

biogan

For a basic, organic lifestyle



BRANDS 2025/2026

Vores mission

Vi stimulerer befolkningen i Norden til at interessere sig 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 får 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.



Når I arbejder sammen med Biogan får I, udover kvalitetsprodukter, som jeres kunder vil være glade for, følgende fordele:

- ✓ Danskejdet virksomhed
- ✓ Danske arbejdspladser
- ✓ Fokus på økologi
- ✓ Et bredt plantebaseret sortiment
- ✓ Høj kvalitet
- ✓ Høj grad af innovation
- ✓ Vi tilfører markedet nye produkter og følger nye trends
- ✓ Bæredygtighed
- ✓ Mindst mulig emballage
- ✓ Miljøvenlige produkter
- ✓ Foodservice produkter, der giver gode slutresultater
- ✓ En kunde nærværende leverandør - vi lytter til jer





For a basic, organic lifestyle

**Vi repræsenterer eksklusivt en række brands og producenter.
For Biogan betyder kvalitet alt!**

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

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

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 en af de største forhandlere med det bredeste sortiment af

økologiske tør- og kolonialvarer til specialhandlen og foodservice – 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.

Udover vores egne økologiske mærker og produkter, forhandler vi også produkter fra en række forskellige

leverandører. Med et godt mix af høj kvalitets leverandører, er vi i stand til at tilbyde vores kunder og forhandlere et bredt sortiment af både økologiske fødevarer og bæredygtige non-food produkter.

På de kommende sider vil du blive introduceret til nogle af vores leverandørbrands og deres produkter. I finder både nye og spændende produkter, samt naturligvis, de gode gamle klassikere. God læselyst!

De bedste hilsner

Biogan A/S



Økologisk
smørepålæg
- vegansk og
glutenfrit

180g



ZWERGENWIESE

Oplev de lækre økologiske smørepålæg fra Zwergenwiese Naturkost GmbH, et kendt mærke fra Nordtyskland. Med en imponerende historik som økologisk pioner siden 1979 er Zwergenwiese stolt af at tilbyde produkter af høj kvalitet, der fortryller ganen.

Zwergenwiese ligger midt i den maleriske Schlei-region og bruger omhyggeligt udvalgte ingredienser fra det omkringliggende område. Denne kærlighed til oprindelse afspejles i hvert pålæg, som ikke kun smager af førsteklasses, men også opfylder de højeste kvalitetsstandarder.

Det store udvalg af solide veganske smørepålæg gør produkterne til et perfekt supplement til den danske smørrebrødkultur. Nyd de mange forskellige smagsvarianter, der er omhyggeligt lavet i Silberstedt og kombineres perfekt med traditionelt dansk smørrebrød.



Basis ingrediensen er tyske solsikkefrø af høj kvalitet, som i kombination med fine grøntsager og urter udgør et velafundet smagskoncept.

Zwergenwiese-produkterne er ikke kun kendetegnet ved deres exceptionelle kvalitet, men er også et udtryk for mange års erfaring inden for økologisk fødevarerproduktion.



Virksomheden har skabt sig et navn ved konsekvent at bringe førsteklasses økologiske produkter på markedet.

Fordyb dig i Zwergenwiese Naturkost GmbH's verden og oplev, hvordan kærligheden til naturen og regionale ingredienser kan mærkes i hvert smørepålæg. Oplev de mange forskellige smage og støt en økologisk pioner, der har sat standarderne for kvalitet og nydelse siden 1979.



4218
STREICH Kindertomat
180g ØKO vegan



4220
STREICH Mango-karry
180g ØKO vegan



4221
STREICH Purløg
180g ØKO vegan



4228
STREICH Basilikum
180g ØKO vegan



4232
STREICH Rødbede-peberrod
180g ØKO vegan



Rapunzel er det førende brand i faghandlen indenfor økologi på det tyske marked. De har eksisteret siden 1975, hvor det hele startede med en drøm om en bedre, sundere, mere retfærdig og grønnere verden.

De producerer den bedste kvalitet, både hvad angår smag, men også råvarer, der kontrolleres og kvalitetsikres.

Rapunzel er en socialt ansvarlig virksomhed, som igennem årene både har stiftet eget Fairtrade-mærke og fået utallige Fairtrade samarbejdspartnere. Dermed sikrer de den gode kvalitet gennem de bedste økologiske råvarer.

Rapunzel er særligt kendt for deres nøddecremer, som de startede med at producere helt tilbage i 1978. I dag omfavner deres sortiment over 450 forskellige produkter.



ØKOLOGISKE CREMER

Smørecremerne fra Rapunzel er alle veganske og lavet af rene råvarer. Produkterne er velegnet til brød, pandekager, bagning, shakes og crepes. Cremerne har en lækker blød konsistens, der gør dem utrolig alsidige i sin anvendelse. Det er produkter der ikke går ned på smag og kvalitet!



