

ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: GRATIS-PRODUKTMUSTER | FLYER | KATALOG

Schwarzkümmel im Trend

RAW bietet ausgezeichnete Naturkosmetik für anspruchsvolle Haut

In der Bio-Ernährung ist Schwarzkümmel längst Kult. Als **kraftvoller Naturwirkstoff** steht er für Ausgleich, Widerstandskraft und Longevity – Werte, die Verbraucher:innen heute bewusst suchen. RAW Naturkosmetik greift diesen **fest etablierten Trend** auf und überträgt ihn konsequent in die Naturkosmetik: Die Gesichtsschme Schwarzkümmel macht den beliebten Inhaltsstoff **erstmalig als tägliche Pflege** für empfindliche Haut erlebbar.

Die Creme ist eine ideale tägliche Pflege für **empfindliche, gestresste oder allergieanfällige Haut**. Kaltgepresstes Bio-Schwarzkümmelöl unterstützt den natürlichen Hautaufbau, wirkt regulierend und stärkt die Widerstandskraft der Haut.



Gleichzeitig schützt die **antioxidative Wirkung** vor vorzeitiger Hautalterung. Anwender:innen berichten von einer **spürbaren Beruhigung**, weniger Spannungsgefühl und einem **ausgeglichene Hautbild**. Der natürliche Duft erinnert an frisches Gras mit würzig-erdigem Ausklang und unterstreicht den **reinen Charakter** der Pflege.

Übrigens: Die RAW Schwarzkümmel-Gesichtsschme wurde aktuell mit dem Award **»Bestes Öko 2026«** ausgezeichnet. Dieser Preis für Produkte im Bio-Fachhandel wird auf Basis einer umfangreichen Schrot&Korn-Kundenbefragung verliehen. Bewertet wurden unter anderem **Wirksamkeit, Qualität, Glaubwürdigkeit und Design**.

RAW
NATURKOSMETIK

RAW Naturkosmetik
0151.18 04 13 44
raw-naturkosmetik.de

PRODUKT-CHECK

- ✓ Dauerbrenner Schwarzkümmel
- ✓ Auszeichnung »Bestes Öko 2026«
- ✓ hohe Wiederkaufsrate
- ✓ große Zielgruppe

- BioOst 5–Do8
- BioWest 8a–Fog

MEHR
INFORMATIONEN



ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: FACHINFORMATION | 50 FLYER | AKTIONSANGEBOT

Starke Wurzel. Starker Inhalt.

Premium Ashwagandha mit KSK-66® —
Spitzenqualität nachhaltig verpackt

Sanatur setzt mit seinem **Bio-Ashwagandha-Wurzepulver** neue Maßstäbe im Bereich hochwertiger Pflanzenextrakte. Das Produkt vereint standardisierten KSK-66®-Extrakt mit Bio-Wurzepulver in einer praktischen Kapsel.

Jede Kapsel liefert 12,5 mg Withanolid (wissenschaftlich belegter Inhaltsstoff der Ashwagandha-Wurzel) und gehört mit **5 % Withanoliden** zu den **höchstdosierten natürlichen Ashwagandha-Produkten** auf dem Markt. Das Verhältnis von Extrakt zu reinem Bio-Wurzepulver ist im Verhältnis 1:1, was die Anwendung der Pflanze optimal unterstützt. Ashwagandha, auch bekannt als indischer Ginseng, gehört aktuell

zu den gefragtesten Nahrungsergänzungsmitteln und ist die erste Wahl bei **Belastungssituationen und Schlafproblemen**. Sanatur Bio Ashwagandha überzeugt nicht nur durch hochwertige Bio-Zutaten, sondern auch durch Nachhaltigkeit: Die schadstofffreie **Glasverpackung** schützt Inhalt und Umwelt gleichermaßen: Ein Produkt, das sowohl in puncto Zusammensetzung als auch Nachhaltigkeit neue Standards setzt. Für Ihr Verkaufspersonal stellt Sanatur kompakt aufbereitete Fachinformationen für die Beratung am Regal zur Verfügung.

BIOBUSINESS-FAZIT: Ideal für alle, die ihren Kund:innen höchste Qualität, Transparenz und natürliche Leistungsstärke bieten möchten.



