

biogan

For a basic, organic lifestyle



Varekatalog 2024/2025

INDHOLDSFORTEGNELSE

Plantebaserede produkter.....	3
Granola.....	6
Tørret frugt.....	7
Kokosprodukter.....	9
Nødder.....	10
Inspiration til udstillinger	11
Biogan Exclusive.....	12
Risteriet.....	13
Dannevang.....	14
Frø, kerner og flager	15
Bælgfrugter	17
Produkter lavet af bælgfrugter	19
Tilbehør - livet er andet end kartofler	20
Slik, kiks & snacks	24
Sukker & alternative sødemidler	25
Bageartikler.....	26
Mel - glutenfri.....	27
Mel - naturlig glutenfri	28
Glutenfri bagværk	29
Chufa.....	30
Safte	32
Diverse	34
Demeter	34
Til tapasbordet	35
Krydderier	36
Veganske spreads	38
Specialløsninger	39



Biogan A/S er en engrosvirksomhed med speciale i økologiske og miljøvenlige produkter.

Biogan blev grundlagt i 1996 og er i dag at finde i Lystrup ved Aarhus med et lager og moderne pakkeri og mikroristeri.

Siden den spæde start har vi opbygget en meget stor viden om økologiske fødevarer og kan i dag tilbyde jer et total sortiment af økologiske tør- og kolonialvarer til konkurrencedygtige priser.

Biogan er Danmarks største forhandler af økologiske tør- og kolonialvarer til specialhandlen og udvalgte supermarkeder – og det er vi blevet, fordi vi lytter til jer og hele tiden tilpasser vores produkter til markedets behov. Samtidig yder vi ALTID en god og nærværende service. Hos os er I ikke bare et nummer i rækken.

Vi vil fortsat arbejde hårdt for at kunne tilbyde alle vores samarbejdspartnere et alsidigt sortiment, som er med til at gøre jeres butik til et mere interessant indkøbssted for jeres kunder.

I vores varekatalog for 2023/2024 kan I finde mange nye og spændende produkter – samt naturligvis, de gode gamle klassikere. Vi tilbyder også et bredt sortiment af tørvarer i store enheder til bagerier, produktionsvirksomheder og storkøkkener. Hvis I ikke kan finde produktet i kataloget, vil vi undersøge, om det er muligt at skaffe det.

Venlig hilsen

Biogan A/S



Vores mission

Vi stimulerer befolkningen i Norden til at have lyst og interesse i spændende økologiske fødevarer og produkter fra hele verden lavet af naturlige råvarer.

Vores sortiment er med til at skabe fokus på vigtigheden i at tilberede og spise sunde økologiske fødevarer.

Vi ønsker, at forbrugerne og køkkenaktørerne bliver inspireret og oplever økologiske, lækre og sunde madretter hver dag.



Vores vision

Vi vil være det mest attraktive og innovative handelshus i Norden med fokus på økologiske kvalitetsprodukter.



Spis mindre kød

I rigtig mange hjem og køkkener, er man i de senere år begyndt at skrue ned for sit forbrug af kød. Uanset om man spiser lidt eller ingen kød, kan det være en fordel at have et produkt, som kan erstatte kødet i diverse retter. Vores erfaring er desuden, at man sparer mange penge, når man anvender produkterne fra denne side, frem for frosne færdige køderstatningsprodukter.

Biogans økologiske alternativer til kød kan både koges og steges alt efter, hvilken ret det er tiltænkt. Neutrale køderstatninger er ofte meget milde i smagen. Hvis man sætter pris på en mere kraftig smag, kan vi anbefale at prøve sig frem med vores økologiske krydderier, indtil man finder sin favorit. Man kan også tilføje en terning af økologisk og vegansk bouillon ved kogningen.



1164
SPELTDELLE MIX
170g ØKO vegan



2218A
JACKFRUIT i saltlage
400g ØKO vegan



2208C
SOJA "KØD" groft
250g ØKO vegan



2223A
ÆRTEKØD
250g ØKO vegan



2216
TOFU naturel
500g ØKO vegan



Jackfruit er et vigtigt køderstatningsprodukt, der med sin trævlede konsistens er god som erstatning for kød i pulled pork og tun i tunsalat.

Jackfruit er en eksotisk frugt, som i rå tilstand er meget besværlig at tilberede. Derfor har vi valgt at tilbyde en nem jackfruit på dåse. Jackfruit har en mild frugtig smag og vi anbefaler at det krydres godt.



2221
TEMPEH
500ml ØKO vegan

Tempeh

Tempeh er lavet af hele sojabønner, som er gæret naturlig, hvor tofu er lavet af væsken fra friske sojabønner. Fermenteringen betyder at tempeh har en fast tekstur og nemt kan skæres i tern eller strimler.

Tempeh smager lidt nøddeagtigt, så krydderier som karry, hvidløg, ingefær samt chili vil passe godt hertil.

Tempeh kan anvendes stort set som kød i mange velkendte retter. Prøv det i salater, supper og gryderetter eller som alternativ til chicken nuggets.



Tempeh med nudler, broccoli og rødløg

Antal: 4 personer

Ingredienser:

1 glas Biogan Tempeh*
Udon* eller soba* nudler
1 stort rødløg
1 stort broccoli
4 æg
2-3 forårsløg (kan udlades)
Olie til stegning
Saften fra 1 lime
Smag til med tamari* og 1 tsk. fivespice (Peber*, kanel*, nelliker, spidskommen*, stjerneanis* - alle krydderier pulveriseres)
Pynt evt. med ristede eller saltede peanuts*

* Findes i Biogans sortiment

Sådan gør du:

- 1) Pil løget og skær det ud i tynde strimler.
- 2) Skær tempehen ud i tynde strimler. Tempeh smager neutralt og vi anbefaler at have dem marineret natten over. Vi kan foreslå en tamari marinade eller en chilli marinade.
- 3) Skær broccolien i små buketter og kom det i kogende vand i et par minutter. Tag broccolien op og kog nu nudlerne i det samme vand.
- 4) Kom lidt olie på en stor pande eller i en wok og steg tempehen i et par minutter. Tag det af, og kom herefter lidt mere olie på panden og tilføj broccolien.
- 5) Lad broccolien svitse i et par minutter og kom herefter nudlerne i og steg igen.
- 6) Tilsæt nu lime, fivespice og rødløg og lad det stege med i et par minutter.
- 7) Ryk det hele til siden og kom æggene på panden. Lad dem stege i 20-30 sek. og bland herefter det hele sammen.
- 8) Kom tempehen tilbage i panden og tilsæt tamari.
- 9) Smag evt. til med ekstra krydderier og limesaft og pynt med forårsløg og peanuts.



