



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

ALB-GOLD setzt zur Biofach auf Sortimentsbreite und regionale Stärke

[**Trochtelfingen, Februar 2026**] Der Trochtelfinger Nudelhersteller ALB-GOLD nutzt die Biofach in Nürnberg, um sein Bio-Sortiment für Handel und Großverbraucher vorzustellen. Für das Unternehmen von der Schwäbischen Alb ist die Messe nicht nur Branchentreff, sondern ein wichtiger wirtschaftlicher Impulsgeber: Rückmeldungen aus Handel, Export und Gemeinschaftsverpflegung fließen direkt in die Sortimentsplanung in Trochtelfingen ein.

Neben den klassischen schwäbischen Spezialitäten liegt ein Schwerpunkt auf asiatischen Nudelspezialitäten, einem seit Jahren wachsenden Segment. Unter der Linie ALB-GOLD Asia bietet das Unternehmen Bio-Mie- und Woknudeln an, die sowohl im Lebensmitteleinzelhandel als auch in der Großküche eingesetzt werden. Für den Handel entstehen zusätzliche Vermarktungsmöglichkeiten über Zweitplatzierungen und Themenaktionen – ein Bereich, der für regionale Produzenten zunehmend relevant wird.

Auch im Bereich der Kinderprodukte baut ALB-GOLD seine Position aus. Die Bio Kids Pasta wird im Facheinzelhandel ebenso nachgefragt wie in der Kita- und Schulverpflegung. Die Produkte eröffnen dem Handel neue Impulskäufe und spielen in Ernährungsprogrammen öffentlicher Einrichtungen eine größere Rolle. Für das Unternehmen bedeutet dies stabile Nachfrage in einem langfristig wachsenden Segment.

Für die Gemeinschaftsverpflegung präsentiert der Familienbetrieb ein Vollsortiment an frischen und getrockneten Bio-Teigwaren – von Spätzle und Maultaschen aus regionaler Tradition bis zu veganen und glutenfreien Varianten. Diese Produktpalette ist auf die Anforderungen großer Küchen zugeschnitten und stärkt die Wettbewerbsfähigkeit der regionalen Standorte, da Produktion und Wertschöpfung vollständig in Deutschland stattfinden.

„Der Markt erwartet heute mehr als eine klassische Bio-Pasta. Entscheidend ist die Sortimentsbreite“, sagt Geschäftsführer Oliver Freilder. Der Vorteil für Handel und Großverbraucher liege darin, unterschiedliche Ernährungsanforderungen aus einer Hand beziehen zu können.

ALB-GOLD beschäftigt in Trochtelfingen aktuell rund 200 Mitarbeitende und gehört zu den wirtschaftlich prägenden Lebensmittelproduzenten der Region. Neben der Nudelfertigung betreibt der Familienbetrieb in Trochtelfingen ein Besucherzentrum mit gläserner Produktion, Landmarkt und Gastronomie. Seit über 20 Jahren ist der Betrieb ein touristischer Magnet, der zur Sichtbarkeit des Unternehmens über die Region hinaus beiträgt.

ALB-GOLD ist auf der Biofach in Halle 7, Stand 7-529 vertreten.

Internet: www.alb-gold.de/unternehmen



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG



20210728_Albgold-Produktion_PRINT_DSC01437



albgold_ofreidler_hreinert_qualikontrolle_3_RGB_01



Luftansicht_Betriebsgelaende-©(igorack.com)

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