



Sortiments Übersicht

2023
ÜBERSICHT

Das Leben ist
süß!





AGAVAS VIELFALT

FREUDE AM GENUSS & VIELFALT IM GESCHMACK

Willkommen	2
Historie	3
Ansprechpartner	4
Backdekoration	6
Aromaöle & Wässerchen	9
Backzutaten	10
Binden & Gelieren	16
Desserts	20
Honig	22
Dattelcremes	32
Kokos Cremes	34
Sirupe, Frucht & Dessert	36
Sirupe, Getränkesirupe	38
Sirupe, Kaffee & Dessert	40
Süßungsmittel	42
Verpackung	46
Verkaufsförderung	47
Rezeptideen	48



WILLKOMMEN



LIEBE KUNDINNEN, LIEBE KUNDEN,

ich freue mich, euch mit dieser neuen Sortimentsliste die Erweiterungen in der agava-Produktfamilie vorstellen zu dürfen.

Mit der Einführung unserer Rubrik Backzutaten, Desserts, Binden & Gelieren sowie Dekorieren geht ein Herzenswunsch in Erfüllung, den ich hege, seit ich in Lemgo und Detmold Bäckereitechnologie studiert habe. Für mich schließt sich damit der Kreis: Neben unserem selbst erzeugten Honig und den alternativen Süßungsmitteln, Sirupen und Kokosprodukten können wir nun allen ein breites Produktportfolio für noch mehr Kreativität und Ideen beim Selbermachen anbieten. Das Tüfteln und Probieren sind irgendwie zu meiner Passion geworden. Ich liebe es, neue spannende Rohstoffe und Zutaten zu testen und neue Einsatzgebiete für sie zu finden. Es gibt noch so viel zu Entdecken.

Viele dieser neuen Produkte werden darüber hinaus in einer sehr nachhaltigen Papierverpackung angeboten, die restentleert im Papiermüll entsorgt werden kann. Ebenso haben wir immer da auf Glas zurückgegriffen, wo es von der Anwendung her sinnvoll ist.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kochen, Backen und Experimentieren.

Karin Lang

AGAVA - DAS LEBEN IST SÜSS!

Der Name unserer Marke „agava - Karin Lang“ hat seinen Ursprung in der stacheligen Pflanze aus Mexiko: der Agave, aus deren Herzen die wichtige Zutat gewonnen wird. Aus ihr haben wir die ersten Produkte - nämlich unsere feinen Sirupe - entwickelt. Mittlerweile haben sich dazu viele weitere natürliche und süße Lebensmittel gesellt. Für uns bedeutet der Name noch viel mehr, denn schon 1996 haben wir Agavendicksaft kennen und seine Vielfältigkeit schätzen gelernt. Auf der einen Seite ist sie widerstandsfähig und mythisch. Auf der anderen Seite ist sie unwahrscheinlich vielseitig und Glück bringend, so dass die Maya's und Azteken ihr sogar eine Gottheit gewidmet haben. Wenn eine Pflanze zu wachsen beginnt, wird sie größer und neue Blätter und Ableger entstehen und so ist auch unsere Produktvielfalt zu einer größeren Familie geworden. Getreu dem Motto: das Leben ist süß, wollen wir allen den Alltag ein wenig versüßen.



Leidenschaftlich



Verantwortungsvoll



Genussvoll



Natürlich



Transparent



DIE GESCHICHTE DER SONNENTRACHT

Wie es aus Leidenschaft und Begeisterung für hochwertige Bioprodukte zur Gründung der Sonnentracht GmbH kam und heute eine große Produktvielfalt angeboten werden kann.

Gerrit Lang ist als ältester Sohn des Bio-Pioniers Walter Lang von Kindesbeinen an mit Honig und Bienenstockerzeugnissen aufgewachsen. Aus der Leidenschaft für die Bienen ist rund um das Thema Imkerei seine Lebensaufgabe erwachsen. Noch während seines Studiums zum Wirtschafts-Ingenieur hat er 2001 die Sonnentracht als Bioland-Wanderimkerei gegründet.

Karin Lang hat nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau und Köchin Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Getreide-, Müllerei- und Bäckereitechnologie an der Bundesforschungsanstalt studiert. Seit 1995 ist sie als Produktentwicklerin in der Naturkostbranche tätig.

Im Jahr 2012 haben die beiden beschlossen die Sonnentracht auszubauen und mit

eigenen Produkten im Naturkostmarkt sichtbar zu werden. Seitdem stellen sie viele leckere Produkte am Standort Bremen her. In diesem Zusammenhang ist auch das junge und dynamische Mitarbeiterteam stetig gewachsen und hat im Juli 2021 die 100er Marke überschritten.



**DIE AGAVA
ENTWICKLER & TÜFTLER**



WEITERE INFOS FINDEN SIE IN
UNSEREM NACHHALTIGKEITSBERICHT.





ANSPRECHPARTNER

FÜR SIE DA IM INNEN- UND AUSSENDIENST



LISA RUSSMEIER
VERTRIEBSLEITUNG

T +49 421 244 55-170
vertrieb@agava.bio

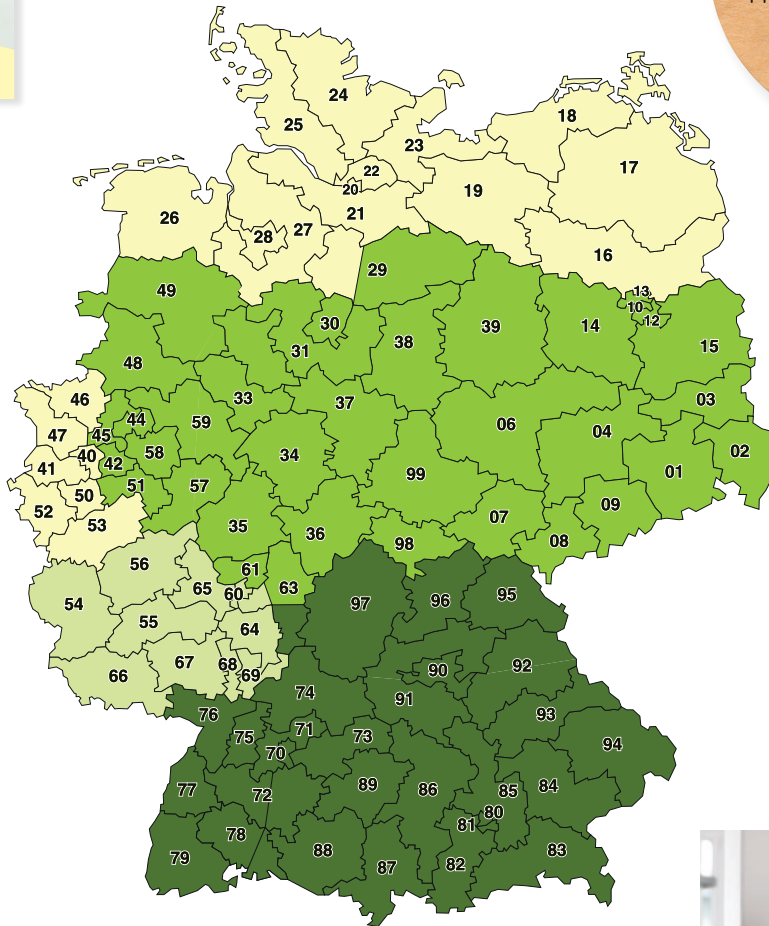


Für allgemeine Infos und Fragen rund um unsere Produkte kontaktieren Sie uns gerne hier:
info@agava.bio



IRIS LANG
VERTRIEBSAUSSENDIENST / TELEFON

T +49 421 244 55-251
M +49 151-74 65 1-251
iris.lang@agava.bio



KAI GENDITZKI
VERTRIEBSAUSSENDIENST

T +49 421 244 55-252
M +49 151-74 65 1-252
kai.genditzki@agava.bio



ANDREA NÄHRIG
VERTRIEBSAUSSENDIENST

T +49 421 244 55-254
M +49 151-74 65 1-254
andrea.naehrig@agava.bio



Freude am Backen!



#86

agava
karin lang
das Leben ist süß

PANNA COTTA

der italienische
Klassiker

vegan
glutenfrei

Scwieneggele, ag





BACKDEKORATION

ALLES ZUM VERZIEREN & DEKORIEREN VON LIEBLINGSSPEISEN

Zum Verzieren von Cupcakes, Kuchen oder Keksen oder als Topping für Müsli und Bowls sind unsere Backdekorationen das bunte Highlight auf jedem Küchentisch. Mit unserer vielseitigen Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Unsere Streusel bieten wir in unserem innovativen Papierbeutel an. Die Produkte, die einen besonderen Produktschutz benötigen, verpacken wir in einer Monomaterial-Folie, welche zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden kann.