2222
SEITAN - Hvedegluten
400g ØKO vegan

Seitan

Seitan er protein udvundet af gluten fra hvede og kaldes derfor også for imiteret and, hvedekød eller glutenkød.

Seitan har et højt proteinindhold og er velegnet som erstatning for kød. Det har været en vigtig ingrediens i asiatiske køkkener i flere tusinde år

Seitan er smagsneutral, tilsæt krydderier og brug det i salater og gryderetter eller prøv en seitan-burger eller pulled seitan.



Seitan med grønne bønner og forårsløg

Antal: 4 personer

Ingredienser:

1 glas Biogan seitan*
500-700g frosne bønner
Sesamolie til stegning*
2 tsk. tamari*
4 fed presset hvidløg
1 spsk. frisk revet ingefær
1 spsk. æble-/balsamicoeddike*
2 spsk. akaciehonning*, agavesirup* eller kokosblomstsukker*
1 spsk. brune sesamfrø*
1 spsk. sorte sesamfrø*
Forårsløg til pynt (Kan udlades)
Serveres med ris eller lignende.

* Findes i Biogans sortiment

Sådan gør du:

- 1) Kom sesamolie på en pande og svits bønnerne i 4-5 min.
- 2) Tilsæt derefter tamari og lad det fordampe ved middel varme.
- 3) Når væsken er fordampet, tages bønnerne af panden.
- 4) Kom lidt olie på panden og tilsæt hvidløg og seitan.
- 5) Brun seitan stykkerne i et par minutter.
- 6) Bland ingefær, æbleeddike og akaciehonning i en skål.
- 7) Kom bønnerne tilbage i panden og tilsæt marinaden.
- 8) Sauter i et minut.
- 9) Tilsæt sesam, sauter et minut mere og tag det af varmen.
- 10) Smag til med salt.
- 11) Bland forårsløg i og server med ris eller lignende.

Kornfri granola uden havregryn

Flere og flere mennesker følger diæter med lavt kulhydrat. Vi har derfor valgt en granola, der indeholder 80% færre kulhydrater end en normal granola. Denne granola har en dejlig smag af græskarkerner og mandler. Den er rig på protein og fibre og er desuden 100 % økologisk og vegansk.



1608
GRANOLA fiber rig
400g ØKO



1609
GRANOLA
med færre kulhydrater
400g ØKO

Denne fiberrige granola indeholder næsten 27g fiber pr. 100 gram. Granolaen har også et højt proteinindhold og er desuden 100 % økologisk og vegansk. Med en dejlig smag af valnødder og mandler, kan du spise denne granola på mange måder. Blandt andet på yoghurt, i skyr, som drys på koldskål, sammen med lidt frugtmos eller som fyld til en lækker smoothiebowl.



En perfekt
start på dagen

med gode fiber-
& proteinkilder.



1700
ROSINER mørke
1kg ØKO



1704
ROSINER sultanas
1kg ØKO



1704A
ROSINER sultanas
500g ØKO



1712B
HAVTORNBÆR tørrede
75g ØKO



1719A
FIGNER
500g ØKO



1709B
ABRIKOSER
500g ØKO



1709C
ABRIKOSER
200g ØKO



1717B
MANGO tørret
75g ØKO



1713
GOJIBÆR
100g ØKO



1713B
GOJIBÆR
400g ØKO



1726B
DADLER uden sten
500g ØKO



1783
ARONIABÆR tørrede
100g ØKO



2116
DADELMASSE
500g ØKO



1720
LAKRIDSDADLER
200g ØKO

Økologiske Deglet
Noir dadler med
økologisk rålakrids-
pulver. De er smags-
givet og blandet
i Biogans egne
faciliteter i Lystrup
ved Aarhus.

De økologiske lakridsdadler er en eftertragtet
vare.

Sæt større fokus på dem med en second
placement, f.eks. som på billedet med et skilt
og smagsprøver.

Kontakt os for mere information og inspiration.



2005
BANANCHIPS
400g ØKO



1782
ÆBLECHIPS
75g ØKO



1729
MORBÆR Rawfood
200g ØKO



1723B
TRANEBÆR sødet med æblekonc.
500g ØKO



1728
VILDE BLÅBÆR tørrede sødet
med æble 75g ØKO

Det helt særlige ved Biogans tørrede tranebær er at de er sødet med æblekoncentrat i stedet for sukker. Det gør dem ekstra svampede.



1723
TRANEBÆR sødet med æblekonc.
150g ØKO



1722
SVESKER Agen uden sten
250g ØKO



1722C
SVESKER Agen uden sten
500g ØKO



Svesker uden sten

- ✓ Økologiske svesker er af sorten Agen.
- ✓ Direkte importeret fra Frankrig.
- ✓ Sveskerne er store og ekstra svampede.
- ✓ Sødlig smag, som gør dem til en ideel ingrediens i bagning eller som snack.
- ✓ Giv dem god plads på hylden - mange forbrugere spiser dem året rundt.



2001
KOKOS SMIL ristede
175g ØKO



2002
KOKOS SMIL rå
175g ØKO



2003
KOKOS SMIL lakridsristede
130g ØKO



2004
KOKOS SMIL med kakao
130g ØKO

Kokos smil

Kokos smil er lavet af fuldmodne økologiske kokosnødder fra Sri Lanka.

Flagerne er ekstra tykke med et lækkert bid. De har den brune hinde fra kokosnødden, hvilket giver et flot og eksotisk look.

Kokos smil er gode som crunch i salat, müsli, asiatiske retter og som en hurtig sund snack.

Kokos smil fås både rå og ristede, samt ristede i lakrids.

De lakridsristede kokos smil er ekstra lækre og en meget populær vare.

Kokosstykkerne bliver ristet og smagsgivet i Biogans eget mikroristeri nær Aarhus - så Made in Denmark.



2006
KOKOSCHIPS rå
200g ØKO



2008
KOKOSCHIPS ristede
200g ØKO

Økologiske nødder af høj kvalitet

Hos Biogan gør vi alt hvad vi kan for, at dine kunder bliver ekstra glade for de nødder de køber.

- ✓ Vi køber de bedste kvaliteter - altid mest frisk, ekstra store mandler og hasselnødder.
- ✓ Vi pakker dem i beskyttet atmosfære, hvilket betyder, at kvaliteten bevares bedre og endelig overdriver vi ikke med for lange bedst før datoer.
- ✓ Nødderne opbevares på køl helt indtil vi sender dem til jer, så de bevarer den bedst mulige kvalitet.