Rapunzel har udviklet Bionella, så dette økologiske og veganske produkt smager som andre velkendte og konventionelle chokocremers på markedet.

Denne creme består udelukkende af kokos, mandler og dadler. En lækker creme af kvalitetsråvarer og uden tilsætningsstoffer.



2234
BIONELLA chokocreme
400g ØKO vegan

4243
KOKOS / MANDELCREME
250g ØKO vegan

RAPUNZEL

1 INGREDIENS, 1000 MULIGHEDER



4236
MANDELCREME
250g ØKO vegan

Findes også som 500g.

4238
MANDELCREME
500g ØKO vegan



4237
CASHEWNØDDECREME
250g ØKO vegan



4235
HASSELNØDDECREME
250g ØKO vegan

VEGANSK
★ IKKE TILSAT
SUKKER OG SALT

OWN PRODUCTION
since 1974

RAPUNZEL



CAROB PULVER

Carobpulver kan bruges i stedet for kakaopulver og kan anvendes i både drikkevarer, desserter og bagværk.

Carobpulver er mere sød end kakao, så man kan derfor nedsætte sukkermængden, når man bruger det i bagværk.



2217
CAROBPULVER
250g ØKO vegan

2291
KAKAOPULVER uden sukker
250g ØKO vegan fairtrade



2090
SESAMBAR multipack
ØKO vegan



2092
SESAMBAR m/choko multipack
ØKO vegan

Mariehøns af økologisk lys chokolade. Hver mariehøne har en strekcode i bunden og kan derfor sælges stykvis.



4416
MARIEHØNS lys chokolade
800g ØKO fairtrade



1852
BALSAMICO mørk
500ml ØKO



1853
BALSAMICO lys
500ml ØKO



2150
MELASSE af rørsukker
300g ØKO



2133
DADEL SIRUP
250ml ØKO



2294
KAPERS i lage
206g ØKO vegan



4103
GÆRFLAGER
150g ØKO vegan



2205
VEGE-BOUILLON 8-tern
ØKO vegan



2207B
VEGE-BOUILLON 8-tern uden gær
ØKO vegan



2207
VEGE-BOUILLON
250g ØKO vegan



PASTILLER

En dejlig frisk pastil er altid god at have med i tasken eller i skrivebordsskuffen.

Rapunzels mintpastiller med ingefær, citron eller pebermynte er både økologiske og veganske. Mintpastillerne er både forfriskende og smagsfyldte.



4472
MINTPASTILLER
med ingefær
50g ØKO vegan fairtrade



4476
MINTPASTILLER
med citron
50g ØKO vegan fairtrade



4478
MINTPASTILLER
50g ØKO vegan fairtrade



BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

Alt tekst er skrevet af Bio Planete til Biogan

Som pioner inden for økologiske produkter producerer BIO PLANÈTE velmagende, innovative olier af høj kvalitet. Frø og kerner er forsigtigt koldpresset én gang – rent mekanisk selvfølgelig. Olierne filtreres derefter gennem et naturligt filter og opbevares i rustfrie ståltanke, indtil de aftappes. Således bevares den individuelle smag og de sunde ingredienser. For at kunne levere produkter af høj kvalitet har hver flaske olie, der når vores kunders hænder, gennemgået adskillige analyser. Selve råvaren kontrolleres

og prøvesmages, både hos producenten i oprindelseslandet og ved levering til oliemøllen. Under produktionen udføres yderligere tests, herunder efter pres og filtrering.

I slutningen af processen smager vores kvalitetsprofessionelle produkterne igen. Først når vi er 100% tilfredse med smagen, leveres olien til vores kunder.

Traditionelt håndværk og erfaringer, opnået gennem 40 års olieproduktion, er stadig det vigtigste grundlag for vores arbejde.

KOKOSOLIE

Jomfru kokosolien bliver flydende ved en stuetemperatur omkring 25 grader. Den smager af frisk kokos og den er velegnet både til eksotiske madretter samt daglig retter, mens den neutrale kokosolie er uden duft og smag. Den kan derfor nemt bruges som bl.a. en vegansk erstatning for smør.



1824
KOKOSOLIE jomfru
400ml ØKO vegan



1843A
KOKOSOLIE jomfru
950ml ØKO vegan



1812A
KOKOSOLIE mild
950ml ØKO vegan

Ikke
koldpresset



1814
KOKOSOLIE koldpresset
2500ml ØKO vegan

“Frø og kerner er forsigtigt koldpresset én gang – rent mekanisk selvfølgelig.”

