

## HERKUNFT DER BIO-LEBER

### Bio-Entenleber

Unsere Bio-Entenleber beziehen wir von dem Unternehmen Eiermacher aus Oberösterreich, welches sich bereits seit 1980 auf alternative Haltungsformen spezialisiert. Als einer der Bio-Vorreiter in Österreich stellt Eiermacher sicher, dass der gesamte Produktionskreislauf nach Biorichtlinien aufgebaut und gelebt wird. Wir garantieren höchste Tierwohlansprüche und einwandfreie Qualität.

### Bio-Gänseleber

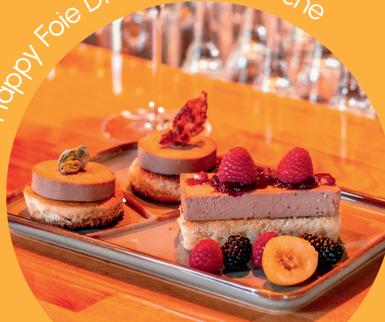
Unsere Bio-Gänseleber stammt von einem kleinen, familienbetriebenen Bio-Bauernhof in Fulda. Die Gänsezucht wird vollständig nach den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft betrieben - unter anderem bedeutet das: Artgerechte Tierhaltung mit ausreichend Wasserflächen, ausschließlich Bio-Futter und der garantierte Verzicht auf Antibiotika als Wachstumsförderer.



Happy Foie Rollen - perfekt für die Gastronomie

## SERVIERVORSCHLÄGE

Happy Foie Dreierlei auf Brioche



Fruchtiger Salat mit angebratener Happy Foie



HAPPY  
FOIE

Der neue Standard  
100% Genuss, 0% Stopfen



## KONVENTIONELLE FOIE GRAS

Foie Gras ist eine aus Frankreich stammende Delikatesse, die sich aufgrund ihrer samtigen Textur und vielfältigen Einsetzbarkeit in der Gourmet-Szene großer Beliebtheit erfreut.

Bei der Herstellung von konventioneller Enten- oder Gänsestopfleber werden die Tiere über mehrere Wochen zwangsgefüttert.

Dieser umstrittene Prozess führt dazu, dass die Größe und der Fettgehalt der Leber stark erhöht wird (Fettleber), was jedoch gleichzeitig den Geschmack und die Verarbeitbarkeit des Produkts einzigartig macht.

## WAS HAPPY FOIE AUSZEICHNET

Happy Foie kommt ohne die umstrittene Zwangsfütterung aus.

Happy Foie ist zartschmelzende Enten- und Gänseleber in Bio-Qualität. Die Leber stammt von gesunden Tieren von ausgewählten Partnerhöfen, auf denen die Tiere ein erfülltes Leben in artgerechter Freilandhaltung genossen haben.

Happy Foie gilt somit als tierfreundliche Alternative zu Foie Gras, ohne dabei auf den unvergleichbaren Geschmack der französischen Delikatesse verzichten zu müssen.



## DAS HERSTELLUNGSVERFAHREN

Die Herstellung findet in einem eigens entwickelten Verfahren statt, welches gänzlich ohne die umstrittene Zwangsernährung der Tiere auskommt.

Die Besonderheit des Happy-Foie-Herstellungsverfahrens ist, dass gesunde und natürliche Lebern erst im Nachhinein mit hochwertigen Bio-Fetten angereichert werden.

Im Ergebnis wird eine Textur und ein Geschmack erzielt, die auch von erfahrenen Köchen und Gourmets in Doppelblindverkostungen nicht von konventioneller Stopfleber zu unterscheiden sind.

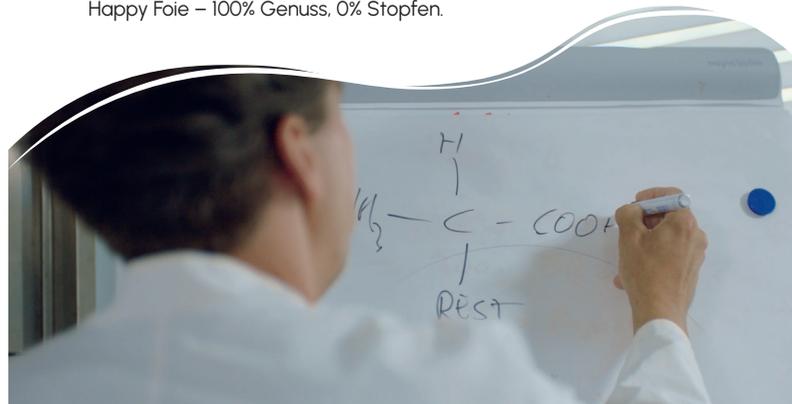
## WOFÜR STEHT HAPPY FOIE

Happy Foie steht für feinen Geschmack, zarten Schmelz und eine vielseitige, kulinarische Einsetzbarkeit.

Die Tiere aus biologischer Herkunft stammen von Bauernhöfen unseres Vertrauens in Deutschland und Österreich.

Somit garantieren wir stets höchste Produktqualität und eine tierfreundliche Aufzucht der Tiere nach Bio-Standards.

Happy Foie – 100% Genuss, 0% Stopfen.



## GRÜNDER TOBIAS SUDHOFF

Unter dem von ihm geprägten Begriff "Nahrungsmittelwende" vereint Tobias Sudhoff seine Aktivitäten für Nachhaltigkeit und kulinarische Innovationen im Food-Bereich.

Happy Foie kombiniert exklusiven Genuss mit Innovation und schafft gleichzeitig eine tierfreundliche Alternative zu den Herstellungsmethoden von konventioneller Foie Gras.

Weitere Informationen zu Happy Foie unter [www.happyfoie.com](http://www.happyfoie.com):