1735
STUDENTERMIX
140g ØKO

Økologiske nødder og nøddeblandinger kan nydes som snack, i varme retter, hakket som pynt på kagen og meget mere.
Husk kostrådene! Spis ca. 30g nødder om dagen.



1773
PEKANNØDDER
100g ØKO



1735B
NØDDE-ROSIN MIX
200g ØKO



1750
PINJEKERNER sibiriske
75g ØKO



1769A
PISTACIEKERNER rå usaltede
50g ØKO



1753B
PARANØDDER
750g ØKO



1753C
PARANØDDER
75g ØKO



1755
CASHEWNØDDEBRUD
500g ØKO



1757B
CASHEWNØDDER
750g ØKO



1757C
CASHEWNØDDER
100g ØKO



1730B
MANDLER jumbo
200g ØKO



1730
MANDLER jumbo
500g ØKO



1730C
MANDLER jumbo
1kg ØKO



1732H
MANDLER californiske
400g ØKO



1774
MACADAMIANØDDER rå
400g ØKO



1768
PEANUTS rå
200g ØKO



1760B
VALNØDDER halve
500g ØKO



1740C
HASSELNØDDER
500g ØKO



Skab ekstra salg med udstillinger af Biogans produkter

Vi foreslår, at I periodevis laver en udstilling eller second placering med udvalgte produkter.

Kontakt os for idéer til spændende udstillinger og sæsonbestemte produkter.

I kan få rigtig god succes med impulsprodukter, så som ristede peanuts, lakridsdadler, slik, chips eller kokos smil.



Lækre økologiske produkter i flot indpakning

- ✓ Flot sortiment af iøjenfaldende poser, trykt i pastelfarver og med håndlavede illustrationer.
- ✓ Poserne er velegnet til kurvesalg og udstilling - fx. sat op på cafébord eller en hylde.
- ✓ De er udstyret med EUR-huller, så der er også mulighed for at hænge dem op.
- ✓ Peanuts og kokosflager er ristet, smagsgivet og blandet i Biogans faciliteter i Aarhus.
- ✓ Peanuts er tørristet uden tilsætning af fedtstof og har ligget i saltlage.
- ✓ Blandingerne er sammensat af nøje udvalgte produkter.



2510
NUT BLEND raw
100g ØKO



2535
PEANUTS ristede & saltede
175g ØKO



2500
KOKOSCHIPS grove ristet i rålakrids
80g ØKO



2520
CRANBERRY NUT MIX
100g ØKO



2550
CACAO NIBS criollo raw
80g ØKO



Vi rister uden
tilsætning
af olie

Specialiteter fra eget mikroristeri

På vores adresse i Lystrup har vi eget risteri og pakkeri. Vi har derfor mulighed for at lave nogle helt særlige produkter.

I vores mikroristeri rister vi mange forskellige nødder og laver lækre saltede og usaltede nøddeblandinger, kokos og mandler med smag og meget andet.

Ristningen foregår således, at det givne produkt lægges i blød med den salt eller krydderi, som er valgt.

Dernæst ristes produktet enten i nødderisteren eller i en ovn, afhængigt af produktet.

Det helt specielle ved denne fremgangsmåde er, at produkterne ristes uden tilsætning af olie.

Dét, samt at produktet har ligget i blød i krydderiet, resulterer i et mindre fedtet produkt med en fin overflade.

Disse lækre ristede græskarkerner bliver fremstillet i Lystrup ved Aarhus i Biogans eget mikroristeri, hvor nødder og kokos også bliver ristet og givet smag.



1508
GRÆSKARKERNE ristede/saltede
250g ØKO

Dannevang - Biogans egen serie

- ✓ Eksklusive etiketter med flot sølvtryk.
- ✓ Kokos direkte importeret fra Sri Lanka.
- ✓ Produkter til Food Service og eksklusive butikker.



A38075
KOKOSCHIPS ristede
500g ØKO



A38072
KOKOSCHIPS rå
500g ØKO



A38220
MANGOSLICES
500g ØKO



A29062
BLÅ BIRKES
1kg ØKO

Dannevang er vores egen serie af lækre økologiske kolonialprodukter i en eksklusiv indpakning. Siden 2016 har vi selv ristet og smagsgivet de populære snacks på adressen i Aarhus. Vi har sat barren højt, og vi sætter en ære i at skabe mindeværdige smagsoplevelser for dig. Derfor er vores udvalg af salte og smagsgivere til ristningen utrolig bredt.



A38077
KOKOS SMIL rå
400g ØKO



A38080
KOKOS SMIL ristede
400g ØKO



1544
RUGFLAGER
500g ØKO

Boghvede er et frø, der kommer fra pileurten. Hel boghvede kan bruges som en god erstatning for pasta, ris og kartofler.



1519
HEL BOGHVEDE
1kg ØKO



1603B
QUINOAFLAGER
400g ØKO glutenfri



1523B
SPELTFLAGER
500g ØKO

Rugflager er hele korn, som gennemfugtes med damp og presses i valser. Om man er til en lun, cremet grød, müsli eller friskbagte boller, er økologiske rugflager ideelle.

Til müsli anbefaler vi, at rugflagerne ristes på panden med en af Biogans søde honninger.



1515B
BOGHVEDEGRYN
750g ØKO



1604
BOGHVEDEFLAGER
500g ØKO glutenfri



1521
BYGGRYN
750g ØKO



1522
BYGFLAGER
500g ØKO



1590
HAVREKLID
400g ØKO



1502
HEL HIRSE
1kg ØKO



1503B
HIRSEFLAGER
500g ØKO

Steel Cut Oats kaldes også knækket havre, og de er især velegnede til overnight-grød, hvor man ønsker en grovere konsistens. De er også gode at bruge i bagværk som for eksempel rugbrød og boller.



1529
STEEL CUT OATS knækket havre
400g ØKO



1507
GRÆSKARKERNER europæiske
400g ØKO



1504A
SOLSIKKEKERNER
500g ØKO



1504
SOLSIKKEKERNER
1kg ØKO

Græskarkerner fra Styrien - et græskarområdet omkring den østrisk-tjekkiske grænse. De flotte, store, mørke-grønne kerner har en nøddeagtig smag, som klæder en salat rigtig godt.