- Unsere Verpackung besteht aus Papier und kann über die Papiertonne recycelt werden.
- FSC-zertifiziert
- Aromaschutz durch ein patentiertes Siegelmedium (Gesamtanteil von < 5%), welches im Recyclingprozess abgetragen wird.



- Für Produkte, die einen besonders hohen Schutz benötigen verwenden wir das Monomaterial OPP
- OPP kann zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden.





BACKDEKORATION







ALLES ZUM VERZIEREN & DEKORIEREN VON LIEBLINGSSPEISEN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100983 Heidelbeer- flocken	vegan beerig, lecker	10 x 20 g	Heidelbeeren* 45%, Mais- stärke*, Rohrohrzucker*	 4 260096 392847
	100981 Himbeer- flocken	vegan ohne Zuckerzusatz	10 x 20 g	Himbeeren* 70%, Mais- stärke*	 4 260096 392854
	100980 Kaffee- nibs	vegan Arabica Röstnote	10 x 30 g	Kaffeebohne* 100%	 4 260096 392878
	100979 Kakaonibs	vegan herb, aromatisch	10 x 30 g	Kakaobohne* 100%	 4 260096 392885
	100984 Lebensmit- telfarben	vegan rot, blau, grün, gelb, lila, orange	5 x 6x8 g	Maltodextrin*, färbende Lebensmittelpulver (Rote Beete*, Hagebutte*, Spiru- lina* Kurkuma*), Pfeil- wurzmehl*	 4 260096 392908
	100978 Mandel- krokant	vegan nussiger Dekospaß	10 x 60 g	Rübenzucker* 69%, Mandeln* 24%, Glukose*, Kakaobutter*	 4 260096 392892
	100982 Mango- flocken	vegan 100% Frucht	10 x 20 g	Mango* 100%	 4 260096 392861



BACKDEKORATION

ALLES ZUM VERZIEREN & DEKORIEREN VON LIEBLINGSSPEISEN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100977 Schoko- streusel	vegan schokoladiger Dekospaß	10 x 70 g	Zucker*, Kakaomasse* 22,5%, Kakaopulver* 13,5 %, Emulgator Lecithine*, Glukosesirup*	 4 260096 392939
	100975 Zucker- perlen, bunt	vegan bunter Dekospaß	10 x 70 g	Zucker* 72,5 %, Maisstär- ke*, Glukosesirup*, Färbende Lebensmittel (Apfel*, Karotte*, Rettich*, Spirulina*), Pflanzli- ches Öl (Kokos*, Raps*), Ascor- binsäure	 4 260096 392946
	100976 Zucker- streusel	vegan bunter Dekospaß	10 x 70 g	Zucker* 93,6%, Glukosesi- rup*, pflanzliches Öl (Kokos*, Raps*), Maisstärke*, färbende Lebensmittel (Apfel*, Karotte*, Rettich*, Spirulina*), Emulgator Lecithine*	 4 260096 392953





BACKZUTATEN

AROMAÖLE, EXTRAKTE & WÄSSERCHEN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101051 Bittermandel- extrakt	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	8 x 4,5 ml	Bittermandelextrakt* 100%	 4 260096 393394
	101049 Orangenöl	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	8 x 4,5 ml	Orangenöl* 100%	 4 260096 395411
	101048 Orangenwasser	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	5 x 100 ml	Orangenblütenwasser* 100%	 4 260096 395428
	101047 Rosenwasser	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	5 x 100 ml	Rosenblütenwasser* 100%	 4 260096 395497
	101052 Vanilleextrakt	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	8 x 4,5 ml	Vanilleextrakt* 100%	 4 260096 395541
	101053 Zimtextrakt	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	8 x 4,5 ml	Zimtextrakt* 100%	 4 260096 395596
	101050 Zitronenöl	vegan Ideal für die kre- ative Anwendung in der Küche.	8 x 4,5 ml	Zitronenöl* 100%	 4 260096 395602





BACKZUTATEN

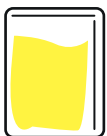
#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

Mit unseren Backzutaten bieten wir eine große Vielfalt an Produkten an, die Backkreationen verfeinern oder deren Zubereitung vereinfachen. Neben ihren Anwendungen zum Backen oder Kochen können viele aber auch als kleine Haushaltshelfer eingesetzt werden.

Wer seine Speisen mit einem besonderen Extra an natürlichen Aromen versetzen möchte, der kann dies mit unseren Aromaölen und -extrakten machen. Mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen können neben fruchtigen oder nussigen Aromen unter anderem auch die zarte Rosennote hinzugefügt werden.



- Unsere Verpackung besteht aus Papier und kann über die Papiertonne recycelt werden.
- FSC-zertifiziert
- Aromaschutz durch ein patentiertes Siegelmedium (Gesamtanteil von < 5%), welches im Recyclingprozess abgetragen wird.



- Für Produkte, die einen besonders hohen Schutz benötigen verwenden wir das Monomaterial OPP
- OPP kann zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden.



- bis zu 60% Altglas
- PVC freier Deckel mit Blue Seal Technologie





BACKZUTATEN


















#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100996 Backferment	für hefefreie Brote	16 x 20 g	Weizenschrot*, Maismehl*, Blütenhonig*	 4 260096 393295
	101024 Backfeste Puddingcreme Schoko	vegan als Füllung für Plunder und Tartes	16 x 40 g	Puderzucker*, Kartoffelstärke*, Kakao* Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*, Baobabpulver*, Meersalz	 4 260096 393349
	101021 Backfeste Puddingcreme Vanille	vegan als Füllung für Plunder und Tartes	16 x 40 g	Puderzucker*, Kartoffelstärke*, Johannisbrotkernmehl*, Guarkernmehl*, Baobabpulver*, Vanille* 0,5%, Meersalz	 4 260096 393356
	100986 Backhefe	vegan für 500 g Mehl	40 x 9 g	getrocknete Hefe* 100%	 4 260096 393363
	100997 Backmalz	vegan lockere Krume - knusprige Kruste	12 x 30 g	Gerstenmalzmehl*, Malzextrakt*	 4 260096 393381
	100985 Backpulver	vegan für 500 g Mehl Kaliumtartrat = Weinstein	16 x 3x15 g	Maisstärke*, Natriumhydrogencarbonat (E500), Kaliumtartrat (E336 (i)), Zitronenpulver*	 4 260096 393370
	101007 Carobpulver	vegan Kakaoalternative	6 x 250 g	Carob* 100%	 4 260096 395329



BACKZUTATEN

#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100994 Dinkelsauer- teigextrakt 	vegan zum Aromatisieren von selbstgebacke- nem Brot	12 x 30 g	Dinkelvollkorn- mehl*, Starterkul- turen	 4 260096 395336
	100987 Hirschhorn- salz	vegan feines Backtriebmittel	12 x 20 g	Ammoniumbicarbo- nat (E503) 100%	 4 260096 395367
	101006 Kakaopulver 	vegan stark entölt	6 x 250 g	Kakaopulver* 98%, Kaliumcarbonate	 4 260096 395374
	100990 Natron	vegan feines Backtriebmittel Haushaltshelfer	20 x 20 g	Natriumhydrogen- carbonat (E500) 100%	 4 260096 395398
	100991 Natron	vegan feines Backtriebmittel Haushaltshelfer	6 x 5x50 g	Natriumhydrogen- carbonat (E500) 100%	 4 260096 395404
	101061 Orangeat 	vegan im Glas verpackt	6 x 100 g	Maissirup*, Oran- genschale*	 4 260096 395862
	101016 Orangen- schale 	vegan entspricht der Schale von 2 frischen Orangen	16 x 10 g	Orangenschalen* 97%, Orangenöl*	 4 260096 395343