Ikke kokosolie mild



1834
GRÆSKARKERNEOLIE
ristet
250ml ØKO vegan



1834A
GRÆSKARKERNEOLIE
native
250ml ØKO vegan



1835
SESAMOLIE ristet
250ml ØKO vegan



1835A
SESAMOLIE native
250ml ØKO vegan



1841
AVOCADOOLIE
250ml ØKO fairtrade vegan



1840
SORTKOMMENOLIE
100ml ØKO vegan



1845
OLIVENOLIE med citron
250ml ØKO vegan



1802
OLIVENOLIE mild
1L ØKO vegan



FAIRTRADE PARTNERSKABER OVER HELE VERDEN

Vi producerer naturlige økologiske olier af høj kvalitet. For at lykkes, vælger vi vores partnere omhyggeligt. Nogle gange tager det år at finde den rigtige, fordi kvaliteten af råvarerne er alfa og omega. Når vi har fundet den rigtige partner, forbliver vi loyale over for dem – og samarbejder løbende med dem.

Vi køber råvarer til en fair pris og støtter projekter, der permanent forbedrer lokalbefolkningens arbejds- og levevilkår.



1825
STEGE- OG BAGEOLIE
3L ØKO vegan



1803
OLIVENOLIE
3L ØKO vegan



THE BRIDGE

The Bridge er en italiensk familievirksomhed, der siden 1994 har specialiseret sig i produktion af 100% økologiske og vegetabiliske drikkevarer.

De gør en dyd ud af at finde de bedste råvarer hos loyale og pålidelige leverandører. Alle ingredienserne vælges i henhold til deres høje kvalitet og sporbarhed.

“Det er afgørende for os at arbejde i solidaritet med vores producenter, der har langsigtede kontrakter, der giver dem mulighed for at opretholde deres standarder.”



2800
RISDRIK
1L ØKO glutenfri vegan



2803
SOJADRIK naturel
1L ØKO glutenfri vegan



2804
MANDELDRIK usødet
1L ØKO glutenfri vegan

Vi bringer værdi til kategorien

Vores produkter er af større kvalitet og indeholder mere mandel, soja og havre end mange andre udbydere.

Vi har gjort det til en mission at være den foretrukne leverandør af plantebaserede kvalitets drikke.*

Al tekst er kredet af The Bridge til Biogan

Alle produkterne
er lavet med kildevand,
der kommer direkte fra
Lessini bjergene
i Norditalien.



100%
VEGAN



SPRING
WATER

2 x CUISINE

Cuisine er et plantebaseret produkt, der kan erstatte fløde til madlavning, men kan ikke piskes.

Cuisine kan altså bruges til de retter, hvor man ellers ville bruge madlavningsfløde og er velegnet, hvis man ikke tåler eller ikke spiser mælkeprodukter.



2806
SOYA CUISINE
200ml ØKO glutenfri vegan



2809A
HAVRE CUISINE
200ml ØKO vegan



UDFOLD DIN INDRE BARISTADRØM

Vores havre- og mandel barista drik er perfekte til at lave skum til kaffen eller andre lækre drikke, hvor skum er uundværligt. Begge vores Barista drikke er lavet på økologiske råvarer fra Italien, og er alle veganske, laktosefri og kolesterolfrit.

Havredrikken er lavet af økologisk dyrkede havre mens Mandeldrikken er lavet på italiensk dyrkede mandler.*



2809
HAVRE Barista
1L ØKO vegan



2812
MANDEL Barista
1L ØKO glutenfri vegan

PLANTEDRIKKENES ROLLS ROYCE

The Bridge plantedrikke er lig med kvalitet!
Omhyggeligt udvalgte økologiske råvarer, så som ris, sojabønner, havre og mandler, kommer udelukkende fra italienske bønder.

I mange tilfælde indeholder The Bridge en højere andel af råvarer end tilsvarende produkter på markedet.

Plantedrikke er ikke bare plantedrikke

Mandeldrik	The Bridge	Markedsleder
Sukker	Nej	2,4g
Mandel	3%	2%
Kulhydrat	0,3g	2,7g

Les Anis de Flavigny

un bien bon bonbon®

I hjertet af Flavigny-sur-Ozerain i Bourgogne ligger det Benediktinske klosteret Abbaye De Flavigny. Her laves de berømte pastiller, ud fra den gamle opskrift fra år 1591. Med mere end 4 århundredes historie, er dette et af de ældste brands i Frankrig. Kvaliteten af vores slik er virkelig vigtig for os og derfor udvælger vi kun de bedste ingredienser, emballage og leverandører.



Al tekst er skrevet af les Anis de Flavigny til Biogan

EN LILLE ANIS...

Det hele begynder med et lille grønt anisfrø - frugten af *Pimpinella Anisum*. Denne aromatiske plante vokser til en højde på 50 til 70 cm og udvikler små hvide blomster. Frugterne høstes i slutningen af august; disse frø har en varm, blid krydret smag, og en bemærkelsesværdig kraftig aroma. Det er de frø, vi bruger til vores slik.