1505
GRÆSKARKERNER
500g ØKO



1500
HØRFRØ danske
1kg ØKO



1500B
HØRFRØ danske
500g ØKO



1506
HØRFRØ gule
500g ØKO



1546
HAMPEFRØ afskallede
400g ØKO



1514
SESAMFRØ
1kg ØKO



1514C
SESAMFRØ
500g ØKO



1517
SESAMFRØ sorte
500g ØKO



1501
CHIAFRØ
500g ØKO



1555
BLÅ BIRKES
250g ØKO



1558
QUINOA poppet
150g ØKO

Majsgryn er knuste majs-korn og hovedingrediens i retten polenta. Polenta fremstilles ved at koge de økologiske majsgryn i vand eller anden væske. Herefter kan polentaen bages, steges eller grilles og spises til vegetarretter. Vores økologiske majsgryn er glutenfri, hvilket betyder, at indholdet af gluten ikke overskrider 20 mg pr. kg.



1547
MAJSGRYN polenta
1kg ØKO

Hvorfor bruge tørrede bønner?

- ✓ Tørrede bønner giver et udbytte 2-2,5 gange større end deres udgangsvægt, da de optager vand, hvilket er økonomisk favorabelt.
- ✓ Bønner kan nedfryses - kog derfor gerne en stor portion og læg dem i fryseren.
- ✓ Bønner, som man selv koger, får en mere fast struktur, bedre konsistens og smag, end dåsebønner.



1312
HESTEBØNNER danske
400g ØKO



1301
SORTE BØNNER
1kg ØKO



1305B
BUTTER BEANS
750g ØKO



1303
SOJABØNNER europæiske
1kg ØKO



1304B
HVIDE BØNNER
750g ØKO



1308B
MUNGBØNNER
750g ØKO



1314
BLACK-EYE BØNNER europæiske
400g ØKO



1315
KIDNEYBØNNER
1kg ØKO



1319
PINTOBØNNER
1kg ØKO

Bælgrugter er et godt valg, når du vil spise sundt.

Når du spiser planterigt og varieret er bælgrugter gode kilder til protein og andre næringsstoffer.

Samtidig er bælgrugter blandt de fødevarer, der har det laveste klimaaftryk.

Bælgrugter indgår desuden i flere af de officielle kostråd.





1306
KIKÆRTER italienske
1kg ØKO



1324
SORTE KIKÆRTER italienske
500g ØKO



1320
GULE FLÆKÆRTER
1kg ØKO

Ingrid ærter kommer fra en dansk økologisk avler. De har en fast struktur og masser af smag.



1325
Ingrid ærter
500g ØKO



Find opskrifter med bælgfrugter



1309
RØDE LINSER
750g ØKO



1318
MUNG DHAL LINSER
500g ØKO



1316
KULINARISKE LINSER type du puy
750g ØKO



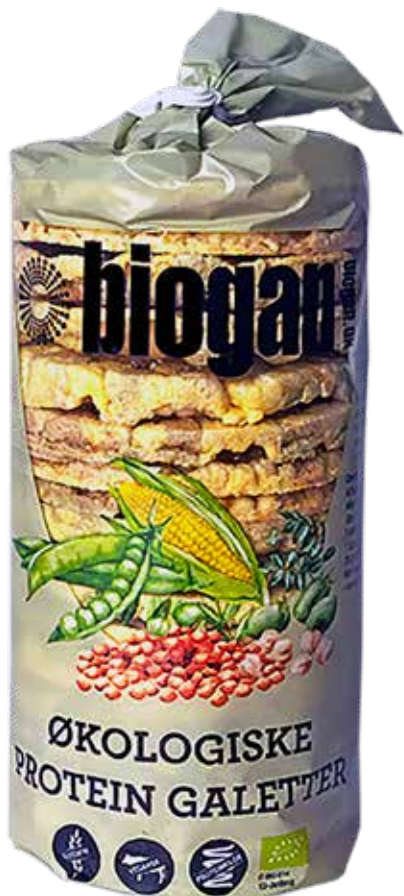
1313
BELUGALINSER
500g ØKO

Biogans danske linserne der er rige på proteiner og en god fiberkilde. Det er hele uafskallede linser og farven indeni er rød.

Linserne bruges som tilbehør, i postejer og gryderetter eller til frikadeller. Linserne skal ikke iblødsættes, blot skyldes inden kogning.



1327
DANSKE LINSER
400g ØKO



2045
PROTEIN GALETTER med bælgfrugter
100g ØKO glutenfri

Protein galetter

Veganske og glutenfrie protein galetter lavet på majs og bælgfrugter.

Indeholder hele 15g proteiner pr. 100g.

Galetter er velegnet til middagspausen, når du er sulten om eftermiddagen eller til aftenhygge.

Dette produkt er desuden super velegnet til at lave en udstilling med og skabe et godt ekstrasalg.



1163
FALAFEL MIX
180g ØKO



1480
PENNE med kikærtemel
250g ØKO glutenfri

Biogans penne er lavet af kikærtemel. De er formet på en stenkværn og er rige på fibre og proteiner. Produktionen af penne er lavet i bronche forme. Det har den fordel, at man får en mere ru overflade og dette betyder igen, at den sovs eller pesto du spiser sammen med pennene hænger bedre fast.



1482
FUSILLI med linser
250g ØKO glutenfri

Fusilli er lavet af røde linser, der er formet på en stenkværn. De er rige på både fibre og proteiner. Produktionen af fusilli er lavet i bronche forme. Det giver en mere ru overflade, hvilket betyder at den sovs eller pesto du spiser sammen med fusillien hænger bedre fast.



Nem salat med Grünkern/speltkerner

Antal: 4 portioner

Ingredienser:

250g Grünkern/speltkerner*
600ml vand
1/2 tsk salt*
2 spsk. olivenolie*

Sådan gør du:

- 1) Skyl kernerne og kog dem derefter med vand, olie og salt i 40-45 min.
- 2) Køl speltkernerne af og bland dem med dine yndlings ingredienser. Her har vi bl.a. brugt oliven, soltørrede tomater og persille.

* Findes i Biogans sortiment

Grünkern er spelt, der er høstet tidligt, mens kernerne er umodne.
Grünkern bruges som erstatning for ris eller pasta, men er også velegnet som ingrediens i en lækker salat.
Man kan desuden lave risotto på Grünkern.
Grünkern giver en dejlig røget umami-smag.



1129
PERLEBYG
1kg ØKO



1125B
PERLESPELT
650g ØKO



1120B
SPELTKERNE/GRÜNKERN
400g ØKO



1105
HEL SORGHUM
500g ØKO

Hel sorghum har et højt indhold af mineraler og kan spises som erstatning for ris eller det kan anvendes til grød.



1553B
QUINOA
500g ØKO

Livet er andet end kartofler...





Couscous er lavet af mel der mikses med vand, hvorefter de små fine gryn laves under tryk. Herefter dampes og tørres disse. Spises med....