BACKZUTATEN

#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101020 Pflanzlicher Ei-Ersatz	vegan für Kuchen & Gebäck	16 x 20 g	Kichererbsenmehl*, Kür- bispulver* (Kürbis*, Mais- stärke*, Sonnenblumen- lecithin*), Guarkernmehl*, Leinsamenmehl*, Mais- stärke*	 4 260096 395695
	100988 Pottasche	vegan feines Backtriebmittel	12 x 20	Kaliumcarbonat (E501) 100%	 4 260096 395442
	101005 Puderzucker	vegan aus deutschen Zuckerrüben	6 x 250 g	Puderzucker* 100%	 4 260096 395459
	100995 Quinoa- sauerteig	glutenfrei zum Aromatisie- ren von selbst- gebackenem Brot	12 x 30 g	Quinoamehl*, Ferment (Maismehl*, Blütenho- nig*)	 4 260096 395466
	100993 Roggensau- erteigextrakt	vegan zum Aromatisie- ren von selbst- gebackenem Brot	12 x 30 g	Roggemehl*, Starter- kulturen.	 4 260096 395473
	100992 Roggen- sauerteig, flüssig	vegan zum Aromatisie- ren von selbst- gebackenem Brot	6 x 180 g	Branntweinessig*, Wasser, Gerstenmalzextrakt*, Roggenvollkornquellmehl* 10%, Milchsäure	 4 260096 395480
	101019 Sahnesteif	vegan für 250 g Sahne oder vegane Sahne	16 x 3x6 g	Baobabpulver*, Mais- stärke*, Kartoffelstärke*, Puderzucker* 20%	 4 260096 395503



BACKZUTATEN









#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100923 Sheabutter	vegan zum Kochen, Bra- ten und Backen	6 x 200 g	Sheabutter*	 4 260096 392991
	101058 Tonkabohne, gemahlen	vegan zum Verfeinern von Gebäck und Desserts	6 x 15 g	Tonkabohne*	 4243 1749
	101017 Tortenguss	vegan klar, für bunte Früchte	8 x 3x6 g	Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Pfeilwurz- mehl*, Kaliumtartrat (E336 (i))	 4 260096 395527
	101018 Tortenguss, rot	vegan für rote Früchte	8 x 3x7 g	Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Rote Beete Pulver* 7,1%, Pfeilwurz- mehl*, Kaliumtartrat (E336 (i))	 4 260096 395534
	101009 Vanille, gemahlen	vegan Vanille vom Alor- Archipel	20 x 5 g	Vanille*	 4 260096 395558
	101010 Vanille, gemahlen	vegan Vanille vom Alor-Archipel	6 x 15 g	Vanille*	 4243 1756
	101013 Vanilleschote	vegan Vanille vom Alor-Archipel	10 x 1 Schote	Vanille*	 4 260096 395589



BACKZUTATEN

#1, #2, #3 FERTIG IST DIE LECKEREI

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101008 Vanillezucker	vegan mit Vanille vom Alor-Archipel	16 x 3x10 g	Rübenzucker* 93,8%, gemahlene Vanille* 6,2 %	 4 260096 395572
	101060 Zitronat	vegan im Glas verpackt	6 x 100 g	Maissirup*, Zitronenschale*	 4 260096 395855
	100989 Zitronensäure	vegan einfach gelieren & konservieren	24 x 10 g	Zitronensäure (E330) 100%	 4 260096 395619
	101015 Zitronenschale	vegan entspricht der Schale von 2 frischen Zitronen	16 x 10 g	Zitronenschalen* 97%, Zitronenöl*	 4 260096 395350



ALOR-INSELN
DIE HERKUNFT UNSERER VANILLE



*aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-001



BINDEN & GELIEREN

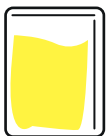
FRÜCHTE & SAUCEN - WARM UND KALT BINDEN ODER GELIEREN

Mit unseren rein pflanzlich basierten Bindemitteln bieten wir eine breite Vielfalt an Anwendungsmöglichkeiten sowohl für warme als auch kalte Speisen. Zum Einkochen von Früchten oder zum Herstellen von Marmeladen und Frucht-aufstrichen eignen sich unsere Geliermittel besonders gut.

Unsere Bindemittel umfassen die klassische Stärke zum Backen und Binden sowie andere pflanzliche Bindemittel wie Johannisbrotkernmehl und Guarkernmehl, welche sich auch wunderbar dazu eignen kalte Dips und Cremes anzudicken. Verpackt werden unsere Bindemittel in praktischen Portionsbeuteln, sodass die Rohstoffe auch für eine längere Lagerung gut geschützt sind.



- Unsere Verpackung besteht aus Papier und kann über die Papiertonne recycelt werden.
- FSC-zertifiziert
- Aromaschutz durch ein patentiertes Siegelmedium (Gesamtanteil von < 5%), welches im Recyclingprozess abgetragen wird.



- Für Produkte, die einen besonders hohen Schutz benötigen verwenden wir das Monomaterial OPP
- OPP kann zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden.





BINDEN & GELIEREN

FRÜCHTE UND SAUCEN - WARM & KALT BINDEN ODER GELIEREN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101025 Agar Agar	vegan pflanzliches Geliermittel	16 x 3x4 g	Agar Agar* (E406) 100%	 4 260096 395725
	101026 Agar Agar	vegan pflanzliches Geliermittel	6 x 2x50 g	Agar Agar* (E406) 100%	 4 260096 395732
	101037 Gelieren ohne Kochen	vegan Gelierhilfsmittel für rohköstliche Frucht- aufstriche	8 x 18 g	Baobabpulver*, Guarkernmehl*, Apfelpektin.	 4 260096 395794
	101032 Gelieren ohne Zucker	vegan Gelierhilfsmittel für zuckerreduzierte Auf- striche	16 x 22 g	Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Apfel- pektin	 4 260096 395763
	101033 Gelieren ohne Zucker	vegan Gelierhilfsmittel für zuckerreduzierte Auf- striche	6 x 3x50 g	Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Apfel- pektin	 4 260096 395756
	101036 Gelierzucker ohne Kochen	vegan rohköstlich gelieren	6 x 2x60 g	Rübenzucker*, Baobabpulver*, Guarkernmehl*, Apfelpektin	 4 260096 395800
	101034 Gelierzucker 2:1	vegan mit deutschem Rübenzucker	6 x 500 g	Rübenzucker*, Apfelpektin	 4 260096 395770



BINDEN & GELIEREN

FRÜCHTE & SAUCEN WARM UND KALT BINDEN ODER GELIEREN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101035 Gelierzucker 3:1	vegan mit deutschem Rübenzucker	6 x 500 g	Rübenzucker*, Apfelpektin	 4 260096 395787
	101030 Guarkern- mehl	vegan pflanzliches Binde- mittel, für kalte & warme Speisen	6 x 2x50 g	Guarkernmehl* (E 412) 100%	 4 260096 395817
	101029 Johannis- brotkernmehl	vegan pflanzliches Binde- mittel, für kalte & warme Speisen	6 x 2x50 g	Johannisbrotkern- mehl* (E410) 100%	 4 260096 395824
	101028 Pfeilwurz- mehl	vegan pflanzliches Bin- demittel, ohne Trübung	6 x 3x50 g	Pfeilwurzmehl* 100%	 4 260096 395831
	101031 Speisestärke	vegan pflanzliches Binde- mittel	6 x 250 g	Maisstärke* 100%	 4 260096 395848
	101027 Vegatine	vegan pflanzlicher Ersatz für Gelatine	16 x 18 g	Agar Agar*, Pfeil- wurzmehl*, Kalium- tartrat (E336 (i))	 4 260096 395749

*aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-001



DAS ALOR-ARCHIPEL

UNSER VANILLEPROJEKT

**Selamat Datang di Indonesia –
willkommen in Indonesien, dem besten Gewürzgarten der Welt.**

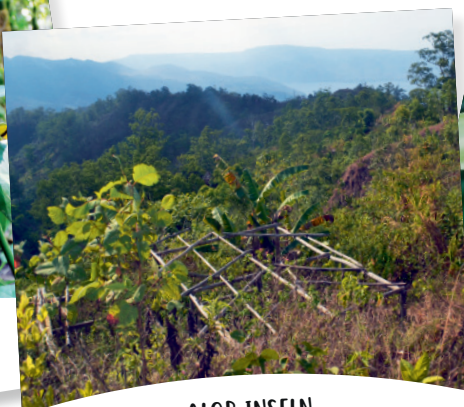
Ganz im Osten des indischen Ozeans liegt das Alor Archipel, ein tropisches Inselparadies. Neben der Hauptinsel Alor gehört auch die kleinere Schwester Pantar sowie zwölf weitere Inselchen zu dieser Inselgruppe. Nördlich davon erstreckt sich die Floressee, südlich die Sawusee mit der Straße von Ombai. Hier wird unsere feine Vanille angebaut und gepflegt.

