



Feinste Nudeltradition

Unternehmenspräsentation

Franz Tress GmbH & Co. KG

Münsingen 2021

Unternehmensfakten



Feinste Nudeltradition



Premiumhersteller von
getrockneten Teigwaren
mit über 50 Jahren
Expertise



Familienunternehmen
in zweiter Generation
mit Inhaber und Geschäfts-
führer Markus Tress



Mitarbeiteranzahl: 90
Ausbringungsmenge:
11.000 t an getrockneten
Nudeln & Spätzle



Produktionsstätte:
Münsingen; im
Biosphärengebiet
Schwäbische Alb

Beheimatet im Biosphärengebiet



Feinste Nudeltradition

Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb ist eine von der UNESCO anerkannte Modellregion mit hoher Aufenthalts- und Lebensqualität. Hier wird aufgezeigt, wie sich Aktivitäten im Bereich der Wirtschaft, der Siedlungstätigkeit und des Tourismus gemeinsam mit den Belangen von Natur und Umwelt innovativ fortentwickeln können.



Befindet sich 50 km südlich von Stuttgart.



Umfasst 29 Städte und Gemeinden auf einer Fläche von 85.300 ha.



Seit 2009 als UNESCO-Biosphärenreservat ausgewiesen.

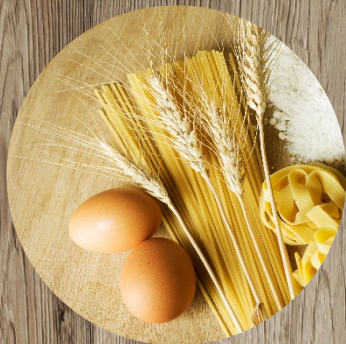
Tress Leitbild



Feinste Nudeltradition

Erlesene und natürliche Zutaten

- Hauseigene Tress Qualitätsanforderungen liegen weit über den gesetzlichen Anforderungen
- Langjährige Partnerschaften mit Zulieferern
- Lückenlose Kontrolle und Nachvollziehbarkeit



Traditionelle Herstellung

- Teigruhe
- Täglich frisch aufgeschlagene Eier
- Keine Pasteurisierung der Eier
- Nudelholz-Walzverfahren



Unvergleichlicher Geschmack mit dem typischen Tress-Biss

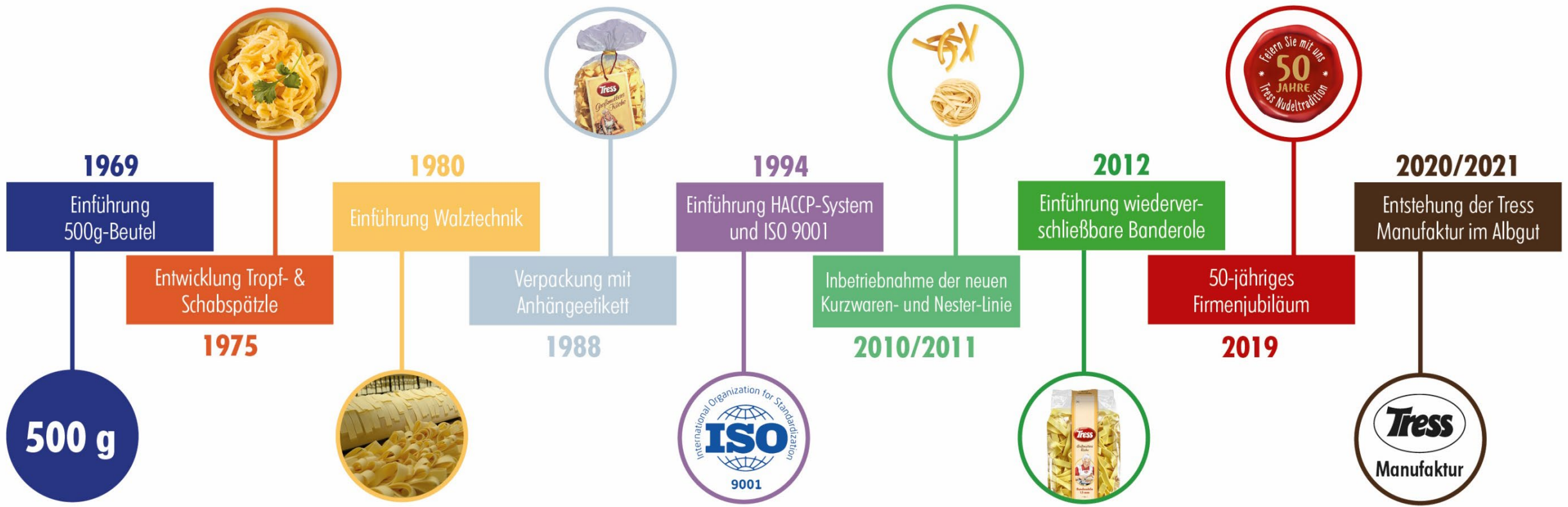
- Wahrung traditioneller Werte und Rezepturen
- Hoher Protein- und Weizenklebergehalt für hohe Bissfestigkeit
- Zahlreiche unterschiedliche Sortimente und Ausformungen



