



ÖKO? LOGISCH!

Auf der BioFach präsentierte die Branche ihre spannendsten Innovationen. Unsere 6 Favoriten

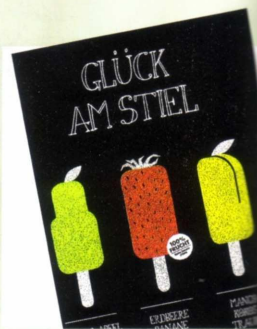
KLASSIKER
Froschkönigs Goldkugel oder Gezahnte Bühner Keel: In den Feinkostdips von Manufaktur 7 stecken vergessene Tomatensorten (3,95 €)



NATÜRLICHE ZUTATEN
Die Höllinger-Bio-Cola kommt ohne Koffein, künstliche Farbstoffe und mit 10 Prozent weniger Zucker aus (0,99 €)



AUSGEZEICHNET
Das Bio-Stieleis von Mamas & Pappas (2 €) enthält zu 100 Prozent Frucht und gewann den „Best New Product Award“



SÜSSE NOTE
Der neue Mangokäse wird aus Bio-Heumilch hergestellt und schmeckt exotisch fein (Käseebellen, 1 € pro 100 g)



VOLLES KORN
Mit ihrem knusprigen Boden aus Roggen-Dinkel-Mehl sättigt die Tiefkühlpizza von Moin (2,99 €) viel länger



REGIONAL
Milch und Früchte der Joghurtlinie „Deutsche Obstbauern“ stammen ausschließlich aus einheimischen Bio-Betrieben (Söbbeke, 0,79 €)



Genuss hoch zehn

Auf den bunten Löffeln des Fingerfood-Tabletts „Fulla Leaf“ von Zakdesigns lassen sich kleine Leckereien hübsch dekorieren und Blatt für Blatt genießen. Für 28 € über www.zakdesigns-shop.de

SALZEN MIT PFIFF
Spitzenköche schätzen die milde Würze von Natursalz, das den Eigengeschmack der Speisen dezent betont. Diese neuen Natursalz-flocken umschließen feinste Kräuter oder Gewürze, die so ihr Aroma erst durch das Mahlen preisgeben. 9,95 €, www.saltinis.de



Faire Ostern

Der Schokoladenhase der Confiserie Riegelein muss sich nicht verstecken! Schließlich wurde er aus nachhaltig gehandeltem Kakao und Rohrzucker hergestellt - zu erkennen am aufgedruckten Fairtrade-Logo. Das kleinere Exemplar kostet 3,79 €, der 500-g-Hase 7,49 €.

