

**100 % Zutaten aus
deutscher Landwirtschaft**

Jetzt entdecken & genießen –
schauen Sie mal rein!



ALB·GOLD
Spätzle & Nudeln

Wir zeigen´s Ihnen!

Schauen Sie bei den Spätzle- & Nudelmachern vorbei. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



100 % Zutaten aus
deutscher Landwirtschaft

Jetzt entdecken & genießen –
schauen Sie mal rein!

Wo wächst unser deutscher Hartweizen?

Unsere Landwirte kommen aus den verschiedensten Regionen Deutschlands. Besonders geeignet sind Weinbauregionen wie z. B. der Oberrhein, die Pfalz oder Franken. Die Karte zeigt grob skizziert die Regionen, in denen der ALB-GOLD Hartweizen wächst.

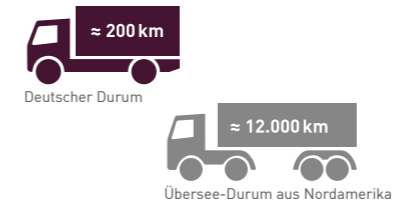


Detailinformationen zu den Anbaugebieten finden Sie auf unserer Website: www.deutscher-hartweizen.de

Wir tun etwas für unsere Umwelt ...

... wenn wir Spätzle & Nudeln mit Zutaten zu 100 % aus deutscher Landwirtschaft herstellen*.

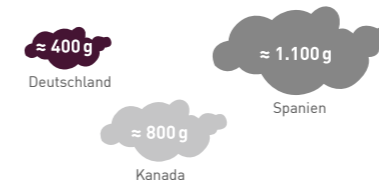
Wir verringern den Transportweg deutlich



Wir erwirtschaften einen höheren Ernteertrag (Tonnen pro ha Ackerland)



Wir verringern das Treibhausgaspotential (CO₂-Ausstoß pro kg Durum-Körner)



ALB-GOLD

ALB-GOLD Teigwaren GmbH · Grindel 1 · 72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 91 - 155 · info@alb-gold.de · www.alb-gold.de

*Quelle: www.uni-hohenheim.de/uploads/media/0Ekobilanz_Hartweizen_Paper.pdf

ALB-GOLD
Spätzle & Nudeln



Schön, dass Sie mehr erfahren wollen

Wir wollen Ihnen gerne Auskunft über unsere Produkte geben. Die Zutaten für unsere Spätzle & Nudeln stammen zu 100% aus deutscher Landwirtschaft. Das ist keinesfalls normal und hat uns in den letzten drei Jahren vor einige Herausforderungen gestellt. Deshalb freut es uns gemeinsam mit unseren Landwirten umso mehr, dass Sie sich für unsere Arbeit und Rohstoff-Philosophie interessieren.

Einen Überblick über die Herkunft der Zutaten und Herstellung unserer Spätzle & Nudeln bekommen Sie in diesem kleinen Flyer.

Wenn Sie mehr erfahren wollen, dann kommen Sie uns am besten einmal in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb besuchen – wir würden uns freuen.

Bleiben Sie neugierig,



Sha Oliver Freidler

Nudelmacher in 3. Generation und Mitglied der Geschäftsleitung

Der Weg von Hartweizen & Ei bis zur Nudel



Landwirte aus der Region*

Mit Engagement und viel Herzblut für gesunde Lebensmittel. Wir kaufen direkt ein und pflegen den Kontakt zu unseren Bauern. Faire Anbauverträge garantieren den verdienten Lohn.



Unsere Hühner in Deutschland

... legen ihre Eier in geschützte Lege-nester. In Bodenhaltung können sie sich frei im Stall bewegen, auf Sitzstangen ausruhen oder auf dem Boden scharren.

Zu fressen gibt es eine natürliche Futtermischung – garantiert ohne Gentechnik.



Deutscher Hartweizen – eine Besonderheit

Wussten Sie, dass nur 10% des weltweit angebauten Weizens Hartweizen (sog. Durum) ist? Er wächst in warmen, trockenen Regionen mit guten Böden. In Deutschland leider sehr selten. Seine Halme sind deutlich länger als die des weit verbreiteten Weichweizens (Brotweizen) und sein Korn gold-gelb wie unsere Spätzle & Nudeln.

Täglich frisch aufgeschlagene Eier

... stecken in unseren Spätzle & Nudeln. Das machen wir vor Ort in Trochtelfingen. So können wir beste Qualität und Frische garantieren.



Hartweizengrieß für beste Nudelqualität

Im Ländle steht die Mühle, die aus Hartweizen Grieß macht. Dieser hat eine bessere Eiweißzusammensetzung, Bissfestigkeit und Farbe als Mehl und eignet sich daher besonders gut für die Nudelherstellung.

ALB·GOLD



Unsere Firma liegt mitten im Grünen auf der Schwäbischen Alb. Sämtliche Spätzle & Nudeln stellen wir selbst nach traditionellen Rezepturen her.



Aus der Heimat, auf den Teller!

Wir machen die Nudelherstellung transparent und nachvollziehbar – vom Feld bis auf den Teller.

* „Regional“ definieren wir als die kürzeste Entfernung innerhalb Deutschlands, in der Hartweizen unter Berücksichtigung der von uns vorgegebenen Qualität, sowie den jeweiligen wirtschaftlichen Möglichkeiten, verfügbar ist.