Die Vanilleschoten werden vollreif in liebevoller Handarbeit geerntet und sorgsam direkt vor Ort fermentiert. So können sie ihr Optimum an feinsten Inhaltsstoffen ausbilden und erreichen ihren unverwechselbaren, intensiven und komplexen Charakter, für den über 400 verschiedene Substanzen verantwortlich sind. Nicht nur zur Bestäubung und zum Pflücken bedarf es liebevoller Handarbeit, denn auch

die schonende Weiterverarbeitung ist entscheidend für die Qualität. Dazu werden die Schoten in Körben für 2-5 Minuten in 65°C heißes Wasser getaucht. Dieser Schritt wird Nekotisierung genannt. Anschließend ruhen sie eingehüllt in Decken für mindestens 24-48 Stunden. In dieser Zeit verwandelt sich die Farbe der Schoten langsam von grün in das markante schwarzbraun und ist gleichzeitig der Beginn der wichtigen Fermentation. Die Vanille wird nun sorgsam getrocknet und verliert dabei in etwa die Hälfte ihres Gewichtes. Unter der tropischen Sonne dauert es circa zwei, im Schatten bis zu vier Wochen. Bis die Vanilleschoten ihr unverwechselbares Aroma entwickelt haben, reifen diese bis zu 4-6 Monate.



**VANILLESCHOTEN
KURZ VOR DER ERNTE**



**ALOR-INSELN
GEPRÄGT VON BERGEN & TROPISCHEM KLIMA**



**VANILLEBLÜTE
SORGSAM PER HAND BESTÄUBT**



Lust auf eine Reise nach Indonesien?





DESSERTS

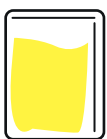
DESSERTS & FEINE SAUCEN - GELINGSICHERE, EINFACHE ZUBEREITUNG

Unsere leckeren Desserts laden zum Träumen ein. Neben unseren Puddingen in vier verschiedenen Geschmacksrichtungen finden auch Spezialitäten wie Mousse au Chocolat und Panna Cotta bei uns ihren Platz. Mit viel Herz und Liebe zum Detail haben wir unsere Desserts bei uns im Hause selbst entwickelt und hergestellt.

Sie sind als Pulver ganz einfach mit Milch im Kochtopf zubereitet. Unser Tipp: Mit pflanzlicher Milch können sie auch ganz schnell und einfach vegan gekocht werden.



- Unsere Verpackung besteht aus Papier und kann über die Papiertonne recycelt werden.
- FSC-zertifiziert
- Aromaschutz durch ein patentiertes Siegelmedium (Gesamtanteil von < 5%), welches im Recyclingprozess abgetragen wird.



- Für Produkte, die einen besonders hohen Schutz benötigen verwenden wir das Monomaterial OPP
- OPP kann zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden.





DESSERTS

DESSERTS & FEINE SAUCEN - GELINGSICHERE, EINFACHE ZUBEREITUNG

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101041 Karamell- pudding	vegan ideal für Crème Caramel	16 x 43 g	Maisstärke*, Karamellpul- ver* 10,3%, Orangenschale*, Meersalz, gemahlene Vanille*	 4 260096 395626
	101040 Mandel- pudding	vegan mit gemahlene Mandeln	16 x 49 g	Maisstärke*, Mandelmehl* 22,9%, Aprikosenkerne*, Kokosmehl*, gemahlene Vanille*, Meersalz.	 4 260096 395633
	101043 Mousse au Chocolat	vegan der französische Klassiker	16 x 48 g	Kakaopulver* 76,2%, Bao- bapulver*, Guarkernmehl*, Vanille*, Meersalz	 4 260096 395671
	101044 Panna Cotta	vegan der italienische Klassiker	16 x 33 g	Maisstärke*, Agar Agar*, gemahlene Vanille* 0,5 %, Meersalz	 4 260096 395688
	101039 Schoko- pudding	vegan klassischer Schokopudding	16 x 50 g	Maisstärke*, Kakaopulver* 30%, Meersalz	 4 260096 395640
	101038 Vanille- pudding	vegan mit Vanille vom Alor-Archipel	16 x 33 g	Maisstärke*, Kürbispulver*, gemahlene Vanille* 0,5 %, Meersalz	 4 260096 395657
	101042 Vanillesoße	vegan mit Vanille vom Alor-Archipel	6 x 3x16g	Maisstärke*, Hagebutten- pulver*, gemahlene Vanille* 2,7%, Meersalz	 4 260096 395664



Honigrelaunch
jetzt neu!

MANUKA



heimischer
Honig♥

Basis



Honig

NATURBELASSEN & UNVERMISCHT

DIE GESAMTE HONIGKOMPETENZ AUS EINER HAND

- ✓ VON SPEZIALITÄTENHONIGEN BIS ZUM BASISORTIMENT
- ✓ AUS UNSERER SONNENTRACHT IMKEREI & WELTWEITEN PARTNERIMKERN
- ✓ LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG + UNABHÄNGIGE QUALITÄTSKONTROLLEN DURCH QSI BREMEN

MANUKAHONIGE

Der Schatz der Maori - Manukahonige aus unserer Partnerimkerei in Neuseeland. Laborgeprüft durch QSI Bremen & schonend aufbereitet sowie abgefüllt im Glas in unserem Firmensitz in Bremen. Mit MGO-Gehalten von +100 bis +400 mg/kg.



ERLESENE HONIGE

Sorgsam ausgewählte Sortenhonige von Partnerimkern rund um die Welt.



ERLESENE HONIGE



heimischer Honig

HEIMISCHE HONIGE

Sortenhonige aus Deutschland aus unserer Sonnentracht Imkerei - Erzeugerabfüllung



BASISHONIGE

Klassische Blüten- und Waldhonige in unterschiedlichen Gebindegrößen für den täglichen Bedarf.





HONIG

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

Unsere Leidenschaft für Honig, die Faszination für Bienen und eine starke ökologische Überzeugung sind Basis unseres Sortiments. So hat sich rund um den Honig unsere Lebensaufgabe entwickelt. Mit unserer eigenen Bioland-Imkerei ernten wir hochwertige Honige aus Deutschland und fördern damit den Bio-Anbau vor unserer Haustür. Denn die ökologische Imkerei ist aktiver Umweltschutz und trägt zu einem blühenden und gesunden Ökosystem bei.

Aus der Überzeugung für eine nachhaltige Lebensmittelerzeugung entstand die Vision, die Bio-Imkerei weltweit zu fördern. Insbesondere in Ländern, in denen der Umweltschutz politisch eine untergeordnete Rolle spielt, ist der Vertrieb von Bio-Honig ein wichtiger Faktor, um die Umwelt im Ursprung zu schützen. Daher umfasst unser Sortiment eine große Vielfalt an deutschen und internationalen Honigen: naturbelassen, unvermischt und charakterstark.



- bis zu 60% Altglas
- PVC freier Deckel mit Blue Seal Technologie
- wiederverwendbar als Vorratsglas
- leicht ablösbare Etiketten



- Spenderflaschenkörper aus recyceltem PET
- nicht zerbrechlich
- einfache Dosierung ohne zu Kleckern

2001
Gründung der
Sonnentracht
Imkerei



**DIE SONNENTRACHT IMKER
IN DER LINDENBLÜTE**



HONIG

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
BASISHONIGE					
	100893 Akazienhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: mild, fein Konsistenz: flüssig	6 x 350 g	Akazienhonig*	 4 260096 394506
	100892 Vielblüten- honig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: blumig, lieblich Konsistenz: cremig	6 x 350 g	Blütenhonig*	 4 260096 394513
	100890 Waldhonig 	Ursprung: Brasilien Geschmack: kräftig, harzig Konsistenz: flüssig	6 x 350 g	Waldhonig*	 4 260096 392618
	100903 Akazienhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: mild, fein Konsistenz: flüssig	6 x 500 g	Akazienhonig*	 4 260096 394568
	100894 Berghonig 	Ursprung: Brasilien Geschmack: kräftig, würzig Konsistenz: cremig	6 x 500 g	Blütenhonig*	 4 260096 392786
	100899 Feiner Blütenhonig 	Ursprung: Deutschland Geschmack: blumig, fruchtig Konsistenz: cremig	6 x 500 g	Blütenhonig*	 4 260096 394551

*aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-001





HONIG

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101087 Sonnenblumenhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: fein, blumig Konsistenz: cremig	6 x 500 g	Sonnenblumenhonig*	 4 260096 395992
	100897 Vielblütenhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: blumig, lieblich Konsistenz: cremig	6 x 500 g	Blütenhonig*	 4 260096 394582
	100902 Waldhonig 	Ursprung: Brasilien Geschmack: kräftig, harzig Konsistenz: flüssig	6 x 500 g	Waldhonig*	 4 260096 394575
	100901 Wildblütenhonig 	Ursprung: Kuba Geschmack: blumig, aromatisch Konsistenz: flüssig	6 x 500 g	Blütenhonig*	 4 260096 392816
	100898 Feiner Blütenhonig 	Ursprung: Deutschland Geschmack: blumig, fruchtig Konsistenz: cremig	4 x 1 kg	Blütenhonig*	 4 260096 394544
	100896 Vielblütenhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: blumig, lieblich Konsistenz: cremig	4 x 1 kg	Blütenhonig*	 4 260096 392625
	100889 Vielblütenhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: blumig, lieblich Konsistenz: cremig	3 x 2 kg	Blütenhonig*	 4 260096 394537



HONIG
















NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
ERLESENSE HONIGE					
	101067 Lavendel- honig	Ursprung: Frankreich Geschmack: fein, lieblich Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Lavendelhonig*	 4 260096 395978
	101149 Löwenzahn- honig	Ursprung: Italien Geschmack: delikater, würzig Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Löwenzahnhonig*	 4 260096 395886
	101085 Orangenhonig	Ursprung: Italien** Geschmack: blumig, fruchtig Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Orangenhonig*	 4 260096 395985
	101148 Manukahonig +100	Ursprung: Neuseeland Geschmack: kräftig, herb Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Manukahonig*	 4 260096 395879
	101184 Manukahonig +250	Ursprung: Neuseeland Geschmack: kräftig, herb Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Manukahonig*	 4 260096 395893
	100927 Manukahonig +400	Ursprung: Neuseeland Geschmack: kräftig, herb Konsistenz: cremig 	6 x 250 g	Manukahonig*	 4 260096 392823

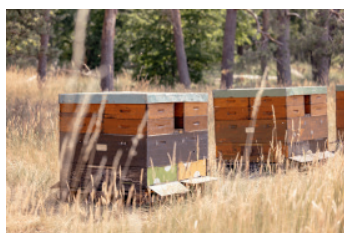


HONIG

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
HEIMISCHE SORTENHONIGE					
	100905 Akazienhonig 	Ursprung: Märkische Schweiz** Geschmack: mild, süß Konsistenz: flüssig	6 x 250 g	Akazienhonig*	 4 260096 392656
	100908 Heidehonig 	Ursprung: Norddeutsche Heide Geschmack: herb, intensiv Konsistenz: cremig	6 x 250 g	Heidehonig*	 4 260096 392649
	100907 Lindenhonig 	Ursprung: Berliner Umland Geschmack: kräftig, minzig Konsistenz: cremig	6 x 250 g	Lindenhonig*	 4 260096 392670
	100906 Rapshonig 	Ursprung: Magdeburger Börde Geschmack: mild, blumig Konsistenz: cremig	6 x 250 g	Rapshonig*	 4 260096 392663
	100909 Weisstannenhonig 	Ursprung: Schwarzwald Geschmack: herb, harzig Konsistenz: flüssig	6 x 250 g	Weisstannenhonig*	 4 260096 392687

EINDRÜCKE AUS UNSERER SONNENTRACHT IMKEREI





HONIG

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

HONIGKARTE



DEUTSCHLAND



MÄRKISCHE SCHWEIZ



BERLINER UMLAND



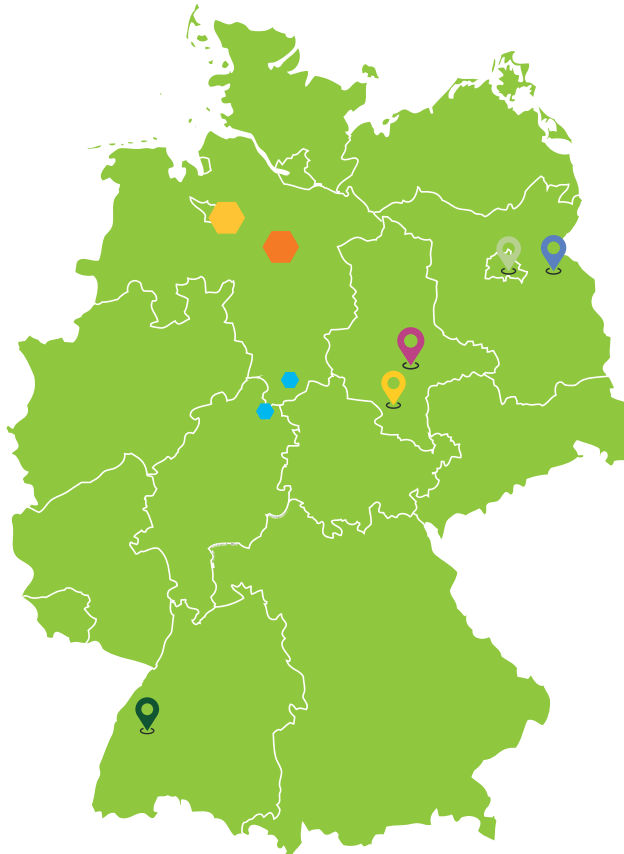
SCHWARZWALD






COLBITZER HEIDE



MAGDEBURGER BÖRDE



-  Sonnentracht GmbH
-  Imkerei Standort Walsrode
-  Überwinterungsstandorte

SONNENTRACHT IMKEREI

Schon seit über 40 Jahren sind wir Imker aus Leidenschaft. Aus der Faszination an der Imkerei, der Arbeit mit den Bienen und ihren wertvollen Erzeugnissen hat sich rund um den Honig unsere Lebensaufgabe entwickelt.

Als Wander-Imker ernten wir traditionelle, heimische Honigsorten und erzeugen auch andere Produkte aus dem Bienenstock, wie z.B. Wachs. Neben der artgerechten Bienenhaltung gehört die sorgfältige Auswahl der Trachtgebiete und Trachtpflanzen, die wir in enger Zusammenarbeit mit den örtlichen Landwirten und Förstereien treffen, fest zu unserer Betriebsphilosophie.

7 Imkerteams sind ganzjährig für uns im Einsatz. Während der Trachtperioden von März bis August sind sie mit















den Bienen unterwegs und reisen von Trachtregion zu Trachtregion. Unterstützt werden sie von unserem Stammsitz in Bremen in den Bereichen Koordination, Vertrieb, Einkauf und Qualitätssicherung.

Für uns beginnt die Qualität vor allem mit der Gesundheit der Bienen, denn nur wenn es den Bienen gut geht, sie vitale Königinnen haben, aus deren Nachkommen starke und gesunde Völker entstehen, können wir Honig mit hoher Qualität und Güte ernten.



HONIGSETS

NATURBELASSEN UND UNVERMISCHT

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101123 Lieblings- honige 	Geschenkset aus Akazienhonig, Laven- delhonig, Orangenho- nig & Weisstannen- honig	6 x 4x120 g	Akazienhonig*, Lavendelhonig*, Orangenhonig*, Weisstannenhonig*	 4 260096 397071
	101144 Akazienhonig 	Ursprung: Rumänien Geschmack: mild, süß Konsistenz: flüssig	6 x 120 g	Akazienhonig*	 4200 9764
	101145 Lavendel- honig 	Ursprung: Frankreich Geschmack: fein, lieblich Konsistenz: cremig	6 x 120 g	Lavendelhonig*	 9031 1017
	101085 Orangenhonig 	Ursprung: Italien Geschmack: blumig, fruchtig Konsistenz: cremig	6 x 120 g	Orangenhonig*	 4200 9757
	101147 Weisstan- nenhonig 	Ursprung: Schwarzwald Geschmack: herb, harzig Konsistenz: flüssig	6 x 120 g	Weisstannenhonig*	 4200 9740

„Honig so bunt wie die Natur – und die Blüten und Pflanzen,
die die Bienen ansteuern.“

KARIN LANG



Lust auf ein
süßes
Frühstücksdate?