Livet er andet end kartofler...



1513
COUSCOUS boghvede
500g ØKO

Fregola er en pastatype som stammer fra Sardinien. Det kaldes også perle couscous.

Fregola er god i salater og risotto.



Fregola salat med tomater

* Findes i Biogans sortiment

Antal: 4 portionere

Ingredienser:

250g cherrytomater
3 knivspids hvidlødspulver*
1 tsk rørsukker*
1 tsk tørret oregano*
Salt & peber*
1 tsk olivenolie*
200g fregola perleouscous*
40g sorte oliven u/sten
80g græsk feta
Grøn pesto*
Frisk oregano
Citronsaft*

Sådan gør du:

- 1) Tænd ovnen på 190 grader.
- 2) Halver cherrytomater og kom dem i en bradepande med bagepapir.
- 3) Tilsæt groft hakket hvidløg, sukker, tørret oregano, salt, peber og olivenolie og bland sammen.
- 4) Sæt bradepanden i ovnen i ca. 25 minutter til tomaterne begynder at karamellisere.
- 5) Tilbered fregola som anvist på posen.
- 6) Når tomater og fregola er færdig, blandes det hele i en skål sammen med oliven i skiver, smuldret feta og pesto efter smag.
- 7) Top af med frisk oregano og lidt citronsaft.



1525B
FREGOLA perleouscous
500g ØKO



1518
COUSCOUS fuldkorn
500g ØKO



1516
BULGUR fuldkorn
1kg ØKO



1434
PASTA spaghetti
500g ØKO



1437
TRICOLOR SKRUER
500g ØKO

Livet er andet end
kartofler...



1432
SUPPEHORN
500g ØKO



1433
SUPPEHORN fuldkorn
500g ØKO



1431
ORZO PASTA
500g ØKO

Orzo pasta - også kendt som risini - er perfekt til at skabe fylde i suppe.

Durummelet, som bruges til denne lækre økologiske pasta, er produceret i Italien, hvor kornet males på egen mølle efter gamle traditionelle metoder.

Orzo er ikke udelukkende til supperetter, men kan også bruges på lige fod med alt andet pasta.



Havre er en god kilde til protein og fibre. Havreris er velegnet som tilbehør i stedet for ris og pasta. Brug dem for eksempel til risotto, paella, sushi og havredeller.

Livet er andet end kartofler...



1130
HAVRERIS
750g ØKO



Røde ris spises ofte som tilbehør og er meget dekorative i salater eller blandet sammen med andre ris.

1425B
RØDE RIS
500g ØKO



Vilde ris har en god og kraftig smag og indeholder flere kostfibre og proteiner end hvide ris.

1415
VILDE RIS
200g ØKO



1412
BRUNE RUNDE RIS
1kg ØKO



1411D
BASMATIRIS brune
1kg ØKO



1416
JASMINRIS fuldkorn
1kg ØKO



1420B
RISOTTORIS
500g ØKO

Den forbudte ris

Den sorte ris har været kendt i Kina gennem lang tid og bliver kaldt "Kejserens ris" eller "Den forbudte ris", da høsten oprindeligt blev gemt kun til kejseren og hans hof.

Specialitet på hylden.

Et højt indhold af fibre og antioxidanter. Sidstnævnte ses på den sorte farve.

En god fast ris kerne, der bevarer strukturen godt.

Italiensk oprindelse.



1426B
SORTE NERONE RIS
500g ØKO



4422
SYRLIGE FRITTER
75g ØKO vegan

Vegansk og gelatinefri økologisk slikblanding bestående af vingummi-sutter, vingummibamser, syrlige fritter, lakridsruller og vingummi cola.

Perfekte til impuls- og plussalg.



4423
VINGUMMISUTTER
75g ØKO vegan



4468
LAKRIDSROLLER
75g ØKO vegan



4430
Slikblanding
130g ØKO vegan



4420
VINGUMMIBAMSER
75g ØKO vegan



4425
SKUMLINGER
75g ØKO vegan



4424
SLIKKEPINDE
50g ØKO vegan



2040B
SPELT BIOSTOGNEKIKS
175g ØKO



2053
POPPET HIRSEKUGLER letsaltet
150g ØKO glutenfri vegan



2055
POPPET HIRSEKUGLER med
peanut 75g ØKO glutenfri vegan



2056
POPPET HIRSEKUGLER letkrydret
75g ØKO glutenfri vegan

Poppet hirsekugler bliver lavet af afskallet hirse, der bliver 'poppet op' i en ekstruder, der ved hjælp af tryk og varme presser produktet ud. Poppet hirsekugler kan nydes af alle, da de er glutenfri.





Sveskemosen består udelukkende af svesker og er hverken tilsat sukker eller andre sødemidler. Velegnet til bagværk, grød, i desserter eller som marmelade på brød.



2202A
SVESKEMOS
225g ØKO



2118
KOKOSBLOMSTSUKKER
500g ØKO



2112
AGAVESIRUP
370g ØKO



2116
DADELMASSE
500g ØKO

Denne dadelmasse er lavet af Deglet Nour dadler og den er velegnet som ingrediens i kagedej, energibar, morgengrød eller smoothies.

Brug også dadelmassen som smags giver i gryderetter og saucer eller til at fortykke dressing med. Dadelmasse er også lækker som pålæg på brød.



2170
AKACIEHONNING
500g ØKO

Honning & sirup

Vores sortiment af økologisk honning og sirup er velegnet til at søde mad med, til drinks, müsli og til at smøre på brød.



2151
BLOMSTERHONNING
500g ØKO



2152A
BLOMSTERHONNING
1kg ØKO



Biogans økologiske loppefrøskaller har et højt fiberindhold og anvendes ofte i brød, specielt til glutenfri bagning, hvor de er med til at forhindre udtørring af brødet. Loppefrøskaller - også kaldet HUSK - kan desuden bruges som bindemiddel eller æggeerstatning i både madlavning og bagværk.