ØKOLOGISK OG PLANTEBASERET SORTIMENT

Les Anis de Flavigny® pastiller er sammensat af 3 til 4 plantebaserede ingredienser; et grønt anisfrø, sukker, en naturlig smag og et ekstrakt. Det betyder at vores sortiment er veganervenligt. Pastillerne tager ca. 5 dage at lave.

Ingredienserne i vores økologiske sortiment - samt vores leverandører - er certificeret af Ecocert - Act for a Sustainable World. Økologiske standarder er en reel forpligtelse til beskyttelse af miljøet, fordi de udelukker syntetiske pesticider, gødning, antibiotika osv. i produkter.

Ved at nægte, at bruge disse kemiske produkter på afgrøder, bevarer økologisk landbrug jordens frugtbarhed og vandkvaliteten. Respekt for naturen fremmer biodiversiteten, ved at vælge plantearter, der passer til deres miljø og kan høstes, når de er modne.

Vores pastiller er naturligt sødet med sukkeret fra økologisk sukkerrør og vores opskrift er ikke blevet ændret siden 1591.

Alle vores pastiller er tilsat en naturlig aroma, som opnås ved damp- eller roealkohol destillation af planteekstrakter.

Den lille farve på vores pastiller (det er mest mærkbar på Anis de Flavigny med lakridssmag) er et resultat af den naturlige farve på vores aromaer.*



EN KÆRLIGHEDSHISTORIE FORTALT MED OVALE DÅSER

Tin dåserne er inspireret af en smuk kærlighedsfortælling og dekoreret med ikoniske billeder af et ungt forelsket par.

Hver dåse skildrer en scene fra Flavigny kærlighedshistorie om hyrden og hyrdinden.

På æskerne, sidder parret på en bænk, nær et lille vandløb, hvor hyrden med længsel i blikket, tilbyder hyrdinden nogle anis.



4490a
ANIS pastiller med mint
18g ØKO vegan



4498a
ANIS pastiller med citron
18g ØKO vegan



4499a
ANIS pastiller
18g ØKO vegan

SMÅ HVIDE PERLER

Første gang produceret for flere hundrede år siden og de vejer ikke mere end et gram. De er produceret i hånden, er altid trendy og nydes af unge, såvel som ældre. Hvad er det? Anis de Flavigny pastiller: små hvide perler med en autentisk, frisk og lækker smag.



Vores æsker kommer i små dekorative displays, som nemt kan placeres på disken eller på hylderne.



4490
ANIS pastiller med mint
50g ØKO vegan



4492
ANIS pastiller med eucalyptus
50g ØKO vegan



4494
ANIS pastiller med ingefær
50g ØKO vegan



4496
ANIS pastiller med lakrids
50g ØKO vegan



4498
ANIS pastiller med lemon
50g ØKO vegan



4499
ANIS pastiller
50g ØKO vegan



Meybona
SCHOKOLADE. BEAN TO BAR.

Our passion.
CHOCOLATE. BEAN TO BAR.

Alt tekst er skrevet af Meybona til Biogan

Vores filosofi.

Lige siden 1923 har chokolade været vores passion.

Vi har altid holdt til i Löhne i Tyskland, hvor vores kendskab til chokolade udvikler sig hver dag.

Vores store kærlighed til chokolade er ikke til at tage fejl af - hvert stykke har sin ekstraordinære unikke kakaosmag. Vores højt motiverede team deler vores passion for chokolade af høj kvalitet.

FRA BØNNE TIL BAR

fra kakaobønner til færdig chokolade – det er vores filosofi.

Vi er stolte af at være en af de få producenter, der selv står for ristningen af kakaobønnerne. I modsætning til de fleste producenter undlader vi at forbehandle kakaomassen - det gør os unikke. Vi elsker, at der kommer så mange forskellige smagsnuancer frem i kakaoen, når den behandles korrekt.

Derfor vælger vi den traditionelle konchering over andre metoder for at udtrække de bitre stoffer fra kakaomassen. Den exceptionelt karakteristiske kakaosmag udvikles efter 24-48 timers konchering.

Den ægte originale smag – en exceptionel og distinkt fornøjelse!

Vores passion for chokolade går heller ikke ubemærket hen, for vi har, 10 år i streg, vundet den anerkendte DLG-pris, en tysk pris, der tildes virksomheder, som har arbejdet målrettet med at opretholde høj kvalitet i fødevareproduktionen. Det er et klart tegn på vores dedikation og passion for kvalitet.

Original taste.

PURE COCOA. PURE ENJOYMENT.





