FANCY
INNOVATIVE
RAW MATERIALS

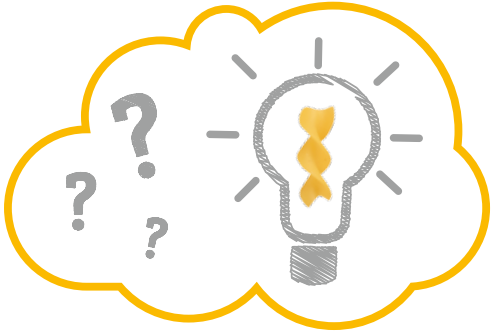
BEST
EXPERIENCE

NUMEROUS
SHAPES

VON DER IDEE ZU IHRER NUDEL

FROM IDEA TO YOUR INDIVIDUAL PASTA

SPAICHINGER *Nudelmacher*



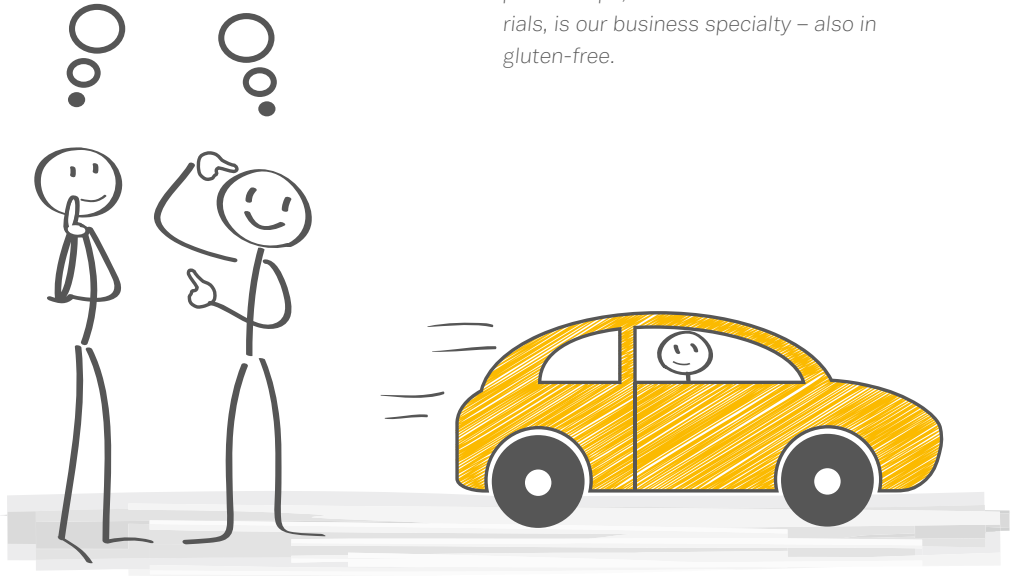
STEP 1

IHRE IDEE

YOUR IDEA

Sie haben eine Idee? Die Entwicklung von Teigwaren aus innovativen Rohstoffen ist unser Business – auch glutenfrei.

Do you have an idea or a market wish? The research and development of a new pasta recipe, with innovative raw materials, is our business specialty – also in gluten-free.



STEP 2

KOMMEN SIE AUF UNS ZU

GET IN TOUCH

...und fordern Sie uns! Mit einem jungen, kreativen Team tüfteln wir an innovativen Lösungen für Ihre Nudel.

... and challenge us! Our young and creative team will support you to develop an innovative pasta recipe for your target market.

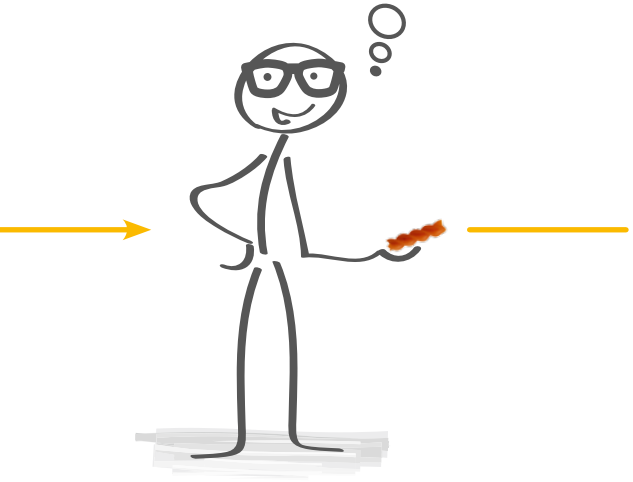
STEP 3

ENTWICKLUNGSPROZESS

DEVELOPMENT PROCESS

Wir testen diverse Kreationen unter realen Bedingungen und entwickeln diese gemeinsam mit Ihnen weiter bis zur finalen Rezeptur.

