

BIOVEGAN®
Liebe die man schmeckt!

Deutschland im Kälteschock. Biovegan mit märchenhaftem Eis.



Rechtzeitig zur weltgrößten Naturkost-Fachmesse in Nürnberg hat Biovegan das mittelständische BIO Unternehmen aus Ransbach-Baumbach, ein total innovatives neues Produkt fertig gestellt!

Das erste und einzige BIO Eispulver, aus dem ohne Eismaschine und ohne kochen ein super softes und cremiges Eis zu Hause hergestellt werden kann. Und das mit nur 3 Minuten Zubereitungszeit.

„Meine Mutter Käthe Henneke und ich haben jetzt über 2 Jahre an der Entwicklung dieser Produktlinie gearbeitet“, so Nicol Gärtner, die geschäftsführende Gesellschafterin und Tochter der Unternehmensgründer Claus und Käthe Henneke.

„Das waren viele, viele Nachtschichten und tatsächlich über 1000 Versuche, die wir hier machen mussten. Wir haben es aber mit Hartnäckigkeit und Eifer geschafft“, Nicol Gärtner weiter.

Das Ziel eine Linie von Eispulvern zu entwickeln, mit denen jedermann in kürzester Zeit, ohne kochen und ohne Eismaschine zu Hause sein ur-eigenes BIO Eis selbst kreieren kann war das ursprüngliche, damals etwas vermessene Ziel.

Spezialisten, die man zu Beginn konsultierte, gaben diesem Projekt keinerlei Erfolgchancen für die Umsetzung. Das wäre zumindest im BIO Bereich und dann auch noch vegan und glutenfrei gänzlich unmöglich!

Aber, die Produkte sind fertig und werden nun erstmals auf der Biofach in Nürnberg vom 15. - 18. Februar 2012 in Halle 7 Stand 437 vorgestellt.



Das Familienunternehmen Biovegan beschäftigt mittlerweile 25 Mitarbeiter am Standort Ransbach-Baumbach im schönen und beschaulichen Westerwald. Gegründet 1987 feiert Biovegan dieses Jahr außerdem sein 25 jähriges Firmenjubiläum.

Die letzten Jahre waren für Biovegan extrem erfolgreich. Allein in 2011 wurde ein Umsatzwachstum von mehr als 60 % gegenüber 2010 verzeichnet.

„Mein Vater, der mit meiner Mutter zusammen Biovegan vor 25 Jahren gegründet hat, aber leider vor 8 Jahren plötzlich verstarb, wäre so stolz, wenn er sehen könnte was sich alles bei Biovegan getan hat“, erklärt die Biovegan-Chefin Nicol Gärtner weiter.

Unter dem Namen „Biovegan 1001 Eis“ 1 Basis für 1001 Eis-Desserts werden nun die drei Sorten 1001 Eis Schokolade, 1001 Eis Erdbeere, 1001 Eis Vanille eingeführt.

Eine weitere Besonderheit dieser komplett neuen Produktlinie ist, dass man alle 3 Produkte einfach durch Zugabe von Voll-Milch oder veganen Drinks genießen kann, aber alle 3 Produkte auch als Basis-Produkte für eigene Eiskreationen nutzen kann.

Unter dem Motto: „Deine Idee, Dein Eis“ bekommt der kreative und experimentierfreudige BIO Kunde jede Menge Ideen von der Biovegan Webpage über interessante Eiskreationen, die man für sich, seine Freunde und seine Familie mit den neuen Produkten „Biovegan 1001 Eis“ zaubern kann.

Wie wäre es mit einem Erdnusscreme-Eis? Oder mit Schwarzwälder Kirsch Eis? Was halten Sie von Tutti Frutti Eis? Oder Tiramisu Eis? Alles ist möglich mit dieser genialen Eis-Produktlinie von Biovegan!

„Eines der neuen Themen, die Biovegan jetzt weiterverfolgen wird, ist mehr Kreativität und somit mehr Spaß und Freude beim Kochen und Backen zu haben. Die Produktlinie Biovegan 1001 Eis-Pulver ist da ein innovativer und eigenständiger Beginn. Der Endkunde und der Händler brauchen nicht noch eine Dublette, sondern einzigartige und interessante Neuprodukte. Und diese werden wir weiterhin entwickeln“, so die Tochter der Unternehmensgründer und heutige Biovegan-Chefin Nicol Gärtner.

Besuchen Sie Biovegan auf der Biofach in Nürnberg vom 15.2. bis 18.2.2012 in Halle 7 Stand 437 und überzeugen Sie sich selbst!

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen oder Muster zu.

V.i.S.d.P. : Nicol Gärtner (Geschäftsführende Gesellschafterin Biovegan GmbH)