Sanatur

Sanatur
07731.87 830
sanatur.de

PRODUKT-CHECK

- ✓ Mega-Trend guter Schlaf
- ✓ Bio-Ashwagandha
- ✓ natürliche Nahrungsergänzung
- ✓ nachhaltige Glasverpackung

MEHR
INFORMATIONEN



ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: ANMELDUNG ZUM SÖBBEKE-NEWSLETTER

SÖBBEKE
BIO & ECHT LECKER**Söbbeke**
25 65.93 030
soebbeke.de**PRODUKT-CHECK**

- ✓ Neu im Joghurt-Sortiment
- ✓ zwei Trends in einem Becher
- ✓ stimmiges Preis-Leistungsverhältnis
- ✓ Bio-Weidemilch

■ BioWest 8a–C18

MEHR
INFORMATIONEN

Cremig und fruchtig

Söbbeke bringt Joghurt griechische Art auf Frucht in den Handel

Die Biomolkerei Söbbeke erweitert ihr Bio-Joghurt Portfolio: Die **geschichteten Joghurts aus Bio-Weidemilch** werden mit **originalen griechischen Joghurtkulturen** hergestellt. So verbinden sie **vollmundige Cremigkeit mit fruchtigen Rezepturen**.

Griechischer Joghurt ist bei Bio-Kund:innen beliebt und Fruchtjoghurts sind ein **Dauerbrenner im Kühlregal**. Da ist es nur konsequent, dass Söbbeke mit den **drei mediterranen Sorten Honig, Orange sowie Feige mit Sonnenblumenkernen** diese beiden Trends auf einen Nenner bringt. Punkten können die drei Neuen übrigens nicht zuletzt mit einem **stimmigen Preis-Leistungs-Verhältnis** (UVP 1,19/150 g Becher).

Söbbeke produziert ausschließlich Bio-Milchprodukte. Wie bei nahezu allen Jo-



ghurtprodukten setzt die Biomolkerei auch bei den drei Neuen auf **qualitativ hochwertige Bio-Weidemilch**. Dabei genießt jede Kuh durchschnittlich 3.000 m² Weidefläche und das an etwa 210 Tagen im Jahr. Damit werden sogar die Anforderungen des öko-

logischen Anbauverbands Bioland übertroffen, die lediglich 600 m² an 120 Tagen vorsehen.

BIOBUSINESS-TIPP: Ob als Pausensnack, To Go, als Dessert oder einfach so als kleiner Genussmoment im Alltag: Die Söbbeke Joghurts griechische Art auf Frucht sind eine **überzeugende Innovation** in Ihrem Kühlregal und ab sofort erhältlich – unbedingt listen!

ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: GRATISMUSTER | BIO-BISTROBERATUNG

Bioboom**Bioboom**
05 11.16 15 920
bioboom.de**PRODUKT-CHECK**

- ✓ tierisch schön
- ✓ nachhaltig politisch
- ✓ kulturell neugierig
- ✓ auch online lesbar

Bio für Kopf und Bauch

Kundenbindung gratis mit dem Magazin Bioboom

Jede Ausgabe punktet mit **fundierte Schwerpunkten** zu bio-relevanten Themen und **lebendigen Reportagen**. Sprachlich klar und **modern, optisch innovativ** verbindet Bioboom **sachliche Informationen** mit trendigem Auftritt. Bioboom-Thema ist der moderne ökologische Lifestyle: Essen, Einkaufen, Kochen und Genießen, Beauty, Mode, Wohnen, Wohlfühlen und Gesundheit. Bioboom steht für **die Werte des Naturkostfachhandels**: Ökologie, Qualität, Geschmack, Fairness und soziales Miteinander. Als sinnvolle Ergänzung zu monatlich erscheinenden Medien hat sich Bioboom seit **über 25 Jahren fest etabliert**.

Jetzt abonnieren

Ganz einfach mit dem beiliegenden Fax-Coupon, telefonisch oder unter bioboom.de. Dann erhalten Sie gleich die aktuelle Ausgabe.

Abonnement über Ihren Großhandel

Bioboom erhalten Sie über: BODAN, Grell, Kornkraft, Naturkost Elkershausen, Naturkost Erfurt, Naturkost Nord, Naturkost West, Ökoring, hakopaxan, Terra, Rinklin, Weiling.

AUCH BEI
INSTAGRAM**GRATIS
ABO**MEHR
INFORMATIONEN

ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: GRATIS-MUSTER VEGANE STREICHWURST

Darauf haben Handel und Kund:innen gewartet

VITAM-R Hefeextrakt endlich in Bio-Qualität!

Der VITAM-R Hefeextrakt ist ein absoluter Klassiker – aber im Bio-Regal wurde er bisher vermisst. Damit ist jetzt Schluss: Ab sofort können die **zahlreichen Fans** VITAM-R auch als Bio Hefeextrakt in den Regalen des Bio-Fachhandels finden.

