



PRODUKTPRÄSENTATION

# HAPPY FOIE

Die Alternative zu Foie Gras - 100% Genuss, 0% Stopfen

# WAS IST HAPPY FOIE?



Happy Foie ist die Foie Gras Alternative  
OHNE STOPFEN



# WAS IST HAPPY FOIE?

## Genießen mit gutem Gewissen – ohne Stopfen

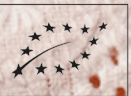
Hergestellt mit großer Sorgfalt mit Leber von freilaufenden Tieren ist Happy Foie die bio-zertifizierte Alternative zu Foie Gras.

## Mit natürlichen Fetten angereichert

Die von ausgewählten Partner-Biohöfen bezogene Leber wird in einem eigens von uns entwickelten Verfahren mit hochwertigen Fetten aufgewertet.

## Geschmacklich auf Augenhöhe

Erfolgreich mit erfahrenen Köchen in Doppel-Blindverkostungen gegenüber konventioneller Foie Gras verprobt.



DE-ÖKO-012



# GRÜNDER UND PRODUKTENTWICKLER TOBIAS SUDHOFF

- Ehemaliger Küchenchef eines Michelin-Sterne-Restaurants
- Food-Experte, Produktentwickler & Gründungsmitglied des *food lab* der FH Münster
- Nachhaltigkeits-Influencer und Erfinder des Begriffs „Nahrungsmittelwende“
- Supertaster

Unsere Gänse- und Entenlebern stammen von zertifizierten Bio-Höfen. Sie werden in einem eigens dafür entwickelten Verfahren post mortem mit hochwertigen Fetten angereichert.

Happy Foie unterstützt seine Partner somit aktiv bei der ganzheitlichen Verwertung der Tiere.



# IN 4 SORTEN ERHÄTLICH

250G ROLLE



✓ Gans



✓ Ente



✓ Geflügel



✓ Ente + Trüffel



In 3 Größen verfügbar



✓ 130g Glas



✓ 250g Rolle



✓ 500g Rolle

MHD: 9 Monate  
Lagertemp.: +2 bis +6°C



# UNSERE PARTNER & KUNDEN

Hotellerie / Gastronomie / Catering

**BOS FOOD**  
EXKLUSIVE LEBENSMITTEL

**KaDeWe**



**HAVELLAND  
EXPRESS**



**FRISCHE PARADIES**

**HONEST CATCH**



 **SELGROS**

  
**R**  
EXPRESS

  
**DELTA**  
HAMBURG

**HAMBERGER**  
Der Großmarkt für Gastronomie & Handel



# VERKAUFSFÖRDERUNG

## Online & digital

- > Kochrezepte, kreative Darstellungen und Inhalte für Newsletter und Social Media
- > Strategische und operative Begleitung bei digitalen Werbekampagnen



# ALS NACHHALTIGE ALTERNATIVE VON MEISTERKÖCHEN AUSGEZEICHNET



*„Mit Happy Foie können wir unseren Gästen eine echte geschmackliche und qualitative Alternative zu herkömmlicher Foie Gras bieten und somit eine tierfreundliche Aufzucht unterstützen.“*

*POTS Restaurant im Ritz-Carlton, Berlin, Deutschland*



*„Happy Foie ist die perfekte Lösung, Stopfleber ohne Tierleid, mit tollem Geschmack und perfekter Haptik genießen zu können und das bei gleichbleibender Qualität.“*



*Jonas Zörner, Berliner Meisterkoch 2022 und Sternekoch im Restaurant „GOLVET“, Berlin, Deutschland 1 Michelinsterne*

*„In unserem Restaurant 'Astra' brilliert die Happy Foie wie ein funkelnder Stern am Himmel.“*



*Gregor Eschgfäller, Sternekoch Restaurant "Astra", Steinegg, Italien, 1 Michelinsterne*



*„Toller Schmelz, perfekte Konsistenz, gänseethisch vertretbar und richtig guter Geschmack.“*



*Stephan Hentschel, Küchenchef im Restaurant "Cookies Cream », Berlin, Deutschland, 1 Michelinsterne*



# AMUSE-BOUCHE: HAPPY FOIE AUF BRIOCHE / SCHWARZBROT



# AMUSE-BOUCHE: HAPPY FOIE PRALINEN MIT FRUCHTIGEM COATING



**PLAT PRINCIPAL: HAPPY FOIE GEBRATEN AUF STEAK / FILET**



# HAPPY FOIE BY ETHICLINE GMBH



## HAPPY FOIE

Kontakt:  
EthiCLine GmbH  
E-Mail: [info@happyfoie.com](mailto:info@happyfoie.com)  
Tel: +49 531 180 510 65