1509B
LOPPEFRØSKALLER /psyllium fint
200g ØKO



1510B
LOPPEFRØSKALLER /psyllium
200g ØKO



4122B
BAGEPULVER
100g ØKO



2478A
VANILJESUKKER
1Kg ØKO



1132D
DURUMMEL fint
1kg ØKO



4409
CHOKOLADED RÅBER
200g ØKO



7100
MAD- OG BAGEPAPIR
Mål: 39 cm. x 15 meter



Cookies med chokoladedråber

Ingredienser:

- 1,3 dl smør (stuetemperatur)
- 1,8 dl kikærtmel*
- 1,2 dl rørsukker*
- 0,6 dl panela sukker*
- 1 tsk vanilje*
- 1/4 tsk bagepulver*
- 1/8 tsk natron
- 1 æg stuetemperatur
- En knivspids salt*
- 1 dl smeltet chokolade* (ca. 1,5 dl chokolade)
- 1 dl chokoladedråber* eller cacao nibs*

* Findes i Biogans sortiment

Sådan gør du:

- 1) Forvarm ovnen til 175°C. Beklæd en bageplade med bagepapir.
- 2) Pisk det bløde smør med sukkeret i ca. 5 min. Tilsæt æg vanilje og bland godt.
- 3) Tilsæt det let nedkølede chokolade (det er meget vigtigt at chokoladen ikke er varm, da massen ellers vil skille) og bland til det er en homogen masse.
- 4) Si linsemelet, bagepulver, natron og salt ned i en skål. Langsomt tilsætter du mel blandingen og pisk kun til massen er samlet. Kom chokoladedråberne i.
- 5) Brug en spsk til at lave små portioner og rul dem til kugler. Tryk dem en smule flade og tilføj et par ekstra chokoladedråber oven på.
- 6) Bag dem i ovnen i 8-10 minutter. Tag bagepladen ud af ovnen og lad dem køle en smule ned, før du kommer dem på en rist.



Biogan's glutenfrie mele har et indehold af gluten, der ikke overskrider 20 ppm.



1135
BOGHVEDEMEL
1kg ØKO glutenfri



1126
MAJSMEL
1kg ØKO glutenfri



1110
SORGHUMMEL
1kg ØKO glutenfri

Sorghummel har et højt indhold af mineraler og den er glutenfri. Den supplerer andre glutenfrie mele med dens smag, samt dens evne til at binde vand og give et saftigt brød.



1134
RISMEL fuldkorn
1kg ØKO glutenfri



2249
KARTOFFELMEL
500g ØKO glutenfri



2251
MAJSSTIVELSE
1kg ØKO glutenfri



1126B
MAJSMEL
1kg ØKO glutenfri



1141B
HIRSEMEL
1kg ØKO glutenfri



1134B
RISMEL fuldkorn
1kg ØKO glutenfri



1135B
BOGHVEDEMEL
1kg ØKO glutenfri



1139B
SOJAMEL ristet
500g ØKO

Inden teffmel bliver malet, består det af meget små frø, som kommer fra græsarten, teff. På grund af sin lækre nøddeagtige smag er teffmel velegnet til bagning.



1140B
MANDELMEL
500g ØKO



1140
MANDELMEL
100g ØKO



1111B
TEFFMEL
500g ØKO

Glutenfri boller

Antal 12 stk.

Ingredienser:

30 g gær*	250 g sorghummel*
6 dl lunkent vand	50 g majsmeel*
1 tsk honning*	60 g chiafrø*
1½ tsk æblecidereddike*	50 g hørfrø*
1½ tsk groft salt*	30 g loppefrøskaller*
100 g teffmel*	50 g tørrede tranebær*

Sådan gør du:

- 1) Rør vand, gær og honning sammen og lad det stå nogle minutter.
- 2) Kom de tørre ingredienser i en skål for sig, og bland dem godt.
- 3) Rør æblecidereddiken i gær-blandingen, tilsæt de tørre ingredienser og rør godt med håndmixer eller røremaskine - gerne i 5-10 min til dejen er jævn.
- 4) Lad dejen hæve i 45 min.
- 5) Hæld dejen ud på et meldrysset bord, og del den i 10-12 stykker. Form hver stykke til en bolle. Læg bollerne på en bageplade med bagepapir og lad dem efterhæve ca. 30 min.
- 6) Tænd ovn på 225 grader.
- 7) Pensel bollerne med vand og drys dem med hvide- eller sort sesamfrø.
- 8) Bag bollerne i ca. 15-18 minutter.
- 9) Lad dem køle af på en rist inden servering.

* Findes i Biogans sortiment



1119
HAVREMEL fuldkorn
500g ØKO

Havre er meget næringsrig og har et højt indhold af protein, vitaminer og mineraler.



1122B
KOKOSMEL
500g ØKO



1127B
KIKÆRTEMEL
1kg ØKO

Glutenfri muffins med blåbær

Antal: 10 stk

Ingredienser:

1,2 dl mandeldrik*	2,4 dl glutenfrie havregryn
1 stort æg	1,8 dl sorghummel*
2 store bananer (most)	4 spsk panela sukker*
6 spsk olie*	1 tsk natron
1,5 tsk æblecidereddike*	1/3 tsk salt*
1 tsk vanilje ekstrakt	2 dl blåbær

* Findes i Biogans sortiment

Sådan gør du:

- 1) Forvarm ovnen til 180°C varmluft.
- 2) I en skål blandes mandeldrik, æg, moste bananer, olie, æblecidereddike, vaniljeekstrakt og glutenfrie havregryn. Lad det stå i 5 minutter.
- 3) Tilsæt nu sorghummel, panela sukker, natron og salt. Vend det godt sammen.
- 4) Tag nu 2 spsk sorghummel i en skål med blåbærrene. Bland godt rundt så alle bær er dækket af mel. Dette gør at bærene ikke vil falde til bunden af muffinene under bagningen.
- 5) Kom bærene i dejen og vend dem forsigtigt rundt. Fyld nu muffins formene ca. 3/4 op med dejen.
- 6) Bag muffins i ca. 20 minutter.
- 7) Lad kagerne køle af på bagepladen i 5 minutter og flyt dem så over på en bageplade.



1149
TAPIOKAMEL
500g ØKO

Tapioka mel

Tapioka mel kaldes også tapiokastivelse. Stivelsen udvindes af kassavaplantens rødder. Kassava dyrkes i Sydamerika og går også under navnet Yuca. Tapioka er naturlig glutenfri og anvendes til bagning, jævning, supper og panering.



1142B
KASTANJEMEL
400g ØKO

Kastanjemel

Kastanjemel er endnu en mel der går under betegnelsen "naturlig glutenfri". Kastanjemel er særlig godt til bagværk og pandekager.



1114
CHUFAMEL
400g ØKO glutenfri

Vores chufamel er økologisk og glutenfri med et højt fiberindhold.

Chufamel er velegnet til bagning og kan blandes med andet mel eller bruges alene. Chufamel passer perfekt til: knækbrød, småkager, kiks, brød, pandekager og panering. Chufamel er ligeledes godt i middagsretter såsom frikadeller, postejer m.m.