4600
Mælkechokolade med cappuccino
100g ØKO



4601
Mælkechokolade med puffedede ris
70g ØKO



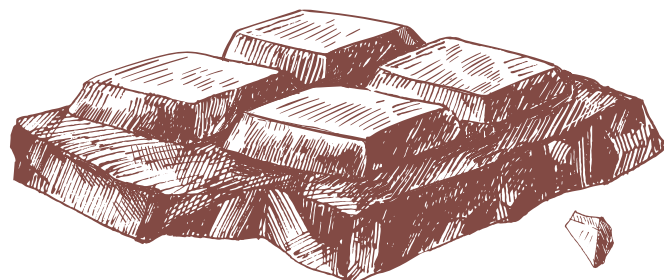
4602
Mælkechokolade med nougat fyld
100g ØKO

DET BÆREDYGTIGE VALG

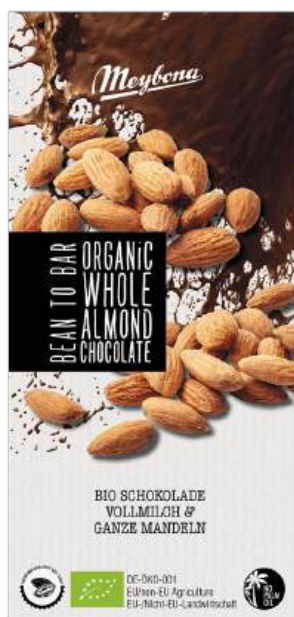
Vi har erkendt behovet for bæredygtighed og har derfor produceret økologisk chokolade i 20 år.

Råvarerne i vores økologiske chokolader er udelukkende hentet fra økologisk landbrug i harmoni med naturen og uden brug af kemikalier.

Alle vores chokoladeopskrifter indeholder desuden ingen vegetabilsk fedt som palmeolie, og der bruges kun ægte Bourbon-vanilje.



4603
Mælkechokolade med hele hasselnødder
100g ØKO



4604
Mælkechokolade med hele mandler
100g ØKO



4605
Mørk chokolade 85%
100g ØKO

ØKOLOGISK chokolade

Our chocolates, our love.

SUSTAINABLE. IN HARMONY WITH NATURE.



4606
Mørk chokolade med ingefær
100g ØKO



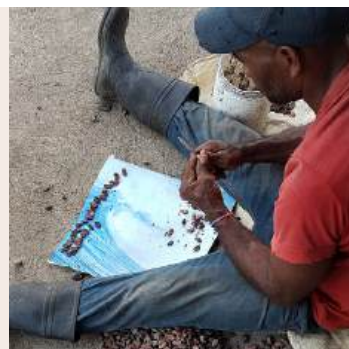
4607
Mørk chokolade med jordbær
100g ØKO



4608
Mørk chokolade med appelsin
100g ØKO

Love of chocolate.

WONDERFUL COCOA AROMA. PIECE BY PIECE.



Little masterpieces.

SAVOUR. CULINARY PLEASURE.



4610
Chokolade med kandiserede mandel
30g ØKO vegansk



4611
Mørk chokolade med jordbær og stødt peber
30g ØKO vegansk



4612
Chokolade med kirsebær
30g ØKO vegansk



4613
Mælkechokolade med
karamel og himalayasalt
35g ØKO



4614
Mælkechokolade med kokos
35g ØKO



4615
Mørk chokolade espresso
35g ØKO



4616
Mørk chokolade orange
35g ØKO

BEAN TO BAR:

Vi udvælger den bedste kakao og ledsager produktionsprocessen gennem stegning, formaling og konchering.

Sådan smager ansvarlig nydelse parret med lev et bæredygtighed og socialt ansvar.



Trafo

TRANSPARENT FOOD

EN PASSION FOR CHIPS!

Vi laver økologiske chips af den bedste kvalitet. Det er det, vi er gode til. Og vi har gjort det - med stor glæde - i mere end 30 år nu. Det afspejles i den omhu, hvormed vi vælger vores økologiske kartofler, den lidenskab og dygtighed, hvormed vi behandler dem og frem for alt smagen af vores slutprodukt: velsmagende og økologiske chips fra hollandsk jord!

Vores chips tilberedes efter traditionelle metoder. Vi samarbejder kun med landmænd, der arbejder økologisk. Dette giver os mulighed for at bruge kartofler, majs, grøntsager og bælgrugter af høj kvalitet til vores chips. Vi bruger også lækre autentiske smage, såsom; rødbeder til sød chili, grill, rosmarin og arabiske krydderier.



2042
SWEET POTATOCHIPS
80g ØKO glutenfri



2043
HUMMUSCHIPS med salt
75g ØKO glutenfri



2048
KARTOFFELCHIPS med salt
125g ØKO

Søde kartofler: Søde kartofler steges ofte i en 'almindelig' frituregryde. Vi frituresteger vores søde kartofler i en vakuumovn, så mindre fedt absorberes, og vi kan stege ved en lavere temperatur. Kvaliteten og smagen bevares optimalt med vores tilberedningsmetode. Resultatet: lækre søde kartoffelchips.