NEU





NEU



Sweet Date - DATTELCREMES

Lust auf ein süßes Frühstücksdate? Unsere drei neuen Sorten vereinen feine Nussmuse & süßen Dattelsirup zu diesen leckeren Cremes. Ideal kombiniert mit frischen Croissants oder krossen Brötchen. Dabei kommen sie ganz ohne Palmfett & raffiniertem Zucker aus und bekommen eine fruchtige Süße durch den Dattelsirup. So sind die neuen Aufstriche ein Highlight für die ganze Familie. Auch als Topping für Waffeln oder Porridge super lecker.

OHNE PALMFETT · ALTERNATIV GESÜSST · VEGAN












- bis zu 60% Altglas
- PVC freier Deckel mit Blue Seal Technologie
- leicht ablösbares Etikett





DATTELCREMES

OHNE PALMFETT · ALTERNATIV GESÜSST · VEGAN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100485 Erdnuss	vegan, ohne Palmfett, alternativ gesüßt 	6 x 300 g	Dattelsirup* 59,8%, Erdnussmus* (gesalzen) 39,8%, Vanille*	 4 260096 395152
	100484 Nougat	vegan, ohne Palmfett, alternativ gesüßt 	6 x 300 g	Dattelsirup* 50%, Haselnussmus* 30%, Agavendicksaft*, Kakao*, Meersalz*, Vanille*	 4 260096 395145
	100486 Schoko	vegan, ohne Palmfett, alternativ gesüßt 	6 x 300 g	Dattelsirup* 40%, Haselnussmus* 30%, Agavendicksaft*, Kakaopulver* 7%, Salz*, Vanille*	 4 260096 396166

*aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-001





KOKOS CREMES

Die exotischen Kokosaufstriche für die ganze Familie. Milder Agavendicksaft und feine Kokosnuss treffen auf salziges Karamell, edle Vanille und milden Kakao. Drei leckere Köstlichkeiten, ideal fürs Frühstücksbrötchen, aber auch als Füllung für Kuchen, Torten und Pralinen sowie für die fantasievolle Küche. Alle Sorten werden bei uns im Haus sorgsam gemischt und abgefüllt.

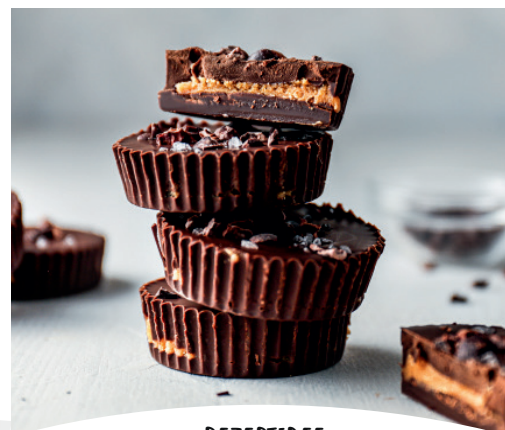
OHNE PALMFETT · MIT AGAVE GESÜSST · OHNE NÜSSE & MANDELN · VEGAN



- bis zu 60% Altglas
- PVC freier Deckel mit Blue Seal Technologie
- leicht ablösbares Etikett

RANKING:

1. Karamell Meersalz
2. Schoko, mild
3. Vanille












REZEPTIDEE
SCHOKO-KARAMELL-CUPS (S. 40)



KOKOS CREMES

OHNE PALMFETT · MIT AGAVE GESÜSST · OHNE NÜSSE & MANDELN · VEGAN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100685 Karamell Meersalz	vegan, ohne Palmfett, alternativ ge- süßt, nussfrei 	6 x 200 g	Agavendicksaft*, Kokosnuss* 32 %, Karamell* 12,3 %, Reis- sirup*, Meersalz 0,7 %	 4 260096 392564
	100684 Schoko, mild	vegan, ohne Palmfett, alternativ ge- süßt, nussfrei 	6 x 200 g	Agavendicksaft*, Kokosnuss* 30 %, Reissirup*, Kakaopulver* stark entölt 5 %, Vanilleex- trakt*, Meersalz	 4 260096 392540
	100682 Vanille	vegan, ohne Palmfett, alternativ ge- süßt, nussfrei 	6 x 200 g	Agavendicksaft*, Kokosnuss* 35 %, Reissirup*, Vanilleex- trakt* 0,7%, Meersalz, Vanille* (gemahlen) 0,1%	 4 260096 392588

*aus ökologischem Anbau DE-ÖKO-001





FRUCHTSIRUPE

MIT AGAVE GESÜSST · 100% NATÜRLICHE ZUTATEN

Unsere Sirup-Kreationen auf Agavendicksaftbasis sind so zahlreich wie ihre Anwendungsmöglichkeiten. Die Frucht-sirupe sind ideal zum Aufgießen mit Mineralwasser an heißen Sommertagen oder zum Verfeinern vieler Rezepte in der kreativen Küche. Unser Erdbeersirup beispielsweise ist das i-Tüpfelchen auf selbstgemachtem Spaghettietis und unser Himbeersirup rundet fruchtige Cocktails mit einer süßen Note ab.

Sie weisen einen besonders hohen Fruchtgehalt von mindestens 230 g Frucht pro Spenderflasche auf und sind mit ihrer Basis von Agavendicksaft frei von raffiniertem Zucker.



- Spenderflaschenkörper aus recyceltem PET
- nicht zerbrechlich
- einfache Dosierung ohne zu kleckern



RANKING:

1. HIMBEERSIRUP
2. ERDBEERSIRUP
3. LIMETTENSIRUP
4. CASSISSIRUP

SELBSTGEMACHTE LIMONADE

- 1 Teil Sirup
- 7 Teile Wasser





FRUCHTSIRUPE

MIT AGAVE GESÜSST · 100% NATÜRLICHE ZUTATEN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100170 Cassissirup 	säuerlich fruchtig - ideal als Topping für Eis oder zum Aufgie- ßen mit Sekt	6 x 350 g	Agavendicksaft*, schwarzes Johan- nisbeersaftkonzen- trat* 10%	 4 260096 393011
	100167 Erdbeersirup 	süß fruchtig - lecker zum Süßen von Müsli oder als Topping von Vanille- eis	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Erdbeersaftkon- zentrat* 12 %, Zitronensaftkon- zentrat*	 4 260096 393035
	100167 Himbeersirup 	süß fruchtig - für süße Limonaden, Bowlen oder leckere Eiskreationen	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Himbeersaftkon- zentrat* 8,8%	 4 260096 393042
	100163 Limettensirup 	spritzig fruchtig - für erfrischen- de Limonaden und spritzige Cocktails	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Limettensaft- konzentrat* 3%, Zitronenextrakt*	 4 260096 393080
	100159 Pfefferminz- sirup 	minzig süß - ideal für Cocktails und Schokoladen- Minz-Desserts	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Pfefferminzextrakt* 0,7%, Pfefferminz- öl* 0,1%	 4 260096 393127



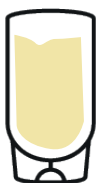
NEU



GETRÄNKESIRUPE

ZUM AUFSPRUDELN · FÜR 4,5 LITER LIMONADE

Keine Lust mehr auf schweres Kisten schleppen? Mit unseren Getränkesirupen bieten wir ein spritziges Erfrischungserlebnis ohne großen Aufwand. Perfekt für die Herstellung leckerer & spritziger Getränke. Aber auch für die kreative Küche geeignet, als Topping für Desserts, Eis oder Müsli.



- Spenderflaschenkörper aus recyceltem PET
- nicht zerbrechlich
- einfache Dosierung ohne zu kleckern



DOSIERUNGSEMPFEHLUNG

- 1 EL (15 g) Sirup + 200 ml Wasser
- 5 EL (75 g) Sirup + 1 Liter Wasser













ZUBEREITUNG

1. Den Sirup in einem kleinen Teil Wasser auflösen.
2. Anschließend mit Sprudelwasser auffüllen.
3. Limonade leicht schwenken & genießen.



