

Pressemitteilung

Mehr Bio? Pur Bio!

Biofach 2020: Söbbeke baut die Pur Bio Range aus und präsentiert weitere Neuheiten

Gronau, 20. Januar 2020. Die Biobranche boomt, die Nachfrage nach nachhaltigen Produkten steigt. Jedes Jahr trifft sich die Branche in Nürnberg, um auf der Biofach die neuesten Entwicklungen aus ökologischer Produktion zu präsentieren und über die aktuellsten Trends zu diskutieren. Auch die traditionsreiche Biomolkerei Söbbeke ist wieder dabei und überrascht die Besucher in Halle 7 am Stand 338 mit einigen Highlights. Im Mittelpunkt: Die Erweiterung der im Oktober 2019 eingeführten Pur Bio Range sowie zwei neue Demeter-Produkte. Selbstverständlich dürfen auch die beliebten Saison-Kreationen für das erste Halbjahr nicht fehlen.

„Die Biofach ist unsere wichtigste Branchenplattform: Hier informieren wir unsere Kunden über die aktuellen Entwicklungen aus dem Hause Söbbeke, tauschen uns mit ihnen über die neuesten Trends aus und holen uns Inspirationen für das kommende Jahr“, erzählt Marketingleiterin Jessica Bertmer. „Dieses Jahr haben wir aber ein besonders Anliegen: Unsere neue Pur Bio Range dem Naturkostfachhandel und im LEH vorzustellen“, betont die Managerin.

Mehr Pur Bio

Seit Oktober 2019 sind die vier Joghurt-Kreationen ganz ohne Zusatzstoffe im NKFH und LEH erhältlich. Cremig gerührter Joghurt, heimischer Rübenzucker und ausgereifte Früchte – mehr ist nicht drin! Keine Verdickungsmittel, Aromastoffe, Farbstoffe oder weitere Zusätze. Damit reagiert Söbbeke auf den Wunsch von Konsumenten nach „mehr Bio“ und kehrt so zum „ursprünglichen Fruchtojoghurt“ zurück. Die ersten Leistungsergebnisse sind sehr positiv. „Wir sind mit den neuen Pur Bio Joghurts auf viel Interesse gestoßen“, freut sich Jessica Bertmer über die ersten Erfolge. Deshalb erweitert Söbbeke das Pur Bio Sortiment um eine weitere Verpackungsgröße. Zusätzlich zu den bereits eingeführten 500-Gramm-Mehrweggläsern, gibt es die leckeren Kreationen ab April 2020 auch in 150-Gramm-Bechern. Die Pur Bio Joghurts sind

weiterhin in den Sorten Himbeere-Granatapfel, Mango-Vanille, Pfirsich-Maracuja und Blaubeere erhältlich. Neu im Sortiment ist die Variante Erdbeere (nur erhältlich im 150-Gramm-Becher).

Biomolkerei Söbbeke Pur Bio Fruchtjoghurt Himbeere-Granatapfel, Mango-Vanille, Pfirsich-Maracuja, Blaubeere und Erdbeere 150 g, UVP 0,79 €

Demeter hoch im Kurs

Eine weitere Entwicklung, die Söbbeke 2020 fortsetzen wird, ist die Aufnahme von Demeter-Produkten ins Sortiment. „Mehr Bio geht eigentlich nicht“, kommentiert Jessica Bertmer die gestiegene Nachfrage nach Demeter-Produkten. Mit der Einführung des Demeter Naturjoghurts, der besonders schonend aus unhomogenisierter frischer Vollmilch hergestellt wird, hat die Biomolkerei einen Nerv getroffen. Ab April 2020 folgen zwei Kreationen aus der eigenen Käserei: Der Urige Hannes und der Grüne Kerl, beides Rotschmierkäse in bester Demeter-Qualität. Die Namen sind hier Programm: Der Urige Hannes überzeugt mit urig-kräftigem Geschmack, der Grüne Kerl mit einer aromatischen Kräuternote aus Brennessel und Bärlauch.

Biomolkerei Söbbeke Uriger Hannes und Grüner Kerl, 100 g, UVP 2,59 €

Saison-Highlights für mehr Abwechslung im Bio-Regal

Saisonale Spezialitäten, die von Söbbeke kommen, sind immer ein beliebtes Highlight im Bio-Regal. Ob Molkerei oder Käserei: Der Bio-Hersteller sorgt mindestens zweimal im Jahr für ein besonderes Geschmackserlebnis passend zur Jahreszeit. Im Frühling und Sommer 2020 kommen die beliebten Klassiker ins Joghurt-Regal zurück: Die Bio-Saisonjoghurts wird es in den Sorten Maracuja und Rhabarber-Vanille geben. Käseliebhaber dürfen sich auf den neuen Wiesenkräuterkäse freuen: Kräuter von der Frühlingswiese sorgen für seinen aromatisch-herben Geschmack. Alle Saison-Highlights sind ebenfalls ab April 2020 im NKFH und LEH erhältlich.

Biomolkerei Söbbeke Bio-Saisonjoghurts Maracuja und Rhabarber-Vanille, 500 g, UVP 1,89 €

Biomolkerei Söbbeke Wiesenkräuterkäse, 100 g, UVP 2,39 €

Über Söbbeke

Die Biomolkerei Söbbeke mit Sitz im Münsterland produziert seit über 30 Jahren qualitativ hochwertige Milch- und Molkereiprodukte in bester Bioqualität. Dabei geht der Söbbeke Qualitätsanspruch weit über die gesetzlichen Richtlinien hinaus. Nachhaltigkeit und Verantwortungsbewusstsein sind für die Biomolkerei Söbbeke nicht nur Worte, sondern Werte – Werte, die den Grundstein für die Söbbeke Firmenphilosophie gelegt haben. Fair bezahlte Söbbeke Bioland Milch von 160 regionalen Vertragsbauern und der Verzicht auf zugesetzte Aromastoffe zeichnen die Molkereiprodukte aus ökologischer Herstellung aus. Neben Milch, Quark und Joghurt in verschiedenen Geschmacksrichtungen umfasst das Söbbeke-Sortiment zudem hochwertige Bio-Desserts wie Sahnekefir oder Pudding sowie eine eigene Käse-Linie, die am Standort Rosendahl in der eigenen Käserei hergestellt wird. Söbbeke Produkte werden über den Biofachhandel und über ausgewählte Lebensmittelhändler vertrieben.

Mehr zu den Produktneuheiten der Biomolkerei Söbbeke gibt es unter www.soebbeke.de.

Pressestelle Söbbeke

c/o zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Isabell Golde

fon + 49 211 / 8 89 21 50-64

mail presse-soebbeke@zeron.de