Hummus chips: Disse chips er baseret på kikærter. I de seneste år har vi optimeret produktionsprocessen. Resultatet er, at dette produkt nu har 15-20% mindre fedt.

Klassiske chips: Vi køber vores kartofler fra den nærliggende Flevopolder - et område hvor der ikke bliver brugt kemikalier fra tidspunktet for udvindingen. Kartoflerne dyrkes under naturlige forhold, så vores økologiske afgrøder vokser på en afbalanceret måde. Derfor er vores produkter så velsmagende.

Vi har investeret meget i denne produktionslinje sidste år. Målet var at reducere sukkerprocenten i kartoffelen inden stegning. Resultatet er chips med højere kvalitet, en bedre bid og mindre fedt.

Alt tekst er skrevet af Trafo til Biogan

ØKOLOGISK GODHED I HVER DRÅBE

Her hos TranzAlpineHoney tager vi os af alle aspekter af vores proces, så du får den allerbedste økologiske honning.



Alt tekst er skrevet af TranzAlpineHoney til Biogan

Vores økologiske honning høstes fra bistader, der er så fjerntliggende, at det er et fantastisk eventyr, bare at nå ud til dem. TranzAlpineHoney er en familiedrevet virksomhed, der har arbejdet i harmoni med vores bier i over 100 år. Vi ved, at du ikke kun tiltrækkes af den utrolige smag af vores økologiske honning; At være i stand til at levere vores produkter på en måde, der er bæredygtig, udført uden kemikalier og plejer vores bier, er lige så vigtigt for dig.



2160
MANUKA honning MGO 100+
250g ØKO



2162
MANUKA honning MGO 250+
250g ØKO



2164
MANUKA honning MGO 400+
250g ØKO

Manuka honning indeholder stoffet methylglyoxal, og sammenlignet med anden honning, der normalt indeholder op til 5,4 mg methylglyoxal/kg, så indeholder manukahonning pp til 835 mg/kg. MGO dannes i blomsterne fra Manuka busken i New Zealand og har en god antibakteriel virkning.



TranzAlpine®

NEW ZEALAND - EST 1910



TerraSana blev grundlagt i 1989 af Kees Barnhard. Vi startede som grossist og voksede gennem årene til en virksomhed med mere end 1000 produkter. De første bæredygtige skridt tog vi meget tidligt i vores karriere, med de første solpaneler på vores tag i 2009.

VÆLG POSITIVT! - det er bedre for dig og bedre for verden

Positiv spising er bæredygtig. Innovation inden for bæredygtighed, det er det, vi sigter efter! Både i de produkter vi fremstiller, den emballage vi vælger, og den måde vi producerer på. Vi er altid på udkig efter, hvordan tingene kan gøres endnu bedre, mere bæredygtigt, mindre affald og plast-fri.

ØKOLOGI

Økologiske fødevarer ligger i vores DNA. Vi ønsker at gøre økologisk mainstream. Økologisk er for alle, og den bedste mulighed for planeten.

dygtig fremtid og et bedre miljø? Lad os starte med solpaneler, økologisk og plantbaseret mad. Vi fortsætter med at opbygge en bæredygtig virksomhed!

VI BEKYMRER OS

Tænk positivt! Som virksomhed kan vi gøre en masse for en positiv indvirkning. Hvad gør vi for en bære-

ARHORN SIRUP

Terrasana's ahornsirup er produceret i ahornsiruppens hjemland, Canada. Både den lyse og mørke sirup har en kraftig, sød og lækker smag og er ideel til pandekager og andre des-
serter. Siruppen kan også bruges som sødemiddel i drinks eller i grød. Grade A sirup er tappet i foråret, hvor det naturlige sukkerindhold er lavt.

Grade C er derimod tappet i slutningen af sæsonen, hvilket giver et højere sukkerindhold, samt en mere kramelagtig smag.



2114
AHORN SIRUP grade C
250ml ØKO

2112A
AHORN SIRUP grade A
250ml ØKO



2203
ÆBLEMOS
700g ØKO



2219
SURKÅL
680ml ØKO



1209
PITABRØD 8 stk.
560g ØKO



2211
UMAMI SAUCE
140g ØKO



2735
MISO HATCHO 100% SOJA
300g ØKO glutenfri



UMAMI SAUCE

Navnet betyder ”behagelig smag” på japansk og refererer til den dybe, komplekse smag, der ofte findes i kød.

Med denne dejlige Umami sauce har du altid et velsmagende produkt i dit køkken som kan give din mad et ekstra pift.