We can test several creations under real conditions. Together we will find the best mix for your final recipe.



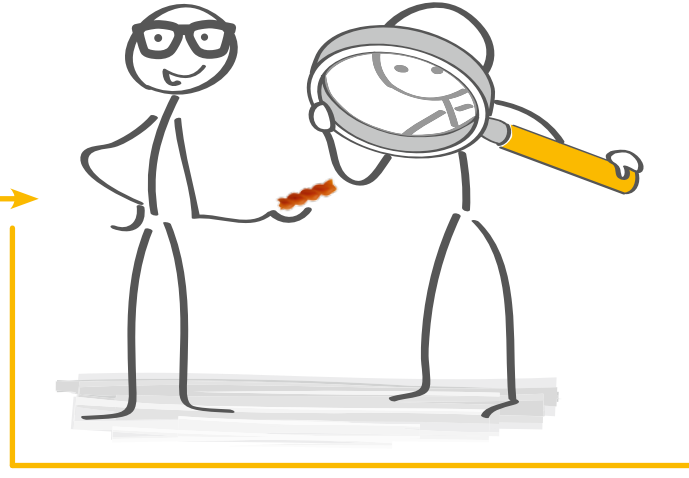
STEP 4

TESTPRODUKTION

TRIAL PRODUCTION

Von kleinen Handversuchen bis hin zur Produktion auf unseren großen Anlagen perfektionieren wir Ihre Nudel.

We bring your pasta to perfection from small laboratory experiments to our large production plants.



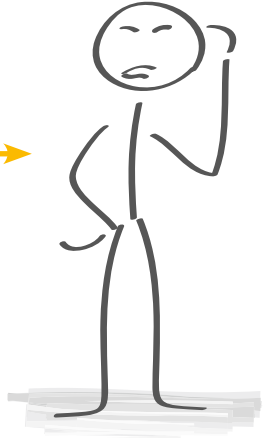
STEP 5

OPTIMIERUNG

OPTIMIZATION

Noch nicht zufrieden? Unser Produktentwicklungsteam testet und optimiert Form, Farbe und Geschmack so lange, bis Ihre Wunsch-Nudel geboren ist.

Still not satisfied? Our product development team is always testing and optimizing shape, colour and taste to find your desired pasta.



STEP 6

GROSSE PRODUKTION

LARGE PRODUCTION

Auf hochmodernen Anlagen produzieren und verpacken wir bis zu 70 Tonnen pro Tag. Wir sind übrigens der einzige Hersteller glutenfreier Teigwaren in Deutschland.

Our state-of-the-art machines produce and package up to 70 tons a day. By the way, we are the only gluten-free pasta manufacturer in Germany.

ROHSTOFFE

RAW MATERIALS

Mix and match!
Proteinreich, kochsalzarm, low carb, glutenfrei, ...
Was darf's sein?

Mix and match!
Rich in protein, low in salt, gluten-free, low-carb, ...
What is your wish?

1) Rote Linse
Red Lentil
2) Tigernuss
Tigernut
3) Süßkartoffel
Sweet Potato
4) Buchweizen
Buckwheat
5) Sorghum
Sorghum
6) Kastanie
Chestnut
7) Teff
Teff
8) Kokos
Coconut
9) Kochbanane
Plantain
10) Mais
Corn
11) Reis
Rice
12) Kichererbse
Chickpeas
13) Gelbe Linse
Yellow Lentil
14) Gelbe Erbse
Yellow Pea

SORTENVIELFALT

OUR GREAT VARIETY

Ihre Ausformung ist noch nicht dabei? Wir können noch mehr – sprechen Sie uns an!

You haven't found the shape of pasta you were searching for? Don't worry, we are capable of even more - get in touch with us!

1) Drelli
2) Buchstabe
3) Bandnudel
4) Bandnudel, gewellt
5) Walznudel, 5 mm
6) Walznudel, 10 mm
7) Walznudel, 15 mm
8) Dinosaurier
9) Drehband
10) Fadennudel
11) Hohlnudel
12) Suppen-Hohlnudel
13) Hörnchen, groß
14) Hörnchen, klein
15) Winternudel
16) Hütchen
17) Kräuselspätzle
18) Makkronelli
19) Mini-Lasagne
20) Muschel
21) Penne
22) Rigatoni
23) Schipli
24) Schnittnudel
25) Spirale, 2-flüglig
26) Spirale, 3-flüglig
27) Sternchen
28) Strickli
29) Wellenband
30) Geschabtes Spätzle
31) Ring, gezackt
32) Nudelreis
33) Hörnchen, glatt
34) Makkaroni
35) Spaghetti
36) Linguine

