



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

ALB-GOLD Teigwaren auf der Biofach 2026

ALB-GOLD bringt Genussvielfalt für die moderne Küche

[Trochtelfingen, im Februar 2026] Ob schnelle Asia-Pfanne, Lieblingsnudeln für Kinder oder vegane Alltagsküche – ALB-GOLD zeigt auf der Biofach, wie vielfältig Nudeln heute sein können. Der Familienbetrieb von der Schwäbischen Alb präsentiert Produkte für Menschen, die bewusst genießen und praktische sowie alltagstaugliche Rezepte bevorzugen.

Bio-Asia für die schnelle Aromenküche

Asiatische Nudeln gehören längst zu vielen Haushalten – und immer häufiger in Bio-Qualität. Mie- und Wok-Nudeln aus Bio-Getreide stehen in wenigen Minuten auf dem Tisch und eignen sich für aromatische Bowls, Wok-Gerichte oder auch Suppen und Eintöpfe.

Kinder lieben Nudeln – jetzt auch in Bio-Formaten

Mit den ALB-GOLD Kids Pasta bringt das Unternehmen verspielte Formen aus Bio-Hartweizen in die Familienküche. Die Nudeln sind schnell gekocht, machen Spaß auf dem Teller und werden in vielen Kitas bereits eingesetzt. Für Eltern sind sie eine unkomplizierte Möglichkeit, Kinderessen abwechslungsreich und hochwertig zu gestalten.

Vegane und regionale Vielfalt

Viele Sorten des umfangreichen Bio-Sortiments kommen ganz ohne tierische Zutaten aus – von Klassikern wie Spaghetti bis zu Spezialitäten aus Dinkel, Hülsenfrüchten oder regionalem Getreide. Das Unternehmen setzt dabei seit Jahren auf transparente Rohstoffketten und eine Produktion in Deutschland.

Tradition trifft Neugier

Seit 1977 werden bei ALB-GOLD Spätzle und Nudeln hergestellt, heute in dritter Generation. Was gleich geblieben ist: die Nähe zur Region und die Offenheit für neue Geschmackswelten. Besucherinnen und Besucher können dies am Standort Trochtelfingen erleben – in der Welt der Nudeln mit gläserner Produktion, im mehr als zwei Hektar großen Naturgarten, im Landmarkt oder im Restaurant, das zum Verweilen einlädt.

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



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