GETRÄNKESIRUPE

ZUM AUFSPRUDELN · FÜR 4,5 LITER LIMONADE

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	101208 Colasirup	Auf Agaven- & Apfeldicksaft-basis 	6 x 350 g	Agavendicksaft* 44%, Apfeldicksaft* 34%, Tapiokasirup*, karamellierter Zucker*, Kolanuss-Extrakt 3%, Zimt-Destillat*, Bittermandel-Destillat*, Vanilleextrakt*, Zitronenöl*	 4 260096 395176
	100917 Eisteesirup	Auf Agaven- & Apfeldicksaft-basis 	6 x 350 g	Agavendicksaft* 70%, Apfeldicksaft* 29%, Grüntee-Extrakt* 0,8%, Zitronen-Destillat*, Bergamotte-Extrakt*	 4 260096 393288
	101210 Ginger Ale Sirup	Auf Agaven- & Apfeldicksaft-basis 	6 x 350 g	Agavendicksaft* 53%, Apfeldicksaft* 37%, Kokosblütensirup* 5,6%, Zitronensaft-Konzentrat* 2,1%, Ingwer-Extrakt* 1,8%, Zitronen-Destillat*, Bergamotte-Extrakt*	 4 260096 395701
	101209 Limosirup	Auf Agaven- & Apfeldicksaft-basis 	6 x 350 g	Agavendicksaft* 94%, Zitronensaft-Konzentrat* 3,1%, Zitronen-Destillat* 1,9%, Zitronenöl* 0,5%	 4 260096 395183

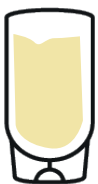


KAFFEESIRUPE

MIT AGAVE GESÜSST · 100% NATÜRLICHE ZUTATEN

Unsere Toppings für Kaffee & Co eignen sich nicht nur zum Verzieren von leckeren Kaffee-Kreationen, sondern auch zum Verfeinern vieler Desserts und Nachspeisen. Alle unsere Produkte sind vegan und in der Spenderflasche kinderleicht zu dosieren.

Entdecken Sie die Sirupe auch in unserem Kaffeethekendisplay für Ihr Biobistro. 4 ausgewählte Kaffeesirupe platziert auf einem hochwertigen Holzdisplay kreieren einen individuellen Kaffeegenuss für Ihre Kunden.



- Spenderflaschenkörper aus recyceltem PET
- nicht zerbrechlich
- einfache Dosierung ohne zu kleckern

RANKING:

1. VANILLESIRUP
2. KARAMELLSIRUP
3. SCHOKOSIRUP
4. AHORNSIRUP





KAFFEESIRUPE

MIT AGAVE GESÜSST · 100% NATÜRLICHE ZUTATEN

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100164 Ahornsirup	Agavendicksaft verfeinert mit Ahornsirup - ideal für Pfannkuchen 	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Ahornsirup* 20%	 4 260096 393073
	100162 Karamellsirup	als Topping für Karamell-Macchiato oder zur schnellen Zubereitung von Crème Caramel 	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Karamell* 22%	 4 260096 393097
	100673 Mandelsirup	ideal für heiße Schokolade, schmeckt wie alkoholfreier Amaretto 	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Bittermandel-extrakt* 2,5 %, Orangenöl*, Muskatnussöl*	 4 260096 393493
	100161 Schokosirup	mit heißer Milch die einfachste heiße Schokolade oder über Eis ein purer Genuss 	6 x 325 g	Agavendicksaft*, Kakaopulver stark entölt* 10%, Vanille*	 4 260096 393103
	100636 Vanillesirup	als Topping für Vanille-Macchiato oder zum Abrunden von Obstsalaten 	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Vanilleextrakt* 0,5%	 4 260096 393424
	100637 Zimtsirup	zum Süßen von Porridge oder Müsli sowie zum Verfeinern kreativer Kaffeekreationen 	6 x 350 g	Agavendicksaft*, Zimtextrakt* 0,5%	 4 260096 393431



SÜSSUNGSMITTEL

NATÜRLICH SÜSS & VIELFÄLTIG IN DER ANWENDUNG

Zum Backen und Verfeinern vieler Köstlichkeiten eignen sich unsere Süßungsmittel. Insbesondere für trend- und ernährungsbewusste Verbraucher sowie Allergiker und Menschen mit Lebensmittelintoleranzen stellen unsere Süßen eine echte Alternative dar.

Die flüssigen Süßungsmittel sind die Klassiker der alternativen Küche. Mit ihnen liegt die Süße in ihrer ursprünglichsten Form vor. Unsere kristallinen Süßen sind die perfekte Alternative zum klassischen Haushaltszucker. Alle unsere Süßen werden schonend und nach hohen Qualitätsstandards hergestellt.



- Spenderflaschenkörper aus recyceltem PET
- nicht zerbrechlich
- einfache Dosierung ohne zu kleckern



- bis zu 90% Frischfaser
- FSC zertifiziert
- Kunststoffdeckel zum Wiederverschließen



REZEPTIDEE: APFEL-GALETTE
MIT KOKOSBLÜTENZUCKER



SÜSSUNGSMITTEL

NATÜRLICH SÜSS & VIELFÄLTIG IN DER ANWENDUNG

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100213 Agavendicksaft 	feine, intensive Süße mit hoher Süßkraft Glykämischer Index: 10-12	6 x 350 g	Agavendicksaft*	 4 260096 393004
	100200 Agavendicksaft 	feine, intensive Süße mit hoher Süßkraft Glykämischer Index: 10-12	6 x 700 g	Agavendicksaft*	 4 260096 393400
	100199 Agavendicksaft 	feine, intensive Süße mit hoher Süßkraft Glykämischer Index: 10-12	6 x 1 kg	Agavendicksaft*	 4 260096 393417
	100443 Agavendicksaft 	feine, intensive Süße mit hoher Süßkraft Glykämischer Index: 10-12	3 x 2 kg	Agavendicksaft*	 4 260096 397644
	100738 Agavendicksaft dunkel 	intensive Süße mit kräftiger Röstnote länger eingedickt	6 x 350 g	Agavendicksaft*	 4 260096 393271
	100737 Agavendicksaft naturtrüb 	intensive Süße mit feiner Karamellnote weniger gefiltert	6 x 350 g	Agavendicksaft*	 4 260096 393257
	100209 Apfeldicksaft 	mild fruchtige Süße aus dem Saft son- nengereifter Äpfel	6 x 350 g	Apfeldicksaft*	 4 260096 393165



SÜSSUNGSMITTEL

NATÜRLICH SÜSS & VIELFÄLTIG IN DER ANWENDUNG

	Artikel	Wissenswert	Gebinde	Zutaten	EAN
	100450 Dattelsirup	intensiver Geschmack mit fruchtiger Note 100% Dattelsaft	6 x 350 g	Dattelsirup*	 4 260096 393189
	100212 Kokosblütensirup	aromatische Süße mit feiner Karamellnote traditionell hergestellt	6 x 350 g	Kokosblütensirup*	 4 260096 393141
	100204 Kokosblütenzucker	aromatische Süße mit feiner Karamellnote nicht raffiniert	6 x 250 g	Kokosblütensirup*, getrocknet	 4 260096 393240
	100210 Reissirup	zarte, dezente Süße mit mildem Geschmack fruktosearm und glutenfrei	6 x 350 g	Reissirup*, Wasser	 4 260096 393158
	100205 Reissüße	zarte, dezente Süße mit mildem Geschmack fruktosearm und glutenfrei	6 x 250 g	Reissirup*, getrocknet	 4 260096 393233
	100998 Rübenzucker	vegan aus deutschen Zuckerrüben	6 x 500 g	Rübenzucker* 100%	 4 260096 395718
	100739 Zuckerrübensirup	aus norddeutschen Zuckerrüben	6 x 350 g	Zuckerrübensirup*	 4 260096 393264





SÜSSUNGSMITTEL

NATÜRLICH SÜSS & VIELFÄLTIG IN DER ANWENDUNG

LIEFERANTENBESUCHE



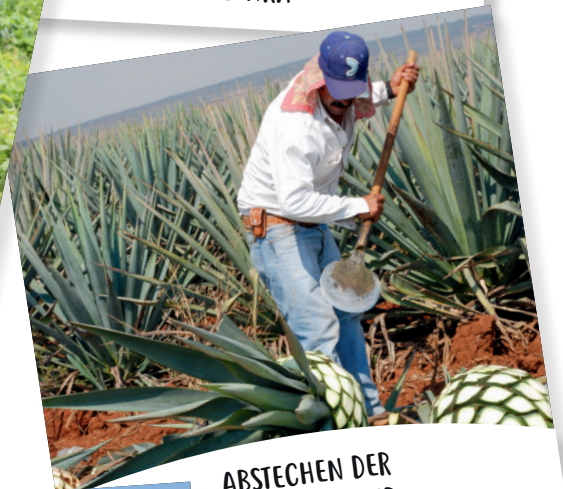
**KOKOSPLANTAGEN:
SRI LANKA**



**LIEFERANTENBESUCH:
SRI LANKA**



**PFLANZUNG JUNGER
KOKOSPALMEN**



**ABSTECHEN DER
AGAVENBLÄTTER**



**ERNTE DER AGAVENHERZEN
ZUR SAFTGEWINNUNG**



**LIEFERANTENBESUCH:
MEXIKO**



UNSERE VERPACKUNG

SORGSAM AUSGEWÄHLT - STÄNDIG OPTIMIERT

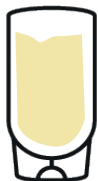
Die Verpackungsmaterialien für unsere Produkte beziehen wir von langjährigen, regional ansässigen Verpackungslieferanten. Dabei achten wir besonders auf die Zuverlässigkeit der Partner und die konsequente Einhaltung der gesetzlichen Verpackungsnormen und Konformitäten. Für jedes einzelne Produkt wägen wir sorgsam die optimale Verpackungsart ab und betrachten dabei sowohl den bestmöglichen Produktschutz, als auch die Umweltverträglichkeit sowie die Handhabung für den Konsumenten.