VERPACKUNG

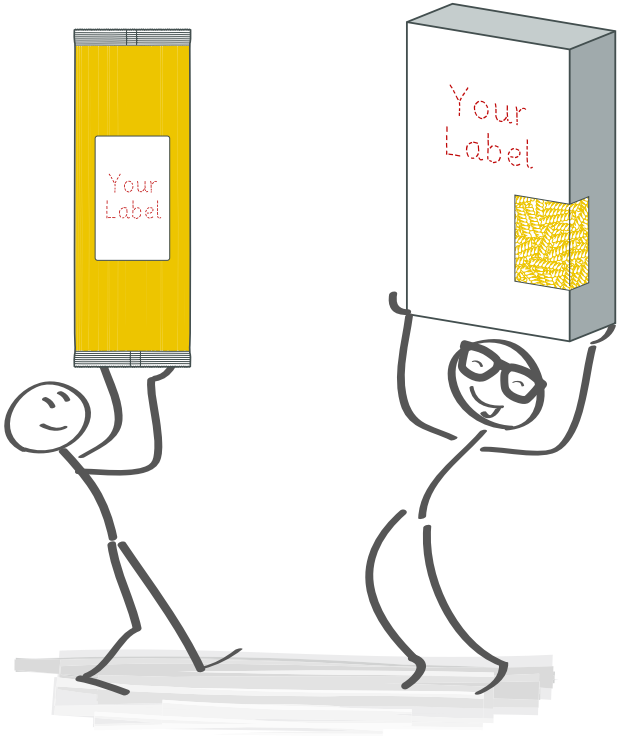
PACKAGING

Folie oder Karton, Haushaltsgröße oder Big Bag – wir erfüllen Ihnen auch hier jeden Wunsch.

Foil or cardboard, consumer size or big bags – we can fulfil your wish.

Flachbeutel
Pillow bag (long-cut pasta)

Faltschachtel
Cartons



Blockbeutel
Block bottom bag

Clipbeutel
Clip bag

Kissenbeutel
Pillow bag (short-cut pasta)

KEY FACTS

KEY FACTS

Die Spaichinger Nudelmacher GmbH ist Teil der ALB-GOLD Gruppe.

Der ALB-GOLD Firmensitz befindet sich in Trochtelfingen, mitten im Herzen der Schwäbischen Alb. Aufgebaut wurde der Betrieb von Franz Freidler als direkt vermarktender Geflügelhof. Weitergeführt von dessen Sohn Klaus, der 1977 mit der Teigwarenproduktion startete und bis zu seinem plötzlichen Tod im Jahr 2010, ALB-GOLD zu einem der bedeutendsten Nudelhersteller Deutschlands machte.

Heute ist mit Oliver und André, gemeinsam mit deren Mutter Irmgard Freidler, die dritte Generation am Werk, die sich der zukunftsorientierten Lebensmittelherstellung verschrieben hat.

Neben der Spaichinger Nudelmacher GmbH gibt es noch eine weitere unabhängige Tochterfirma von ALB-GOLD: Die Teigwaren Riesa GmbH in Riesa (Sachsen), die im Jahr 2014 ihr 100-jähriges Jubiläum feierte.

Die hochwertigen Teigwaren werden mit Hilfe modernster Technik, Perfektion und Liebe zum Detail hergestellt. Im Unternehmensverbund stellt dies eine Kompetenz dar, die ihresgleichen sucht.

Spaichinger Nudelmacher GmbH is part of the ALB-GOLD Group.

ALB-GOLD's headquarters is in the heart of the Swabian Alb, located in Trochtelfingen. The company was founded by Franz Freidler as a poultry farm. His son Klaus started the pasta production in 1977 making ALB-GOLD one of the most significant pasta manufacturers in Germany until his unexpected death in 2010.

Since then Irmgard Freidler and her two sons Oliver and André lead the company to a forward-looking food manufacturer.

Besides the Spaichinger Nudelmacher GmbH there is another subsidiary company: Teigwaren Riesa GmbH celebrated their 100th anniversary in 2014.

Our group of companies produces high-quality pasta like no other with state-of-the-art procedures, perfection and attention to the detail.

Interested? Contact now:
innovationscenter@spaichinger.com

Spaichinger Nudelmacher GmbH

Eschenwasen 7
78549 Spaichingen

Telefon 0 74 24 / 98 23 99-0
Telefax 0 74 24 / 98 23 99-39

info@spaichinger.com
www.spaichinger.com

DE-ÖKO-006

Stand: 11/2017