



ALB·GOLD

GASTRONOMIE UND CATERING

WER WIR SIND – WAS WIR MACHEN

Der Name ALB-GOLD steht für beste Qualität und hohe Kompetenz in der Herstellung von Premium Trocken- und Frischteigwaren. Von Kurzware, Langware, Schwäbischen Spätzle oder Walznudeln bis hin zu glutenfreien Teigwaren ist hier alles möglich. Unser gesamtes Sortiment wird ausschließlich unter Verwendung natürlicher Rohstoffe und Eier aus Bodenhaltung erzeugt – garantiert ohne Gentechnik. Zahlreiche Zertifizierungen stützen das Qualitätsmanagement und geben Ihnen und Ihren Kunden die notwendige Sicherheit.

Wir unterstützen nachhaltige Anbau- und Weiterverarbeitungsformen, die natürliche Kreisläufe erhalten, Ressourcen schonen und den Erhalt der Artenvielfalt fördern. In regionalen Kooperationen

unterstützen und fördern wir außerdem intensiv Landwirte und Mühlen. Bei der Herstellung von Bio Teigwaren haben wir bereits vor mehr als 15 Jahren Pionierarbeit geleistet.

Das Streben nach Transparenz in der Nahrungsmittelproduktion und in der Erzeugerkette ist fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie. In unserer Welt der Nudeln zeigen wir transparent und nachvollziehbar, wie produziert wird und was wir tun. Sie können dies bei einem Besuch bei uns in Trochtelfingen sehen und beim Genuss unserer Produkte natürlich schmecken.

Überzeugen Sie sich selbst.
Ihre Familie Freidler



V.L.N.R.:
OLIVER FREIDLER,
IRMGARD FREIDLER &
ANDRÉ FREIDLER



ALB·GOLD

GROSSE MENGE – GROSSE KOMPETENZ

Die Anforderungen der Betriebsgastronomie, im Catering und in der Gemeinschaftsverpflegung sind hoch: Qualität, Verbraucherfreundlichkeit und natürlich Vielfalt sind gefragt.

ALB-GOLD bietet Produkte an, die Sie bei Ihrer täglichen Arbeit unterstützen. Ausgezeichneter Geschmack und die hervorragende Optik versprechen erfolgreiche Lösungen und tolle Kombinationsmöglichkeiten für Ihren speziellen Bereich. Wir offerieren für Großverbraucher ein vielfältiges Sortiment aus unterschiedlichen Formen und Rohstoffen – ob frisch oder trocken!

Unsere Produkte für Großverbraucher überzeugen durch folgende Eigenschaften:

- Beim Kochen äußerst stabil und standfest
- Quellfaktor zwischen 2,3 und 2,9: dadurch hohe Ergiebigkeit
- Cook & chill-fähig
- Garantiert ohne Zusatzstoffe und ohne Gentechnik

Unsere frischen Teigwaren sind außerdem:

- Pfannenfertig, d.h. einfach, schnell und energiesparend zubereitet
- Für den Einsatz im Kombidämpfer geeignet

.....
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann kommen Sie auf uns zu: info@alb-gold.de
.....

