



**ALB·GOLD**

# PRESSEMITTEILUNG

---

*ALB-GOLD Teigwaren auf der Biofach 2026*

## **Biovielfalt im Fokus**

[ *Trochtelfingen, im Februar 2026* ] ALB-GOLD präsentiert auf der Biofach sein erweitertes Bio-Sortiment für den Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher und die Gemeinschaftsverpflegung. Im Fokus stehen asiatische Teigwaren, Konzepte für Kitas und Schulen sowie Sortimentsbausteine, die Küchenbetrieben eine planbare und praxisorientierte Menügestaltung ermöglichen.

### ***Wachsendes Segment: Bio-Asia***

Die Nachfrage nach asiatischen Bio-Teigwaren steigt weiter. Unter der Linie ALB-GOLD Asia bietet das Unternehmen Mie-, Wok- und Spezialnudeln für LEH und Großverbraucher. Die Produkte sind schnell zuzubereiten und eignen sich für vielfältige Gerichte in der Alltags- und Profiküche. Händler können sie für thematische Aktionen oder Zweitplatzierungen im Umfeld internationaler Küche nutzen.

### ***Kinderverpflegung im Fokus***

Der Bedarf an Bio-Produkten für Kinder wächst – im Handel ebenso wie in Kitas und Schulen. Das schwäbische Familienunternehmen entwickelt hierfür gemeinsam mit Partnern alltagstaugliche Menübausteine, in denen Kids Pasta eine zentrale Rolle spielt. Die kindgerechten Formen lassen sich flexibel in Menülinien integrieren und bieten zugleich Impulse für Aktionen und saisonale Platzierungen.

### ***Sortiment für die Gemeinschaftsverpflegung***

Für die öffentliche und betriebliche Verpflegung zeigt ALB-GOLD ein breites Angebot aus frischen und getrockneten Bio-Teigwaren. Dazu gehören schwäbische Spezialitäten, vegane Nudeln aus unterschiedlichen Rohstoffen sowie Standards wie Spaghetti oder Fusilli. Die Produkte sind auf planbare Garzeiten, standardisierte Gebinde und hohe Flexibilität in Großküchen ausgelegt.

### ***Breite als strategisches Differenzierungsmerkmal***

„Küchen und Handel brauchen heute Sortimente, mit denen sie unterschiedliche Ernährungsbedürfnisse abdecken können. Wir verbinden klassische Teigwaren mit Nudeln für Asia-Gerichte, die vegane Küche und die Kinderverpflegung – aus einer Hand und vollständig in Bio-Qualität“, sagt Geschäftsführer Oliver Freidler.

Der Austausch mit Handel, Großverbrauchern und internationalen Partnern auf der Biofach fließt in die Sortimentsentwicklung ein. ALB-GOLD nutzt den Messeauftritt, um Markttrends frühzeitig zu erkennen und gemeinsam mit Kundinnen und Kunden weiterzuentwickeln.

ALB-GOLD auf der Biofach 2026: Halle 7, Stand 7-529.



**ALB-GOLD**

# PRESSEMITTEILUNG

---

## Kurzinfo ALB-GOLD

ALB-GOLD ist ein familiengeführter Nudelhersteller mit Sitz in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb. Das Unternehmen wurde 1968 gegründet und produziert seit 1977 Teigwaren. Mit rund 340 Mitarbeitenden und dem Schwesterunternehmen Spaichinger Nudelmacher zählt ALB-GOLD zu den bedeutenden Teigwarenproduzenten in Deutschland.

Das Unternehmen arbeitet nach den Prinzipien des ZNU-Nachhaltigkeitsmanagements und entwickelt ökologische, soziale und ökonomische Prozesse kontinuierlich weiter. ALB-GOLD produziert vollständig in Deutschland und legt Wert auf transparente Rohstoffketten und regionale Wertschöpfung. Am Standort Trochtelfingen betreibt das Unternehmen ein Besucherzentrum mit Naturgarten, Landmarkt, „Welt der Nudeln“ und Gastronomie.

➔ Internet: [www.alb-gold.de/unternehmen](http://www.alb-gold.de/unternehmen)



1100888\_Organic\_Wok\_Noodles\_250g



1101019\_Bio\_Magische\_Einwoerner\_250g



20210728\_Albgold-Produktion\_PRINT\_DSC01437



albgold\_ofreidler\_hreiners\_qualikontrolle\_3\_RGB\_01

*Text und Bildmaterial dürfen honorarfrei veröffentlicht werden.*

**Kontakt:**

**ALB-GOLD Teigwaren GmbH**

**Stabsstelle Nachhaltigkeitsmanagement & Kommunikation**

**Matthias Klumpp | Klaus-Freidler-Str. 1 | D-72818 Trochtelfingen**

**m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113**