

Medienmitteilung

SWISS Pavilion – Leistungsschau für Schweizer Bio-Lebensmittel

Zürich, 14. Juli 2022. **Nach der virtuellen Messe 2021 kehrt der SWISS Pavilion (Halle 1, Stand 1-427 & 1-435) nach Nürnberg zurück. An der «BIOFACH Summer Edition» vom 26.-29. Juli 2022 zeigt die Schweizer Lebensmittel-Branche ihre Bio-Innovationen.**

Der SWISS Pavilion bietet im neuen Design auf 152 m², verteilt auf zwei nebeneinander liegende Stände (Halle 1, 1-427/ 1-435) eine attraktive Plattform. 10 Firmen, bewährte «Bioniere» und Erstausstellende, präsentieren eine grosse Sortimentsvielfalt in Bio-Qualität.

Ingwerer-Spirituosen

Aus naturrübem Schweizer Bio-Apfelsaft, frischem Bio-Ingwer aus Asien, Bio-Alkohol, Bio-Rohrohrzucker und erlesenen Bio-Gewürzen entsteht der einzigartige Likör. «Höchste Qualität ist unser Anspruch. Alle Ingwerer-Spirituosen sind 100% bio- und vegan-zertifiziert!», betont Simon Borchardt, Co-Founder und CEO. Dorothea Beck, Brand Experience & Executive Board, ergänzt: «In unseren fruchtig-scharfen Spirituosen bringen wir vielfältige Kulturen zusammen – und selbst nach Feierabend setzen wir uns aktiv für die Kulturförderung ein, insbesondere mit Musikprojekten, denn da hat Ingwerer seinen Ursprung.»

Natürliche Süssigkeiten

Die Imkerei Mayr GmbH bietet neben Schweizer Honigen vier innovative, gesunde und sehr schmackhafte bio-zertifizierte Produktneuheiten an. Es handelt sich um spezielle, komplett zusatzstofffreie Nuss-Nougat-Cremes hergestellt mit echtem Honig und Gewürzen, beispielsweise echter Bourbon-Vanille. Für die vegane Alternative wird die Süsse durch Datteln erreicht. Esther Rewitz bringt die Haltung der Imkerei Mayr GmbH so auf den Punkt: «Im Zentrum unserer Produktstrategie stehen die Wertigkeit der eingesetzten Rohstoffe, die schonende Verarbeitung zum Erhalt des natürlichen Charakters aller Zutaten sowie der gesundheitliche Wert der fertigen Produkte.»

Früchte und Saft-Konzentrate

«Internationalität steht im Zentrum unseres Denkens und Handelns. Wir kennen unsere langjährigen Produzenten und Kunden und sie uns», weiss Robin Schöni, Business Development der Flagfood AG aus Erfahrung und ergänzt: «Unsere tiefgefrorenen Früchte und Saft-Konzentrate werden auf der ganzen Welt produziert und weltweit geliefert.» Niederlassungen in Polen, Benelux und China stellen die regelmässige Pflege eines persönlichen und dynamischen Netzwerks und starker Partnerschaften sicher.

Vegane Alternativen auf Nussbasis

Die Patiswiss ist ein seit 1905 bestehendes Unternehmen und auf die Nussverarbeitung- und Veredelung spezialisiert. Für die Konditorei- und Confiserie Branche ist die Beschaffung von Biozutaten oft eine Herausforderung. Das Bio-Angebot der Patiswiss AG hilft hier weiter – und mit interessanten Dienstleistungen für Verarbeitungsbranche. «Wir präsentieren an unserem Stand zum einen die weltweit einzigartige Dienstleistung LOG5-Pasteurisation mit integriertem Röstprozess und nahtloser Weiterverarbeitung zum Halb- oder Fertigfabrikat», so die Ankündigung von Pamela Lüscher, Marketing Patiswiss AG.

Unter der Eigenmarke «VegaNature» stellt Patiswiss stellt zudem vegane, biologische und natürliche Alternativen zu herkömmlichen Produkten auf Nussbasis her, sei es für die Eigenmarke «VegaNature» oder für Aufträge wie das biozertifizierte «Neese Vegan»-Sortiment, das am Patiswiss-Stand gezeigt wird. Die vegane Alternative zu Fondue auf Nussbasis ist leicht verdaulich und kalorienärmer als herkömmliches Fondue.