Unsere Meilensteine



Feinste Nudeltradition



Unsere Rohstoffe



Feinste Nudeltradition

Hartweizengrieß

- Hartweizengrieß aus den besten Anbaugebieten Europas
- Prüfung nach jeder Ernte
- Grenzwerte weit unter dem gesetzlichen Niveau
- Sonnengereift, daher naturgelbe Farbe
- Hoher Eiweiß- und Weizenklebergehalt für hohe Kochstabilität und den typischen Tress-Biss

Wasser

- Reines Wasser aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Unsere Rohstoffe



Feinste Nudeltradition



Dinkel für unser „Purer Dinkel“-Sortiment

- Dinkelgrieß aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
- Anbau auf den Feldern der Tress-Familie
- Kurze Transportwege: Schont das Korn und die Umwelt
- Dinkel zeichnet sich durch einen besonders hohen Nährstoffgehalt aus und fördert eine gesunde Ernährung: Er ist besser verträglich als Hartweizen.

Bio Dinkel für unser „Bio-Dinkel“-Sortiment

- Dinkel aus ökologischer, europäischer Landwirtschaft
- Dinkelkorn wird nach den Prinzipien der EU-Bio-Verordnung verarbeitet

Unsere Rohstoffe



Feinste Nudeltradition



Eier

- Güteklasse A aus Deutschland
- KAT-zertifizierte Lieferanten
 - Kontrollierte, alternative Tierhaltungsformen
 - Sicherstellung der Auslaufhaltung
- Täglich im eigenen Betrieb frisch aufgeschlagen
- Weiterverarbeitung ohne Pasteurisierung für den natürlichen Geschmack



Unsere Herstellungsverfahren



Feinste Nudeltradition

Pressverfahren

- Verschiedene Nudelformen (Matrizen)
- Teig wird mit hohem Druck in die gewünschte Form gepresst
- Ermöglicht große Formenvielfalt

Walzverfahren

- Nudelholz-Walzverfahren
- Sehr schonende Herstellung
- Lockerer Geschmack wie handgemacht

Unser Sortiment für jeden Geschmack



Feinste Nudeltradition

Purer Dinkel

- Dinkel kommt aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb
- Unterstützung lokaler Bauern
- Besonders gute Dinkel-Qualität
- Fein-nussiges Aroma mit wertvollen Inhaltsstoffen



Großmutter's Küche

- Gewalzte Nudeln und geschabte oder getropfte Spätzle & Knöpfle
- Optimale Soßenhaftung
- Aufwändiges Herstellungsverfahren
- Perfekt für Familienfeiern



Original Hausmacher

- Gepresste Teigwaren mit goldgelber Farbe
- Gefertigt mit frisch aufgeschlagenen Eiern
- Typischer Tress-Biss
- Ausformungen für jeden Geschmack und jedes Gericht



Exklusiv

- Gewalzte Nudeln in Premiumqualität
- Hängend getrocknet
- Extra langsamer Trocknungsprozess für den feinen Geschmack



Meine Nudel

- Beliebte Ausformungen als Basis für die täglichen Gerichte
- 2-Ei-Teigware
- Perfekt für die Familienküche



Pasta Tradizionale

- Ohne Ei
- Raue Oberfläche durch Bronze-Matrize
- Soße haftet sehr gut an der Oberfläche



Neu im Sortiment



Feinste Nudeltradition

Bio Dinkel

- vegane Nudeln: frei von tierischen Produkten
- Dinkel aus ökologischer EU-Landwirtschaft
- In FSC-zertifiziertem Papier verpackt
- Druckfarben auf Wasserbasis



Tress Manufaktur Ware

- Handgemachte Nudeln aus der gläsernen Tress Nudel Manufaktur
- Gewalzte Nudeln
- In Handarbeit hergestellt
- In Papier verpackt und handvernäht



Tress Manufaktur im Albgut – Altes Lager



Feinste Nudeltradition



Manufaktur

Tress Manufaktur im Albgut – Altes Lager



Feinste Nudeltradition

- In unseren beiden Bâtiments 16 & 18 haben Nudelliebhaber*innen die Möglichkeit in die Tress Manufaktur-Welt einzutauchen.
- In der gläsernen Tress Nudel Manufaktur im BT 16 werden live Teigwaren hergestellt. Hier kann unseren Mitarbeiter*innen beim gesamten Herstellungsprozess über die Schulter geschaut werden.
- Manufakturgetreu werden alle Arbeitsschritte nach traditioneller Handwerkskunst ausgeführt – das Anrühren der Zutaten, das Walzen und Formen des Teiges, die hängende Trocknung bis hin zur Verpackung.



