bio_Walznudeln_8mm_500g



albgold_vegane_Walznudel_RGB



1100996_Vegane_Bio_Walznudeln_8mm_2500g



1100997_Vegane_Bio_Dreili_2500g

*Text: M.Klupp, Bilder: © ALB-GOLD
Text und Bildmaterial zur honorarfreien Verwendung.*



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

KURZVERSION

ALB-GOLD startet neue Produktlinie vegane Bio Teigwaren

Pflanzliches Protein für mehr Biss

ALB-GOLD Teigwaren aus Trochtelfingen hat ein neues Sortiment veganer Bio-Nudeln entwickelt, die klassischen Eiernudeln sehr nahe kommt. Die Basis der innovativen Rezeptur bildet Hülsenfruchtwasser aus Kicher- und Gelberbsen, auch bekannt als Aquafaba, sowie Hartweizengrieß. Die veganen Bio Teigwaren von der Schwäbischen Alb zeichnen sich durch besondere Stabilität und Bissfestigkeit aus. Dies ist vor allem auch beim erneuten Erwärmen in der Gastronomie und in Großküchen ein entscheidender Vorteil.

Die Produktentwicklung folgt dem Nachhaltigkeitsgedanken des Unternehmens. Ohne modifizierte Stärken und künstliche Zusätze setzt das Familienunternehmen auf natürliche Zutaten, die sowohl geschmacklich überzeugen als auch umweltschonend sind. In zahlreichen Versuchen wurde eine Rezeptur gefunden, deren Struktur stark an traditionelle Eiernudeln erinnert.

Das neue Sortiment umfasst Spätzle, Bandnudeln, Dreili und Zöpfli und wird pünktlich zum Veganuary 2025 eingeführt. Die Entwicklung verdeutlicht, wie sich ALB-GOLD an die Herausforderungen der modernen Ernährungslandschaft anpasst und weiter seine Resilienz erhöht. Denn wer hätte gedacht, dass ein ehemaliger Hühnerhof einmal aufs Ei verzichten würde.