1114A
CHUFAMEL
1kg ØKO glutenfri



1115
CHUFA pillede
400g ØKO glutenfri



1116
CHUFA hele
400g ØKO glutenfri



1115A
CHUFA pillede
1kg ØKO glutenfri



1116A
CHUFA hele
1kg ØKO glutenfri



Chufa sandwichstykker

25 g. gær
1,5 dl. yoghurt naturel
3 dl. vand
0,25 dl. rapsolie
1,5 tsk. salt
300g. hvedemel
150g. fuldkornsmel
100g. chufamel
1 stk. æg
50g. kerner fx græskarkerner

Opløs gær i vandet.
Tilsæt yoghurt naturel, rapsolie og salt.
Rør fuldkornsmel og chufamel i den våde masse og herefter hvedemel, til dejen får en god konsistens. Tilsæt evt. mere hvedemel.
Lad dejen hæve i ca. 1-1,5 time.
Form herefter sandwichbrød, pensl med æg og drys med kerner.
Bag i ovnen ved 250 grader i 15-20 min.

Pizza med chufamel

Ingredienser

Pizzabund:

100g. chufamel
200g. hvedemel
2 spsk. olivenolie
2 tsk. oregano
20g. gær
1 knsp. salt.
4 dl. vand

Obs! Kom evt. mere eller mindre hvedemel i alt efter om dejen er våd/klæbrig eller tør.

Pizzafyld:

400g. forskellige
svampe. Fx brune og
hvide champignoner,
kantareller og
portobellosvampe.
1 løg
½ dl. Creme fraiche
100g. gedeost
Timian
Friskkværnet peber

Sådan gør du

Pizzabund:

Opløs gær i vandet og tilføj de resterende ingredienser. Ælt dejen godt og stil til hævnig i ca. 1 time.

Fyld:

Skær svampe og løg ud. Steg svampe på en pande til væden forsvinder fra svampene.
Når dejen er færdighævet rulles den ud på et stykke bagepapir og smøres med creme fraiche.
Fordel gedeost, svampe, løg og til sidst timian og friskkværnet peber.

Bag pizzaen i ovnen på 200 grader varmluft i ca. 30 min





1 glas saft dagligt, svarer til et stk. frugt om dagen.

Rene naturlige økologiske safter

- ✓ Fælles for Biogans safter er, at de alle er rene safter.
- ✓ Direkte presset - ikke fra koncentrat.
- ✓ Ikke tilsat vand.
- ✓ Ikke tilsat sukker.
- ✓ Ikke tilsat tilsætningsstoffer.
- ✓ Du får den bedste saft, med alle frugtens kvaliteter og næringsstoffer.
- ✓ Emballagen er designet som en serie, og giver mulighed for et bredt sortiment på hylderne.



2974
ARONIASAFT 100% frugt
500ml ØKO



2960
GULERODSSAFT 100% ren saft
750ml ØKO



2966
RØDBESAFT 100% ren saft
750ml ØKO



2964
GRANATÆBLESAFT 100% frugt
1l ØKO



2962
KIRSEBÆRSAFT 100% frugt
1l ØKO



2968
TRANEBÆRSAFT 100% frugt
750ml ØKO



Biogans rene safter er ideelle i smoothies



Brug saft i opskrifter

Vores økologiske safter er velegnet til at lave frugtgele til kager og desserter eller som ingrediens i smoothies.

Prøv eksempelvis med smagsvarianterne kirsebær, tranebær, aronia eller granatæble.

Nordens citron

De flotte orange havtornbær sender tankerne mod eksotiske lande, men de har faktisk vokset i Norden i flere 1000 år. I Danmark findes busken oftest ved kystnære områder og især klitterne ved Vesterhavet er et populært sted for havtorn.

Saften kan indtages som et shot om morgenen, da den er fyldt med vitaminer og antioxidanter. Da havtorn er et meget syrligt bær, kan med fordel fortyndes med vand.



2972
HAVTORNSAFT 100% ren saft
750ml ØKO



1908
TOMATKONCENTRAT
150g ØKO



1910
TOMATER mosede
680ml ØKO

Få opskriften på
vegansk spaghetti
bolognese



2212
TAMARI
250ml ØKO glutenfri vegan



1851
ÆBLECIDEREDDIKE
500ml ØKO



2600
GRÆSKARKERNE PROTEIN
550g ØKO



2620
PLANTEPROTEIN med kakao
450g ØKO



Demeter er et
certificeringsmærke, som
gives produkter, som er
dyrket biodynamisk.

Demeter landbrug skal
leve op til endnu strengere
krav end økologisk
landbrug - derfor opfattes
demetervarer også ekstra
gode og lækre.



7480
BIODYNAMISK OLIVENOLIE
500ML DEMETER vegan



1849
BIODYNAMISK HVIDVINSEDDIKE
500ml DEMETER vegan



1850
BIODYNAMISK RØDVINSEDDIKE
500ml DEMETER vegan



Lækre pestoer produceret i "pesto landet" Liguria

- Top kvalitet, til god pris
- Veganske (ingen ost tilsat)
- Produkter fra "The Mediterranean Diet".
- Den "grønne" med basilikum, perfekt som tapas på kiks eller i en wrap som dressing.
- Den "røde" med tomat, perfekt til den nemme pasta ret eller på pizzaen.



2270
PESTO rød
120g ØKO vegan



2274
PESTO grøn
120g ØKO vegan



2285
OLIVENTAPENADE
190g ØKO vegan



2288
KALAMATATAPENADE
190g ØKO vegan

Oliventapenader – Mezze når det er bedst !

- Produceret af solmodne oliven i Grækenland
- Få og rene råvarer.
- Brug dem på din kiks, i din sandwich eller som smagsgiver i madretter.
- Kalamata tapenade, lavet af sorte og violette oliven, smagt til med krydderier.
- Den grønne tapenade, lavet af grønne oliven smagt til med krydderier og citronsaft.



2254
OLIVEN kalamata uden sten
315g ØKO



2256
OLIVEN grønne uden sten
320g ØKO



2259
OLIVEN mix kalamata & grønne
320g ØKO



2260
TOMATER soltørrede i krydderolie
235g ØKO



2295E
TOMATER soltørrede
240g ØKO

Vores salt er fra den franske ø Ile de Ré.
Det er 100% naturligt, ubehandlet og ubleget
og går også under betegnelsen keltisk salt.
Ile de Ré salt er kun produceret med hjælp
fra solens energi.



2497
ILE DE RÉ SALT fint
800g Keltisk



2498
ILE DE RÉ SALT groft
800g Keltisk



Nigellafrø smager lidt af
karse og har samtidig
en kraftig peber-agtig
smag.