Durch die Integration des **bisher als Vitasan erhältlichen** Bio-Hefeextrakts in die Markenwelt von VITAM-R ist das Produkt als Bio-Variante des **Hefeextrakt-Klassikers** klar erkennbar, gleichzeitig wurde die bisherige Etiketten-Gestaltung weitgehend beibehalten – so ist sowohl für Markenbindung als auch für Wiedererkennung gesorgt. Mit dem Re-Branding erfüllt VITAM einen **lang gehegten Wunsch des Bio-Fachhandels**: nämlich den Kund:innen ganz klar die Bio-Variante des bewährten VITAM-R bieten zu können, ohne Herstellungsverfahren, Unterschiede etc. immer wieder erklären zu müssen.

Das Produkt überzeugt sowohl **VITAM-R-Stammverwender:innen**, die sich eine Bio-Variante wünschen, als auch **vegan lebende Men-**



sch, die sich einen kräftigen Umami-Lieferanten wünschen. Dabei verbindet VITAM-R Genuss und essentielle Nährwerte.

BIOBUSINESS-TIPP: Schon gewusst? Auch die **veganen Wurstalternativen** von VITAM verdanken ihren authentischen Geschmack dem darin enthaltenem VITAM-R. **Probieren Sie selbst: Mit dem Fax-Coupon können Sie Ihr Gratis-Muster anfordern!**



Vitam

0 51 51.95 400
vitam.de

PRODUKT-CHECK

- ✓ Klassiker jetzt in Bio-Qualität
- ✓ Umami pur
- ✓ proteinreicher Brotaufstrich
- ✓ vegan

- BioOst 5–B36
- BioWest 8a–F14



MEHR
INFORMATIONEN

ANGEBOT AUF DEM FAX-COUPON: GRATISMUSTER | BIO-BISTROBERATUNG

Umsatzkick fürs Bio-Bistro

PUR Bio-Feinkostmanufaktur kommt mit großer Sortimentserweiterung

Das PUR Bistro-Sortiment liefert bundesweit ein **umfangreiches und vielfältiges Sortiment** an Bio-Feinkostgerichten für den offenen Verkauf in Ihrem Bio-Bistro, -Restaurant oder -Café. Dabei folgen die Kölner Koch-Profis dem Prinzip: maximale Qualität für Ihre Kund:innen und geringstmöglicher Aufwand für Sie. Ob für die Mittagspause, als Snack oder zum Mitnehmen: Mit den **frischen, saisonalen und sorgfältig zubereiteten Gerichten** von PurBio steigern Sie Ihre Umsätze im Bistro-Bereich – so binden Sie Stammkund:innen und gewinnen neue hinzu!

PUR Bio liefert **frische Bio-Feinkostgerichte**, die **handwerklich** und sorgfältig aus frischen, saisonalen Zutaten hergestellt werden. Das Angebot nimmt **aktuelle Food-Trends** auf, wird den Ansprüchen moderner Bio-Kund:innen optimal gerecht und sorgt dabei für **jede Menge Auswahl und Abwechslung**. Attraktive Neuprodukte im Sor-



timent sind jetzt Lasagne, Tortillas und – endlich auf vielfachen Wunsch – köstliche Desserts. Bei den Bowls, Feinkostsalaten und Wochengerichten gibt es ebenfalls attraktive Neuzugänge.

Auch im laufenden Betrieb macht das PUR Bistro-Sortiment Ihnen das Leben leicht, denn Thekenaufsteller mit LMIV Kennzeichnung (Allergene) und vegetarisch/vegan Angabe sowie **Infomaterial** für das Personal werden gleich mitgeliefert. Die PUR Bistrolinie minimiert Investitionskosten und bietet hohe **Kalkulationssicherheit**: Sie vermeiden Mindermengenproduktion und haben weniger Abschreibung durch optimale Verpackungsgrößen und ein langes MHD. Gerne beraten die Kölner Kochprofis Sie bei der Einrichtung oder Optimierung Ihres Bistros.

NEU: PUR Bio gibt es jetzt auch bei Dennree und Weiling!



PUR

0 22 71.56 87 625
pur.bio

PRODUKT-CHECK

- ✓ frisch zubereitet
- ✓ regional und saisonal
- ✓ vegetarisch/vegan
- ✓ bundesweit lieferbar



MEHR
INFORMATIONEN

Mit Bio handeln. Für Bio handeln.



FÜR ALLE
BIO-INTERESSIERTEN



BioOst Leipzig

11. April 2026 | 11 – 18 Uhr

12. April 2026 | 10 – 17 Uhr

bioost.info



BioWest Düsseldorf

19. April 2026 | 9 – 17 Uhr

biowest.info



BESUCHT UNS AUF
FACEBOOK UND INSTAGRAM!

Besuchenden- und Ausstellendenservice: T 05 11.35 90 100 und über info@biomessen.info.

Gutscheine für die Akkreditierung über Ausstellende/ausstellenden Großhandel.

Aktuelles Ausstellendenverzeichnis auf biomessen.info.