Zuverlässigkeit in der nachhaltigen Beschaffung

Nungesser ist spezialisiert auf die nachhaltige Beschaffung von Saaten, Hülsenfrüchten und Nüssen sowie anderen Spezialitäten direkt aus dem Herkunftsland.

Mit diesen Stärken beliefert Nungesser die Backwaren- und Müsliindustrie, die Schokoladenindustrie, Ölhersteller sowie teilweise den Lebensmitteleinzelhandel.

Marco Fischer, CEO Nungesser, zu den laufend vertieften Beschaffungskriterien: «Bis Ende 2022 können wir in Kooperation mit unseren Partnern viele Produkte in Bio- und Nachhaltigkeitszertifizierungen wie Demeter, Naturland und KRAV anbieten.»

Grosse Sortimentsvielfalt für die B2B- und Privat Label-Kundschaft

«Die Haco-Group tritt als ausgeprägte B2B- und Privat Label-Anbieterin an der diesjährigen BIOFACH mit zwei ihrer insgesamt sechs Produktgruppen auf», so die Übersicht von Key Account Manager Adrian Kolb. Die drei vor Ort präsenten Tochterunternehmen der Haco Group sind Haco AG, Gutscher Mühle Traismauer GmbH und Gautschi Spezialitäten AG. Im Bereich «Custom-Made Snacks» liegt der Fokus auf hochwertigen Getreide- und Fruchtbasierten Riegeln, Häppchen und Bällchen. Die angebotene Technologieviefalt erlaubt es den Kunden hervorragende Differenzierungsmerkmale in seine Marketingkonzepte einfließen zu lassen. Themen wie «ohne zugesetzten Zucker», «Vegan», «Gluten-» oder «Erdnussfrei» stehen für eine innovative Entwicklungs- und Forschungsarbeit.

Die im Biobereich hoch versierte Firma Gautschi Spezialitäten repräsentiert in der Produktgruppe «Custom-Made Culinary Art» ein breites Bio-Sortiment von Salatsaucen bis hin zu Suppen und Saucen im Glas. Dippingsaucen, Mayonnaisen, Senfe und Pestos gehören ebenso zum vielfältigen Sortiment.

Spezifische Zutaten für die zeitgemässe Bioverarbeitung

Martin Soukop zeigt als technischer Leiter die vielseitigen Anwendungen und Neuentwicklungen der SWISSGUM AG im Schweizer Tägerwilen auf: Der Trend nach BIO- und veganen Produkten hält unvermindert an. Zur Optimierung der Struktur bietet die SWISSGUM AG mit Sitz in Tägerwilen/Schweiz für die verschiedensten Lebensmittelbereiche (vor allem für Eiskrem, Milchprodukte, Feinkost, Backwaren, Fruchtzubereitungen) neue Stabilisierungssysteme an, die sowohl in BIO- als auch in veganen Produkten eingesetzt werden können. Diese neuen Stabilisierungssysteme sind glutenfrei, frei von Palmfetten und plant-based. Für veganes Speiseeis und BIO-Eiskrem wurden neue Stabilisierungssysteme entwickelt.

Für den Einsatz in BIO-Joghurt, BIO-Trinkjoghurt und insbesondere in veganen Joghurt-Alternativen gibt es neue BIO-Verdickungsmittel, die einerseits die Synärese verhindern, andererseits die Cremekonsistenz verbessern. Bei der Entwicklung von neuen Bio-veganen Stabilisierungssystemen im Fruchteisbereich wurde darauf Wert gelegt, dass die Fruchtnote nicht maskiert, sondern eher gefördert und optimiert wird.

Bio Suisse und ICB im SWISS Pavillon

Am SWISS Pavilion werden wiederum Bio Suisse und ihre Tochterfirma «International Certification Bio Suisse» ICB mit Fachpersonen insbesondere aus Zertifizierung, Import sowie Verarbeitung und Handel anwesend sein. Der Stand ist Drehscheibe und Anlaufstelle für Exporteure und Kontrollstellen, aber auch Produzentinnen und Produzenten sowie viele Schweizer Importeure, die Lizenznehmer von Bio Suisse sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! SWISS Pavilion | Halle 1 | Stand 1-427, Stand 1-435

Die Aussteller im SWISS Pavilion



Medienkontakt

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

s-ge.com

Christine Moser

Corporate Relations + Communications

+41 44 365 50 69

cmoser@s-ge.com