



**Pressemitteilung**

**Biofach 2021**

**Bio-Molkerei Söbbeke stellt Joghurt-Neuheiten für 2021 vor**

Gronau, 16. Februar 2021. Söbbeke ist Marktführer bei Naturjoghurt und Fruchtjoghurt im Glas im Naturkostfachhandel<sup>1</sup> – diese Stellung will die Bio-Molkerei aus dem westfälischen Gronau in diesem Jahr festigen. Auf der Fachmesse Biofach, die vom 17. bis 19. Februar 2021 als eSpecial stattfinden wird, stellt Söbbeke spannende Neuprodukte für das erste Halbjahr 2021 vor. Darunter sind Neukreationen für die beliebten Bio-Saisonjoghurts Frühling/Sommer, eine Range-Extension für die Pur Bio Reihe sowie ein Demeter-Joghurt. Die machen, auch ohne Verkostung am Messestand, bereits beim Lesen Lust auf mehr.

„Wir beobachten eine dynamische Entwicklung von Bio-Naturjoghurt im LEH und NKFH. Dieser wächst deutlich stärker als konventionell hergestellter Joghurt. Bio-Fruchtjoghurts im Glas sind ebenfalls stark nachgefragt. Diese Marktentwicklung zeigt uns deutlich den Wunsch der Verbraucher nach Bio-Qualität und nachhaltiger Verpackung bei Joghurts. Diesem wachsenden Bedarf kommen wir als Marktführer in diesem Bereich nur zu gerne nach“, sagt Marketingleiterin Nina Bakker. „Wir freuen uns, auf der diesjährigen Biofach – wenn auch nur digital – unsere spannenden Joghurt-Neuheiten vorzustellen. Natürlich in und mit gewohnter Söbbeke Qualität.“

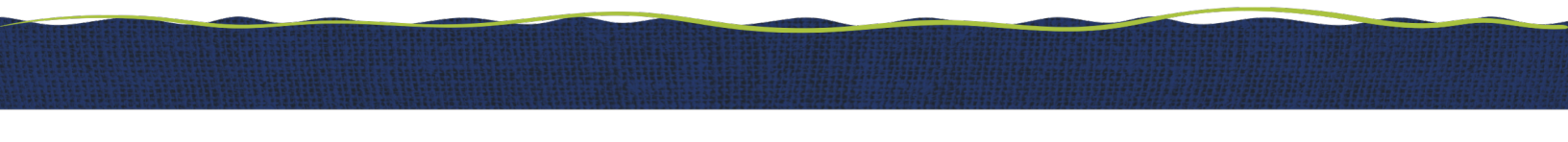
**Beliebte Bio-Saisonjoghurts sorgen für noch mehr Abwechslung im Kühlregal**



Mit ihren limitierten Bio-Fruchtjoghurts im Mehrwegglas bringt die Bio-Molkerei Söbbeke saisonale Abwechslung ins Kühlregal, und das mindestens zweimal im Jahr. Für den Frühling/Sommer 2021 stehen zwei erfrischende Kreationen in den Startlöchern: Die Bio-Saisonjoghurts Zitrone Typ Buttermilch und Himbeere-Maracuja. Natürlich wie üblich für Söbbeke ohne den Zusatz von Aromastoffen. So kommen die leicht-spritzige Zitrone, die frische Buttermilch, die süße Himbeere und die säuerliche Maracuja geschmacklich perfekt zur Geltung, nur gesüßt mit heimischem Rübenzucker. Ein fruchtiger Bio-Genuss, der Lust auf Sommer macht.

Biomolkerei Söbbeke Saisonjoghurt Zitrone Typ Buttermilch und Himbeere-Maracuja, im 500g-Mehrwegglas, UVP 1,99 €, im Bio-Fachhandel erhältlich; Aktionszeitraum: 1. März – 31. August 2021

<sup>1</sup> bioVista, Umsatzanteile Fruchtjoghurt (Kuh) und Naturjoghurt (Kuh) in Glas-Gebinden, YTD W26 2020





**Zuwachs für die Demeter-Range**

Nachhaltigkeit und Verantwortungsbewusstsein in seiner reinsten Form: Der neue Söbbeke Demeter-Naturjoghurt 3,5 % cremig gerührt erweitert die beliebte Demeter-Range der Marke, die damit für noch mehr Differenzierung und Segmentierung im Demeter-Segment sorgt. „Söbbeke und Naturjoghurt – das ist ein Perfect Fit. Denn unsere Käufer verbinden mit Söbbeke Frische und Natürlichkeit, und kein anderes Produkt strahlt dies so sehr aus wie Demeter-Joghurt“, sagt Bakker. Söbbeke Demeter-Naturjoghurt wird nach höchsten ökologischen Standards aus unhomogenisierter Frischmilch von Demeter-Höfen hergestellt. Die schonende Verarbeitung, aber auch die art- und wesensgerechte Haltung der Demeter-Kühe – die natürlich noch ihre Hörner tragen – sowie die ausgewogene Fütterung mit 100 % Biofutter nach strengen Demeter-Standards sorgen für ein herausragendes, ursprüngliches Geschmackserlebnis. Der neue, cremig gerührte Demeter-Naturjoghurt macht sich hervorragend in Müslis, zu Früchten und als Basis für cremige Desserts.