2737
MISO MUGI UPASTEURISERET
350g ØKO



2736
MISO GENMAI UPASTEURISERET
350g ØKO glutenfri

MISO

Miso er et velsmagende japansk krydderi, som fremstilles ved hjælp af håndværksmæssige teknikker af fermenterede produkter. Smagen veksler mellem sød og stærk. Smagsnuancerne afhænger af længden på misoens gæringsproces under produktionen.

Jo længere misoen har gæret, des mere kraftig er smagen.

VEGANSK SLIK FRA TERRASANA



4445b
LAKRIDSSTÆNGER twist sød
100g. ØKO vegan



4443
LAKRIDSSTÆNGER twist salt
100g. ØKO vegan



4488
FRUGTSTÆNGER twist hindbær
75g. ØKO vegan



4489
FRUGTSTÆNGER twist jordbær
75g. ØKO vegan

100% vegansk
Sød lakrids
Salt lakrids
Nemme at have med på farten





Is af 100% frugtsaft

4550
ICE POPS FRUITY
10 STK. ØKO vegan



4445
SKÅRET LAKRIDS sød
100g ØKO vegan



4444A
METERLAKRIDS salt
56g ØKO vegan



4445A
METERLAKRIDS sød
56g ØKO vegan



4446
SKÅRET LAKRIDS salt
100g ØKO vegan



4487
LAKRIDS CONFETTI
100g ØKO



4448
LAKRIDSSTANG
Sød finsk maxi Tubi
28g ØKO vegan





GOD KAFFE KRÆVER GODE BØNNER

Al raffinering og ristning i verden vil aldrig forvandle en dårlig kaffebønne til en god. Derfor dyrkes vores kaffe i små kaffehaver under skyggetræer som casuarina, banan eller eukalyptus. De har ikke brug for kemikalier, som pesticider eller herbicider, derfor er de også 100% økologiske, - og Fairtrade mærket naturligvis. Når alt kommer til alt, ville selv den mest sublime kaffe, ikke smage godt for os, hvis ikke den var Øko eller Fairtrade certificeret.



2348
KAFFEBØNNER Arabica Crema
1kg ØKO

2350
KAFFEBØNNER Espresso
1kg ØKO

2341
KAFFE Arabica formalet
500g ØKO

2343
KAFFEBØNNER Barista crema
500g ØKO

MOUNT HAGEN.

En økologisk kaffeserie til feinschmeckere

Kaffen fra Mount Hagen er krydret og kompleks i smagen, og fremstillingen af kaffen er en kunst i sig selv. Mount Hagens filosofi er nemlig, at respekt skal kunne smages i kaffen. Derfor bliver den produceret på en måde, der kommer alle parter til gode. Og du får skamløst lækker kaffe.



2352
INSTANT Espresso
50g ØKO

Instant Espresso

Nogle kaffe purister rynker på næsen, når vi nævner Instant kaffe. Men vores espresso Instant kaffe er lavet af de fineste Arabica bønner som er frysetørret og er så mesterligt fremstillet, at vi helhjertet kan anbefale den.

Single Origin Arabica er dyrket på meget mineralrig vulkansk jord og lavet med den største omhu. En raffinerede og kompleks smag, der starter mildt og fløjlsagtigt, afrundes med en krydret finish og elegant, delikat syre.

100% Arabica Crema - hele bønner

Fair trade Arabica Crema kaffebønner, der er ristet i ekstra lang tid.

Bønnerne er en elegant fusion af bønner fra Papua New Guinea med frugtsmag kombineret med krydrede bønner fra Mexico og Peru.

Smagen af denne skønne kaffe crema kan beskrives som blød og rund med en delikat note af chokolade. Kaffe crema er velegnet til filterkaffe samt stempelkande.

100% Arabica Espresso

En klassisk espresso med et delikat temperament og bløde noter af chokolade, samt en gylden crema. Vi forfiner vores espressoer meget omhyggeligt og rister bønnerne i lang tid, hvilket gør dem mørke og dybe.

Disse økologiske og fairtrade dyrkede Arabica kaffebønner er fra Papua New Guinea, Peru og Etiopien. De er ideelle at male helt fine til en kop intens espresso, men også fremragende til latte macchiatos eller cappuccino.

Arabica kaffe - formalet

Fløjlsbløde og chokoladeagtige noter!

Den økologiske ristede kaffe Arabica består af 100% Arabica bønner. Disse kommer fra Papua Ny Guinea, Peru og Honduras.

Blandingen er fløjlsblød og harmonisk rund. Noter af fin chokolade giver den økologiske ristede Arabica kaffe en vidunderlig sødme.

Barista Crema - hele bønner

Barista kvalitet til de krævende kunder!

Hele bønner med udsøgte chokoladenoter, der er specielt egnet til espressomaskiner.