Tress Manufaktur im Albgut – Altes Lager



Feinste Nudeltradition

- Im Tress Nudel Nudelmuseum, BT 18, gibt es die Möglichkeit noch tiefer in den Prozess der traditionellen Nudelherstellung einzutauchen.
- Anhand von historischen Maschinen wird der gesamte Herstellungsprozess vom Korn bis zur Nudel dargestellt.
- Im angrenzenden Tress Lädle kann neben dem gesamten Tress-Sortiment, unsere feine Manufakturware frisch aus der gläsernen Nudel Manufaktur erworben werden.
- Im BT 18 befindet sich unser Kochstudio. Zukünftig werden hier die Kinderkochkurse unseres Tress Junior Koch Clubs stattfinden. Weitere Events sind geplant.



Unsere Nudeln & Spätzle im Test



Feinste Nudeltradition



TEST	Basiszutaten	Tress Dinkel-Bandnudeln Purer Dinkel
Anbieter		Tress
Preis pro Menge		2,39 Euro / 500 g
Herkunft		Deutschland
Mängel Inhaltsstoffe		nein
Testergebnis Inhaltsstoffe		sehr gut
Weitere Mängel		nein
Testergebnis Weitere Mängel		sehr gut
Anmerkungen		
Gesamturteil		sehr gut



**Gesamturteil:
Sehr gut**



**Produkt des
Jahres 2020**

Private Labels



Feinste Nudeltradition

Rezeptvariationen auf Anfrage erhältlich

- Mit oder ohne Ei
- Aus Hartweizengrieß, Vollkorndinkel oder Bio-Dinkel
- Mix aus Weich- und Hartweizen
- Rezepte mit Gewürzen und Kräutern
- Konventionell oder biologisch
- Spezielle Produktion für Fertiggerichte mit einer Kochzeit von bis zu 29 Minuten



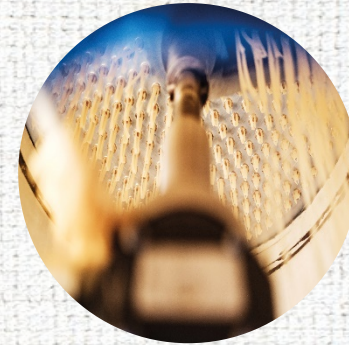
Private Labels



Feinste Nudeltradition

Verschiedene Produktionsoptionen in einem modernen Werk

- Gepresste Kurzware (aus Teflon- oder Bronze-Formen)
- Handwerklich gewalzte Teigwaren
- Nidi in 4 verschiedenen Größen (gepresst oder gewalzt)
- Spätzle werden, wie handgemacht, in heißes Wasser geschabt
- Teigruhe für die Entfaltung des Aromas



Private Labels



Feinste Nudeltradition

Unsere Fachkenntnisse

- Herstellung von privaten Handelsmarken seit 30 Jahren
- 80% Stammkunden (industrielle/private Handelsmarken-Kunden)
- Persönliche Unterstützung – Schritt für Schritt: von der Produktentwicklung bis zur Lieferung, einschließlich der kostenlosen Ausstellung von Zolldokumenten und Bescheinigungen.
- Packungsgrößen von 250 g-Packungen bis zu 350 kg Big Bags für Lebensmittel
- Verschiedene Varianten an Verpackungsoptionen



Vorraussetzungen für spezielle Produktionen



Feinste Nudeltradition

- Bestellmenge ab 3.000 kg
- Lieferzeiten können je nach Handelsmarke variieren (2 - 8 Wochen)
- Abholung oder Lieferung ab Werk
- Keine Lagerhaltung



Tress in Europa



Kanada



USA



Russland



Brasilien



Kasachstan



China



Australien

Ansprechspartner*innen



Feinste Nudeltradition



Markus Tress

Geschäftsführer & Inhaber

Telefon: +49 7381 9392 71

E-Mail: markus.tress@tress.de



Michael Schoch

Leitung Vertrieb & Marketing

Telefon: +49 170 375 87 99

E-Mail: michael.schoch@tress.de



Mayya Schoch

Assistentin der Geschäftsleitung & Export

Telefon: +49 172 215 82 58

E-Mail: mayya.schoch@tress.de