Söbbeke Demeter-Naturjoghurt 3,5 % cremig gerührt, im 500g-Mehrwegglas, UVP 1,59 €, im Bio-Fachhandel erhältlich; ab April 2021

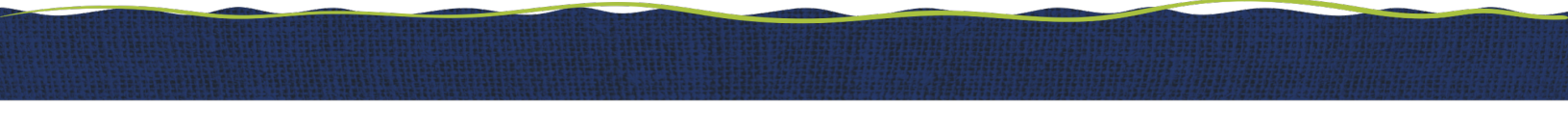
**Mehr als Bio: Pur Bio!**



„Free From“, der Verzicht auf Zusatzstoffe, liegt ungebrochen im Trend.<sup>2</sup> Und ist bei der Bio-Molkerei Söbbeke mit der Range Pur Bio längst Standard. Die 2019 eingeführten Fruchtjoghurts stehen für Natürlichkeit und den puren Geschmack feinsten Molkereiprodukte. Denn die Zutatenliste ist kurz: Cremig gerührter Joghurt, ausgereifte Früchte und heimischer Rübenzucker. Auf Verdickungsmittel, Aroma- und Farbstoffe wird komplett verzichtet. Die vier etablierten Sorten Blaubeere, Mango-Vanille, Pfirsich-Maracuja und Himbeere-Granatapfel im 500g-Mehrwegglas bekommen fruchtig-sommerlichen Neuzugang: Pur Bio Erdbeere-Himbeere mit süßem Erdbeerpüree und intensiver Himbeere. Diese Geschmacksrichtung liegt im Trend: Eine Akzeptanzbefragung unter Bio-Käufern hat gezeigt: Erdbeere-

Himbeere wird als Top-Sorte angesehen.<sup>3</sup> Die Zeichen für Erfolg stehen gut: Bei den Geschmacksrichtungen Blaubeere und Himbeere-Granatapfel ist Söbbeke mit Pur Bio die beliebteste Marke, im Vergleich zu Wettbewerbern mit denselben Sorten bei Bio-Joghurt.<sup>4</sup> Für eine bessere Orientierung im Kühlregal sorgt

2 Food Report 2021  
3 Biopinion Akzeptanzbefragung; Dezember 2020; mit 300 Bio-Fruchtjoghurt-Verwendern aus NKFH + LEH und 9 unterschiedlichen Sorten.  
4 Nielsen LEH+DM ohne Aldi, Lidl, Norma, YTD W26 2020





die neue, auffällige Gestaltung der Verpackung: Die Sortimentsbezeichnung zielt weiter das Etikett auf dem Glas, welches jetzt zusätzlich plakativ auf den USP und die Zutatenreinheit hinweist. Pur Bio besteht aus nur drei Rohstoffen: 1. Joghurt, 2. Früchte und 3. Rübenzucker. Denn mehr ist nicht drin.

Söbbeke Pur Bio Joghurt Erdbeere-Himbeere, im 500g-Mehrwegglas, UVP 1,99 €, im Bio-Fachhandel und ausgewähltem Lebensmitteleinzelhandel erhältlich; ab Mai 2021

Alle Neuprodukte der Bio-Molkerei Söbbeke werden kommunikativ unterstützt durch umfangreiche POS-Materialien und Kampagnen sowie über die Social Media-Kanäle der Marke.

### 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. Eine NRW-Produktlinie ergänzt das Portfolio der Biomolkerei, die in Nordrhein-Westfalen vertrieben wird. Söbbeke Produkte sind im Biofachhandel und im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Mehr zu den Produktneuheiten der Biomolkerei Söbbeke gibt es unter [www.soebbeke.de](http://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](mailto:presse-soebbeke@zeron.de)