

# Unser Partner in der Region Württemberg

Natürlich von der Schwäbischen Alb – Premium Bio-Nudeln

## Alb-Natur

## Alb-Natur®



André, Irmgard und Oliver Freidler  
(v.l.n.r.) führen das Unternehmen

Alb-Natur® ist die exklusive Qualitätsmarke von ALB-GOLD Teigwaren für den Naturkostfachhandel. Das Sortiment umfasst eine große Auswahl an getrockneten Nudeln und vorgegarten Frischteigwaren in bester Bio-Qualität. Erhältlich sind sowohl Eiernudeln als auch eifreie Pasta aus Hartweizengrieß und Nudeln aus hellem oder Vollkorn-Dinkelmehl. Ergänzt wird das Sortiment durch typisch schwäbische Frischteigwaren, glutenfreie Produkte, Kid's Pasta, asiatische Mie-Noodles sowie seit Kurzem auch Nudeln aus Buchweizen.

Spätzle und Nudeln in Spitzenqualität entstehen in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, wo immer möglich, aus regionalen und nachhaltig produzierten Rohstoffen. Das Familienunternehmen verwendet nur ausgesuchte Rohstoffe in bester Bio-Qualität für die Herstellung des Alb-Natur® Sortiments.

Der schwäbische Familienbetrieb hat eine weitere, äußerst wertvolle Zutat: Der Sinn. Sinn, der in jedem Körnchen deutschem Dinkel, in jeder Partnerschaft mit Landwirten, in allem Handeln und in der Transparenz der Gläsernen Produktion in Trochtelfingen steckt. Sinn im Handeln als große Familie, die die Verbundenheit zur Region pflegt. Dies geschieht durch zahlreiche Partnerschaften, aber auch durch kurze Wege bei der Rohstoffbeschaffung.

Die transparente Lieferkette leistet zudem einen sinnvollen Beitrag zur Reduzierung der Umweltbelastung. Sinn macht natürlich auch die gelebte Offenheit, mit der auf alle Kunden zugegangen wird. Zeigen wie und vor allem mit was produziert wird ist das eine. Der direkte Dialog mit dem Kunden im firmeneigenen Kundenzentrum das andere. Und am Ende macht der Sinn die besondere Qualität der Alb-Natur® Nudeln aus.

Zukunftsorientiert gehen die Trochtelfinger Nudelmacher auch die kommenden Jahre an. Im Jahr 2018 erfolgt der Spatenstich für eine neue Produktionshalle – voll mit neuester Technik und natürlich auch mit einer neu konzipierten Gläsernen Produktion für Besucher. Diese wird die „alte“ aus dem Jahr 2002 ablösen und neue, noch tiefere Einblicke in die Welt der Spätzle- und Nudelherstellung ermöglichen.



## Kontakt

**ALB-GOLD Teigwaren**  
**Im Grindel 1, 72818 Trochtelfingen**  
**Telefon: 07124 9291-0, Fax: 07124 9291-900**  
**E-Mail: [info@alb-natur.de](mailto:info@alb-natur.de), [www.alb-natur.de](http://www.alb-natur.de)**