GLAS



Wir verwenden Glasverpackungen für Honig, aber auch für ölige, fettige, teilweise ungesättigte Flüssigkeiten, um die Migration von Weichmachern auszuschließen. Glas zählt zu den nachhaltigen Rohstoffen, da es fast ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt wird und wiederverwendet werden kann. Bei der Herstellung von Glas muss allerdings relativ viel Energie aufgewendet werden und durch das Gewicht ist der CO₂-Verbrauch beim Transport vergleichsweise hoch. Aus diesem Grund besteht unser Glas bis zu **60% aus Altglas**. Auch unsere Weißblech-Deckel sind erwähnenswert: Denn wir verwenden einen Blue-Seal-Verschluss aus dem thermoplastischen Kunststoff Provalin. So sind unsere Deckel zu **100% PVC und schadstofffrei**.

SPENDERFLASCHEN



Unsere Sirupe, flüssigen Süßungsmittel, und ausgewählte Honige werden in der Spenderflasche verpackt. Dadurch sind die Produkte bequem und einfach zu dosieren. Gegenüber Glas hat die Spenderflasche zudem den Vorteil, dass sie nicht zerbrechen kann, besonders leicht ist und so viel CO₂ beim Transport einspart. Außerdem lassen sich die Spenderflaschen äußerst gut restentleeren. Da der Plastikmüll in unserer Natur und in den Meeren immer weiter ansteigt, ist es uns wichtig den Anteil in unserem Ökosystem nicht weiter zu erhöhen. Aus diesem Grund haben wir alle unsere Spenderflaschen auf **nachhaltiges Recycling-PET** umgestellt. Damit entnehmen wir der Umwelt keine neuen Ressourcen, sondern verwenden ausschließlich PET, welches sich schon im Verpackungs-Kreislauf befindet.

MEMBRANDOSEN



Die Verpackung für unsere kristallinen Süßen haben wir im Jahr 2016 umgestellt. Wir verwenden seither eine Membrandose, die zu **über 90% aus Karton** besteht. Für die Herstellung werden Frischfasern verwendet, die ausschließlich aus Wäldern stammen, die nach dem Forest Stewardship Council (FSC) bewirtschaftet werden. Das Produkt wird optimal durch eine dünne PE-Schicht auf der Doseninnenseite geschützt. Durch die Umstellung auf die Membrandose sind nun alle Verpackungen unserer kristallinen Süßen aluminiumfrei und recyclingbar. Der Deckel besteht noch aus Kunststoff. Dies liegt daran, dass die Zucker mit einem Kartondeckel nicht ausreichend verschlossen sind und zu viel Feuchtigkeit ziehen, wodurch die Qualität des Produktes leidet.

PAPIERBEUTEL UND FOLIEN



Unsere trockenen und unempfindlichen Zutaten, wie z.B. unsere Backzutaten, verpacken wir in Papierbeuteln. Die Papierbeutel bestehen aus **FSC zertifiziertem Kraftpapier**, welches recycle- und kompostierbar ist. Um das Produkt optimal zu schützen ist das Kraftpapier von innen mit einer speziellen Beschichtung beschichtet. Diese Beschichtung ist wasserlöslich und lässt sich ganz einfach im Recyclingprozess abtrennen, so dass die Beutel im Altpapier entsorgt werden können.

Für Produkte die einen besonderen Schutz benötigen, wie zum Beispiel unsere gemahlene Vanille, um ihr herrliches Aroma zu schützen, verwenden wir reine OPP-Folie. Diese kann als Monomaterial zu 100% über den Gelben Sack recycelt werden.



VERKAUFSFÖRDERUNG

ENTDECKEN SIE UNSERE DISPLAYS!

KAFFEEETHEKENDISPLAYS

- Für Ihr Biobistro
- 4 leckere Kaffeesirupe
- Ideal platziert auf dem Tresen



STANDBODENDISPLAYS

- Backzutatendisplay
- Fruchtsirupdisplay
- Kaffeesirupdisplay
- Süßungsmitteldisplay
- Kokos Creme Display
- Displays mit individueller Bestückung



Frühlings-Topschild

auch als Tischdisplay platzierbar





REZEPTIDEEN

REZEPTIDEEN MIT UNSEREN PRODUKTEN



KÄSEPLATTE SELBER ANRICHTEN

KÄSEPLATTE SELBER ANRICHTEN

Ein schöner Abend mit seinen Liebsten und Freunden wird mit gutem Essen gleich doppelt so schön.

Wie Sie mit unseren Honigen eine köstliche Käseplatte anrichten, zeigen wir Ihnen in diesem Video:



HONIGE AUS UNSEREM NEUEN HONIGSET



ZUTATEN: 100 g Kokos Creme Karamell Meersalz, 4 g Kakaonibs #54, 280 g Zartbitterschokolade, 2 g Meersalz

ZUBEREITUNG: 1/3 der Schokolade im Wasserbad schmelzen, gleichmäßig in kleine Muffinförmchen füllen und 10 min ins Tiefkühlfach stellen. Die restliche Schokolade schmelzen und die Förmchen aus dem Tiefkühlfach nehmen. Einen gehäuften Teelöffel Kokos Creme in jedes Förmchen geben und verstreichen. Mit der restlichen geschmolzenen Schokolade bedecken und mit den Kakaonibs & dem Meersalz toppen. Im Tiefkühlfach für mindestens 10 min fest werden lassen.

PORTION: 4 ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

Rezeptidee in Kooperation mit KPTN Cook



SCHOKO-KARAMELL-CUPS MIT KOKOS CREME KARAMELL



DISTRIBUTION

HIER FINDEN SIE UNSERE ARTIKEL

UNSERE GROSSHANDELSPARTNER



UNSER B2B-ONLINESHOP

Bestellen Sie einfach und unkompliziert ganze Verpackungseinheiten oder Einzelprodukte in unserem Onlineshop.

<https://b2b.sonnenrucht.bio>

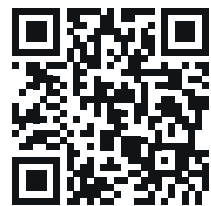
versandkostenfrei: ab 200€ Bestellwert



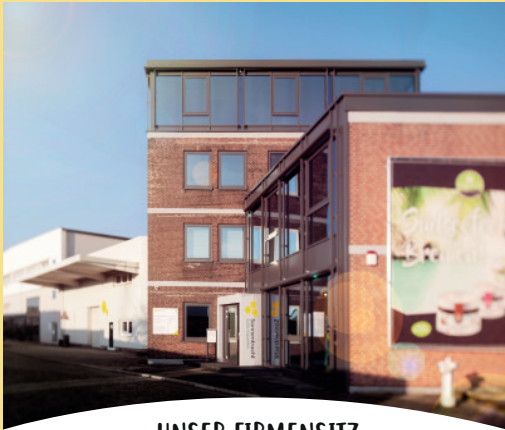
KOSTENLOSE WERBE- & INFOMATERIALIEN

Auf unserer Website finden Sie diverse Werbe- und Infomaterialien zum Ausdrucken. Auf Anfrage senden wir Ihnen die entsprechenden Flyer und Karten auch gerne zu.

<https://www.agava.bio/handel-and-presse/>



Beispiel Regalstörer



**UNSER FIRMENSITZ
IN BREMEN**



Teilen Sie gerne Ihre Erfahrungen und Rezepte mit uns!



www.agava.bio

Eine Marke der Sonnentracht GmbH
Auf dem Dreieck 1 · 28197 Bremen