2409A
NIGELLAFRØ/ jomfru i det grønne
250g ØKO



2403
CHILIPULVER
100g ØKO



2458A
HVIDLØGSPULVER
100g ØKO



2485
PEBER hel grøn
100g ØKO



2465
PEBER sort hel
250g ØKO



2426
INGEFÆRPULVER
100g ØKO



2412
LAKRIDSPULVER
100g ØKO



2427B
STJERNEANIS
50g ØKO



2429
KANELSTÆNGER 100% ceylon
50g ØKO



2431C
KANELPULVER 100% ceylon
100g ØKO

Denne kanel er 100%
ceylon - altså ægte
kanel.
Ceylon kanel
indeholder kun meget
lidt kumarin.



2436
KORIANDER hele
100g ØKO



2480
PERSILLE
50g ØKO



2408B
ROSMARIN
100g ØKO

VALUE FOR THE MONEY

Gode kilo priser.

Et bredt udvalg af både klassiske og eksotiske krydderier.



2432B
KARDEMOMME malet
50g ØKO



2405B
SPIDSKOMMEN hel
100g ØKO



2407
SPIDSKOMMEN stødt
100g ØKO



2421C
BASILIKUM
100g ØKO



2462B
GURKEMEJE
200g ØKO



2723
AGAR-AGAR
30g ØKO



2440
LAURBÆRBLADE
50g ØKO



2446
MUSKATNØD hel
30g ØKO



2435B
KARRY mild
100g ØKO



KARRY stærk
100g ØKO



2461B
PAPRIKA sød
100g ØKO



2460B
PAPRIKA stærk
100g ØKO



2455B
OREGANO
100g ØKO



2475C
TIMIAN
100g ØKO



2483
BRÆNDENÆLDER
50g ØKO

Himalayasalt siges at være den reneste form for salt. Det er 100% naturligt. Det indeholder en masse mineraler blandt andet calcium, zink, magnesium og jern, hvilket er med til at give saltet dets flotte farve.

IKKE ØKOLOGISK



2404E
HIMALAYASALT groft
500g konventionel

IKKE ØKOLOGISK



2404F
HIMALAYASALT fint
500g konventionel



Veganske spreads/pålæg

- ✓ Disse spreads er i glas med matchende etiketter som binder sortimentet sammen.
- ✓ Fyldt med økologiske grøntsager, nødder og bælgrugter.
- ✓ Udover at fungere som pålæg er disse spreads også velegnet som dip til grøntsager.
- ✓ Superpris.
- ✓ Glutenfri.



4260
SWEET POTATO-QUINOA spread
125g ØKO



4262
HOKAIDO GRÆSKAR spread
125g ØKO



4264
LINSEPOSTEJ spread
115g ØKO



4266
BØNNEPOSTEJ spread
125g ØKO



4268
Á LA POSTEJ spread
110g ØKO

Á la postej er en vegansk postej med en dejlig krydret smag og en fast konsistens. Den er lavet på bl.a. solsikkekerner, hvide bønner og løg.

Á la postej er et ideelt alternativ til traditionel leverpostej.



4270
KIKÆRTEPOSTEJ M/TANG spread
125g ØKO

Produkter tilpasset jeres ønsker!

- ✓ I Lystrup udenfor Aarhus har vi et effektivt men samtidig et meget fleksibelt pakkeri. Vi arbejder udelukkende med økologiske produkter i pakkeriet.
- ✓ Pakkeriet er opdelt, så vi pakker produkter indeholdende allergener i et separat lokale. Det har den store fordel, at der derfor ikke er spor af allergener i de mange andre produkter, som vi pakker.
- ✓ Vi har desuden mulighed for at blande forskellige råvarer til lækre og spændende blandinger.
- ✓ Krydderier og glutenfri mele pakkes på separat pakkemaskine.
- ✓ Vi kan tilbyde jer specialprodukter i relativ små mængder, men har også kapaciteten til at pakke store serier.

Hvem kan have glæde af disse special forpakninger ?

- ✓ Leverandører af måltidskasser.
- ✓ Butikskæder som for eksempel gerne vil tilbyde et bælgfrugt sortiment til en enhedspris (differentierede mængder pr. produkt).
- ✓ Firmafrugtleverandører som gerne vil have en pose lækre tørrede frugter eller nødder med i deres kasser.
- ✓ Firmagave med kundelogo.
- ✓ Sortiment til tidsbestemte kampagner.
- ✓ Give away produkter.
- ✓ Jeres ønske?





biogan

For a basic, organic lifestyle

Som Biogan kunde er du sikret følgende fordele og værdier

- ✓ Et unikt sortiment som dækker alle vigtige kategorier indenfor tør- og kolonialvarer, så du kan "skille dig ud fra mængden"
- ✓ Et bredt sortiment, der sætter dig i stand til at kunne byde dine kunder "en verden af økologiske produkter"
- ✓ Valuta for pengene.
- ✓ Priser og produkter der giver dig en konstant god indtjening.
- ✓ Mindst mulig emballageforbrug - vi arbejder hele tiden på at blive bedre.
- ✓ Høj kvalitet, så vores kunder kun får det bedste.

Det er nemt og ukompliceret at være kunde hos Biogan:

- ✓ Moderne webshop - bestil 24/7.
- ✓ Servicen er i top.
- ✓ Høj leveringssikkerhed.
- ✓ Hurtig levering.
- ✓ God logistik.
- ✓ Konstant udvikling af nye produkter - sig til hvis du mangler et produkt.
- ✓ DERFOR - vælger flere og flere at samarbejde med Biogan.
- ✓ Har du spørgsmål, er du velkommen til at give os et kald. i tidsrummet 9:00-15:30 (mandag-torsdag) og 9:00-13:00 (fredag) sidder en medarbejder klar til at hjælpe dig.



Vi arbejder på at finde rene fødevarer uden tilsat sukker, salt, farve og andre former for tilsætningsstoffer



Vi er et vegetarisk brand som har et bredt sortiment til den bevidste, vegetariske og veganske forbruger



Vi værner om miljøet og tænker derfor meget over hvilken emballage vi anvender. Vi har derfor valgt folie, så vores poser kan recycles



Vi vil gerne tilbyde et bredt sortiment - også til forbrugere med særlige behov. Vi har f.eks. mange glutenfrie fødevarer



Vi går 100% ind for økologi, og selv vores navn afspejler dette: "bio" fra biologisch og "gan" fra organic = Biogan



Vi skåner miljøet mod ressourcspild. Med gennemsigtige poser sparer vi overflødig brug af farve og spild af ubrugt folie til udgæede varer