En hel særlig blanding af vores kaffe fra Papua Ny Guinea, Peru, Honduras og Etiopien.



2312
INSTANT KAFFE Papua Guinea
100g ØKO

Kaffe fakta

Soltørring er den ældste og nemmeste metode til fremstilling af kaffe. Bærrene skal vendes regelmæssigt og beskyttes mod middagssolen og nattens fugtighed. I løbet af dagen er de spredt ud i solen og bringes ind igen om natten. Dette gentages hver dag, indtil vandindholdet er på ca. 12%, hvilket tager mellem fem og ti dage.



Bavicchi Spa blev grundlagt i 1896 og producerer og distribuerer grøntsagsfrø og havefrø over hele verden.

Vores styrker er kvaliteten af produkter og en holdning til innovation, der har været værdsat af markedet i over et århundrede.



I dag er virksomhedens hovedmål stadig at holde trit med vores høje produktstandard og innovative ideer for at passe til de mest krævende kunder og opfylde enhver anmodning fra dem, der stoler på vores daglige arbejde. Nu handler vores arbejde om, at finde løsninger på disse udfordringer gennem alt, hvad vi gør.

Vi vælger at arbejde med integritet og samarbejder med landmænd og virksomheder, der deler vores mission.

Vi udvikler vores produkter på en måde, der gør os til det bedre alternativ.

I 1999 har vi udviklet en række økologiske produkter skræddersyet til helsekostmarkedet. Faktisk producerer vi under det nye GEO-mærke et komplet sortiment af økologiske frø, der er tænkt til hjemmespiring og professionel spiring. GEO-produkter sælges i mere end 40 lande, og GEO er et førende mærke i mange af disse lande.

EN VIRKSOMHED I NATUREN

Bavicchi Spa er den dag i dag stadig en familiedrevet virksomhed. F. Dario Bavicchi, præsident og administrerende direktør for Bavicchi, er den 4. generation af iværksættere, der fortsætter det passionerede arbejde på denne spændende rejse rundt i naturen.

Alt tekst er skrevet af bavicchi til Biogan

“Alle nuancer af grønt”



8595
DEHYDRATOR med 5 bakker GEO



8594
DEHYDRATOR med 8 bakker GEO



SPIRER, FRØ OG TILBEHØR TIL HJEMMESPIRING

Store poser



Små poser



8597
SPIRE GLAS GEO
Indhold: 700ml



8598
TERRACOTTA SPROUTER GEO
Størrelse: 15,5 x 15,5 x 27cm



8599
SPIRE SPROUTER GEO
Diameter: 20cm

Pan do Mar

”Havets brød”

FRA
BÆREDYGTIGT
FISKERI



• MED FORÆDLEDE ØKOLOGISKE INGREDIENSER • FISKE- OG SKALDYRSSPECIALITETER • TRADITIONEL GALICISK PRODUKTION • UDVALGTE OPSKRIFTER •

www.pan-do-mar.de

“Havets brød”

Familievirksomhed etableret i 1892



4315
MAKREL i tomatsovs
120 g



4320
MAKREL i øko olivenolie
120 g



4325
SARDINER øko olivenolie
120 g



4326
SMÅ SARDINER i øko olivenolie
120 g



4327
SARDINER i øko tomatsovs
120 g



4330
TUN i vand
120 g



4335
TUN lys i øko olivenolie
120 g



4340
ANSJOSER i øko olivenolie
50 g



Stor dåse tun



4345
TUN i øko olivenolie
525 g



4347
MUSLINER i marinade
120 g

Udvalgte fiske- og skaldyrss specialister
fra traditionel familiefabrik i det nordlige
Spanien.

Kystfiskeri hvor fiskene udelukkende bliv-
er bæredygtigt fanget.

Tilsat forædlede økologiske ingredienser.





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"
- Konkurrencedygtige priser (valuta for pengene)
- Priser og produkter der giver dig en konstant god indtjening
- Et evigt hensyn til miljø og velfærd - 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
- Mange varer pakket i storkøb, så du kan producere økologiske måltider billigt og rationelt
- Konstant udvikling af nye produkter - sig til hvis du mangler et produkt
- DERFOR - vælger flere og flere at samarbejde med Biogan

Hvad står Biogan for?



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



Vi er et plantebaseret brand som har et bredt sortiment til den bevidste forbruger.



Vi værner om miljøet og tænker derfor meget over hvilken emballage vi anvender. Vi har derfor valgt en 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 udgåede varer.

Ønsker du at høre mere?

Vil I have glæde og indtjening af disse produkter,
 skriv til os på kontor@biogan.dk.
 Du er også meget velkommen til at ringe på 8674 0771.
 Se mere på biogan.dk eller shop.biogan.dk

