



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

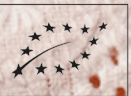
Hergestellt mit großer Sorgfalt mit Leber von freilaufenden Tieren ist Happy Foie die bio-zertifizierte Alternative zu Foie Gras.

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

130G GLAS



✓ 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

Biomärkte und -großhändler



Stationärer Einzelhandel





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

Im Einzelhandel

- > Verstärkte Unterstützung bei öffentlichkeitswirksamen Aktionen
- > Verkostungen am Verkaufsort und Bereitstellung von Werbematerial



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
Tel: +49 531 180 510 65



DE-ÖKO-012

ANHANG

BIO-ZERTIFIZIERUNG SEIT 2020



ZERTIFIKAT	
<small>GEMÄSS ARTIKEL 35 ABSATZ 1 DER VERORDNUNG (EU) 2018/848 ÜBER DIE ÖKOLOGISCHE / BIOLOGISCHE PRODUKTION UND DIE KENNZEICHNUNG VON ÖKOLOGISCHEN/BIOLOGISCHEN ERZEUGNISSEN</small>	
	
Teil I: Verbindliche Angaben	
I.1. Nummer des Zertifikats: NI19132BD.B222-1.V-1	I.2. Unternehmenstyp: Unternehmer
I.3. Name und Anschrift des Unternehmers: Ethic Line GmbH Berliner Str. 52e 38104 Braunschweig DEUTSCHLAND	I.4. Name, Anschrift und Code-Nummer der zuständigen Kontrollstelle: AGRECO R.F. GÖDERZ GmbH MUENDENER STRASSE 19 37218 WITZENHAUSEN / DEUTSCHLAND www.agrecogmbh.com DE-ÖKO-012
I.5. Tätigkeit(en) des Unternehmers: <input checked="" type="checkbox"/> Aufbereitung / <input checked="" type="checkbox"/> Vertrieb/Inverkehrbringen	
I.6. Erzeugnis(kategorie)n gemäß Artikel 35 Absatz 7 der Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) und Produktionsverfahren (d) verarbeitete landwirtschaftliche Erzeugnisse, einschl. Aquakulturerzeugnisse, die zur Verwendung als Lebensmittel bestimmt sind Produktionsverfahren: <input checked="" type="checkbox"/> ökologische/biologische Produktion mit nichtökologischer/nichtbiologischer Produktion	
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 Witzenhausen, 21.12.2022	I.8. Zertifikat gültig vom 21.12.2022 bis zum 30.09.2024 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: https://www.dakks.de/files/data/asf/pdf/D-ZE-19580-01-00.pdf
 Dipl.-Ing. Richard GÖDERZ	
Teil II: Spezifische optionale Angaben	
II.1. Verzeichnis der Erzeugnisse (Name des Erzeugnisses) „Happy Foie“: Bio-Gänseleberzubereitung, Bio-Entenleberzubereitung, Bio-Entenleberzubereitung mit Bio-Trüffel, Bio-Geflügelleberzubereitung	
	ökologisch/biologisch
II.4. Liste der Betriebsstätten oder Einheiten, in denen der Unternehmer die Tätigkeiten durchführt	
Anschrift oder Lage Fernabsatz: www.happyfoie.com Büro: Trafo Hub, Sophienstr. 40, 38118 Braunschweig	Beschreibung der Tätigkeit(en) gemäß Teil I.5 <input checked="" type="checkbox"/> Vertrieb/Inverkehrbringen
<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>	

