



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Plastikfreie Verpackung nach wie vor stark – Frischesortiment wächst

Zahlreiche Neuheiten auf der Biofach

[Trochtelfingen, im Juli 2022] Das Sortiment der in Papier verpackten Spätzle und Nudeln wächst stetig weiter. Dies liegt an der Weiterentwicklung der Verpackungstechnik beim schwäbischen Nudelhersteller ALB-GOLD, aber vor allem auch an der steigenden Nachfrage nach Bio-Nudeln im nachhaltigen Papierbeutel. Die Produktpalette wird jetzt um den italienischen Klassiker Rigatoni und schwäbische Spätzle aus Dinkel und Hartweizen erweitert.

Sortiment in Papier verpackt wächst

Durchweg positiv sind die Kundenreaktionen auf die Pasta-Papierpackungen seit der Einführung 2018. Beim schwäbischen Familienunternehmen wird komplett unbeschichtetes Papier verwendet, welches sich unproblematisch in den Recyclingkreislauf zurückführen lässt. Der Verschluss erfolgt über eine minimale Siegelfläche, die direkt an der Maschine aufgespritzt wird. Wohl wissend, dass die Verbraucher äußerst sensibel und kritisch sind, was das Thema Plastik anbelangt. Gerne wird auf die plastikfreie Verpackung zurückgegriffen und die Kunden sind froh, dass es Alternativen zum klassischen Folienbeutel oder zum Karton mit Kunststoffschutzfenster gibt.



Ab Herbst können Liebhaber von schwäbischen Spezialitäten auch Spätzle in Papier verpackt im

Regal finden. Aus ökologisch angebautem Hartweizen- oder Dinkelgrieß, jedenfalls immer mit der Zugabe von frisch aufgeschlagenen Bio-Eiern, haben die länglichen und unregelmäßig geformten Spätzle nun auch den Weg in die Papiertüte gefunden. Beide Produkte werden in der 500 Gramm Packung ausgeliefert zu einem empfohlenen Verkaufspreis von 2,49 Euro (Bio Hartweizen) bzw. 3,19 Euro für das Bio Dinkel Produkt.

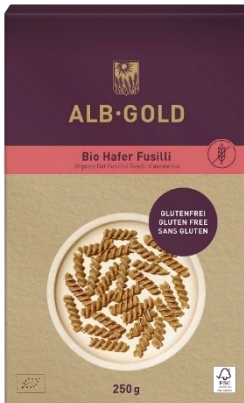




ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Kartonverpackung gibt es bei ALB-GOLD ebenfalls, aber natürlich ohne Sichtfenster aus Plastik. Auch dieses Sortiment wird weiter ausgebaut und zur Biofach stellen die Schwaben



eine glutenfreie Bio Hafernudel vor. Hafer ist von Natur aus glutenfrei. Menschen mit Zöliakie müssen jedoch ganz genau hinschauen. Denn Hafer kann in der Lieferkette vom Feld in die Mühle an zahlreichen Stellen mit anderem glutenhaltigem Getreide in Kontakt kommen. ALB-GOLD Nudeln werden aus geprüfem und garantiert glutenfreiem Hafer hergestellt.

Der kernige Hafergeschmack ist nicht nur für Müsli-Fans eine lohnende Alternative auf dem Teller. Die ballaststoffreich Hafernudel ist zudem eine ausgezeichnete Eiweißquelle. Und das

Beste: die Nudeln sind blitzschnell und somit energiesparend in nur drei Minuten gekocht.

Artikeldaten und weitere Informationen zu allen Produkten oben: www.alb-gold.de/papier

Neue frische Bio Dinkel Knöpfle

ALB-GOLD ist ein Pionier im Bereich der frischen Bio Dinkel Teigwaren. Unter der Marke Alb-Natur® finden sich neben Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle aus Dinkel und Weizen nun auch eine weitere Spezialität: Dinkel Knöpfle, die kleinen Brüder der schwäbischen Spätzle, die sich vor allem für Käseknöpfle oder auch Gemüse-Knöpfle Pfannen ausgezeichnet eignen. Die Knöpfle sind vorgegart und müssen nur noch kurz erhitzt werden. Im Kühlregal findet man sie ab September 2022 im Beutel mit 400 Gramm zu einem Verkaufspreis von 3,49 Euro.



Die passenden Rezept-Tipps finden Sie auf der Website www.alb-gold.de/rezpte.



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Kurzinfo ALB-GOLD

Der Firmensitz des familiengeführten Unternehmens liegt in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des deutschen Nudelhandwerks. Das Unternehmen wurde 1968 als Hühnerhof gegründet und startete 1977 mit der Nudelproduktion. Heute ist ALB-GOLD, zusammen mit seinem Schwesterunternehmen Spaichinger Nudelmacher am Fuße der Schwäbischen Alb, einer der bedeutendsten Nudelhersteller Deutschlands. An beiden hochmodernen Standorten sind rund 340 Menschen beschäftigt.

An der Spitze des Unternehmens stehen Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André. Der familiengeführte Betrieb achtet auf allerhöchste Qualität und besten Service. Werte wie Glaubwürdigkeit, Nachhaltigkeit und Nachvollziehbarkeit sind tief in der Firmenphilosophie verankert. Nudeln und Spätzle werden ausschließlich in Deutschland produziert.

Als Besonderheit unterhält das Unternehmen ein Kundenzentrum in Trochtelfingen: Treffpunkt für Vertriebspartner und Endverbraucher mit Gläserner Nudelproduktion, zwei Hektar großem Kräutergarten, Landmarkt, Seminaren und Kochstudio, Nudelrestaurant und vielem mehr.

➔ *Internet:* www.alb-gold.de/unternehmen

Kontakt:
ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Nachhaltige Entwicklung & Kommunikation
Matthias Klumpp
Klaus-Freidler-Str. 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113