DE-ÖKO-012

ANHANG

# BIO-ZERTIFIZIERUNG SEIT 2020



**HAPPY  
FOIE**



<b>ZERTIFIKAT</b>	
<small>GEMÄSS ARTIKEL 35 ABSATZ 1 DER VERORDNUNG (EU) 2018/848 ÜBER DIE ÖKOLOGISCHE / BIOLOGISCHE PRODUKTION UND DIE KENNZEICHNUNG VON ÖKOLOGISCHEN/BIOLOGISCHEN ERZEUGNISSEN</small>	
	
<b>Teil I: Verbindliche Angaben</b>	
I.1. Nummer des Zertifikats: <b>NI19132BD.B222-1.V-1</b>	I.2. Unternehmenstyp: <b>Unternehmer</b>
I.3. Name und Anschrift des Unternehmers: <b>Ethic Line GmbH Berliner Str. 52e 38104 Braunschweig DEUTSCHLAND</b>	I.4. Name, Anschrift und Code-Nummer der zuständigen Kontrollstelle: <b>AGRECO R.F. GÖDERZ GmbH MUENDENER STRASSE 19 37218 WITZENHAUSEN / DEUTSCHLAND www.agrecogmbh.com DE-ÖKO-012</b>
I.5. Tätigkeit(en) des Unternehmers: <input checked="" type="checkbox"/> <b>Aufbereitung</b> / <input checked="" type="checkbox"/> <b>Vertrieb/Inverkehrbringen</b>	
I.6. Erzeugnis(kategorie)n gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) und Produktionsverfahren <b>(d) verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschl. Aquakulturerzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind</b> Produktionsverfahren: <input checked="" type="checkbox"/> <b>ökologische/biologische Produktion mit nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion</b>	
Dieses Dokument wurde gemäß der Verordnung (EU) 2018/848 ausgestellt, um zu bestätigen, dass der Unternehmer oder die Unternehmergruppe die Anforderungen dieser Verordnung erfüllt.	
I.7. Ort, Datum Name und Unterschrift der ausstellenden Kontrollstelle <b>Witzenhausen, 21.12.2022</b>	I.8. Zertifikat gültig vom <b>21.12.2022</b> bis zum <b>30.09.2024</b>  I.8. Information zur Akkreditierung der Kontrollstelle gemäß Artikel 40 Abs. 3 der Verordnung (EU) 2018/848 a) Name der Akkreditierungsstelle:   <small>Deutsche Akkreditierungsstelle D-ZE-19580-01-00</small>  Nach DIN EN ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle. Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Bereiche.  b) Hyperlink zur Akkreditierungsurkunde: <a href="https://www.dakks.de/files/data/asf/pdf/D-ZE-19580-01-00.pdf">https://www.dakks.de/files/data/asf/pdf/D-ZE-19580-01-00.pdf</a>
 <b>Dipl.-Ing. Richard GÖDERZ</b>	
<b>Teil II: Spezifische optionale Angaben</b>	
II.1. Verzeichnis der Erzeugnisse (Name des Erzeugnisses) <b>„Happy Foie“: Bio-Gänseleberzubereitung, Bio-Entenleberzubereitung, Bio-Entenleberzubereitung mit Bio-Trüffel, Bio-Geflügelleberzubereitung</b>	
	<b>ökologisch/biologisch</b>
II.4. Liste der Betriebsstätten oder Einheiten, in denen der Unternehmer die Tätigkeiten durchführt	
Anschrift oder Lage <b>Fernabsatz: www.happyfoie.com Büro: Trafo Hub, Sophienstr. 40, 38118 Braunschweig</b>	Beschreibung der Tätigkeit(en) gemäß Teil I.5 <input checked="" type="checkbox"/> <b>Vertrieb/Inverkehrbringen</b>
<small>(*) Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische / biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen / biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates (ABL L 150 vom 14.6.2018, S.1). Dok-N° T3/19.0/1.0/0-de, Rev. N° 3/22-12-19/RG ers. 2/22-8-16 Freigabe 19.12.22/SN © AGRECO R.F. GÖDERZ GmbH 2022H Seite 1 von 1</small>	