

**EINFACH KÖSTLICH.
UNSERE DEGUSTATIONEN IM HERBST 2011.**

Viele von Ihnen kennen bereits unsere erfolgreichen Degustationssets für stille Verkostungen, die wir seit diesem Jahr erstmals durchgängig fürs gesamte Jahr anbieten. Den Abschluss für das Jahr 2011 bildet unser Set „Herbstgenuss“ – genau das Richtige für einen genussreichen Herbst mit unserem feinem Kürbiskernöl und viel Buntem aus der Natur.



**HERBST-
GENUSS**

**HEISSER HERBST.
HERBSTMESSEN 2011.**



Der Auftakt unserer Herbstmessen startet in Coesfeld bei der Firma Weiling – die Hausmesse findet am Wochenende 10./11. September statt. Weiter geht's mit der Bio Süd am 2. Oktober in Augsburg. Im hohen Norden auf der Bio Nord sind wir am 15.+16. Oktober anzutreffen. Den Abschluss bildet die Bodan Hausmesse am 30. Oktober in Friedrichshafen am Bodensee.

Kommen Sie vorbei, lernen Sie unsere Neuheiten kennen und erfahren ein bisschen mehr von uns – wir freuen uns auf Sie!

**SIE HABEN FRAGEN, WÜNSCHE ODER ANREGUNGEN?
WIR SIND JEDERZEIT FÜR SIE DA!**



**GABI
TEKLES**



**CLAUDIA
KRAUSS**



**CORNELIA
LEIBLEIN**



**HORST
FRIEDRICH**

GABI TEKLES · LEITUNG · KUNDENBETREUUNG · TEL.: 08631/3629-14 · TEKLES@BYODO.DE
HORST FRIEDRICH · AUSSENDIENST / KUNDENBETREUUNG · TEL.: 08631/3629-19 · FRIEDRICH@BYODO.DE
CLAUDIA KRAUSS · KUNDENBETREUUNG · TEL.: 08631/3629-36 · KRAUSS@BYODO.DE
CORNELIA LEIBLEIN · KUNDENBETREUUNG · TEL.: 08631/3629-30 · LEIBLEIN@BYODO.DE

Sie möchten unsere BioFeinPost regelmäßig beziehen? Nichts leichter als das: einfach diese BioFeinPost zurückfaxen an 08631/3629-55 mit Angabe der Ladenanschrift. Vielen Dank!

Firma.....Name/Vorname.....

Straße/Nr.....PLZ/Ort.....



WWW.BYODO.DE

BIO FEIN POST



DER BYODO-NEWSLETTER 02/11

Liebe Partner im Fachhandel,

nachdem unsere erste BioFeinPost mit großem Interesse aufgenommen wurde, präsentieren wir Ihnen jetzt voller Freude die zweite Ausgabe.

Seit Mai dieses Jahres werden alle Byodo-Produkte im neuen Markenkleid ausgeliefert. Wir sind wie Sie vom schönen, eleganten Regalbild der „neuen“ Byodo Produkte begeistert. Besonders bestechend sind nun die neuen Kombinationsmöglichkeiten z. B. für Sonderaufbauten oder Geschenkkörbe – auch über die Sortimentsbereiche hinweg.

Unser Tatendrang ist damit noch nicht beendet, denn es bleibt spannend bei Byodo:

Wir beschreiten mit unseren Sommerdinkelnudeln neue Wege im erfolgreichen Byodo Pasta-Sortiment und eines unserer erfolgreichsten Öle präsentiert sich nun in der kleinen Dose.

Auch die Planungen für unsere Bio-Brotbox-Aktion und ein neues Bienen-Projekt laufen auf Hochtouren.

Weitere wichtige Sortimentsinfos finden Sie auf den nächsten Seiten. Bitte nutzen Sie die vorliegende Ausgabe der BioFeinPost im gesamten Verkaufsteam als wichtige Basis für Ihre Verkaufsgespräche und als Update Ihrer Byodo Unterlagen.

Herzlichst,
Gabi Tekles

EMSIGES SUMMEN IN MÜHLDORF



Seit Anfang Juli bereichern – dank des Impulses einer begeisterten Imkerin im Byodo-Team – 3 Bienenvölker unseren Garten mit fleißigem Summen und Brummen.

Getreu unserer Maxime „nur 100% Bio“ möchten wir mit unserem Bio-Bienen-Projekt aktiven Umweltschutz betreiben und einen Beitrag dazu leisten, dass sich Bienen wieder vermehren. Von der Öffentlichkeit fast unbemerkt wurden in den letzten Jahren die Bienenbestände in Deutschland drastisch dezimiert. Verantwortlich dafür gilt besonders der Einsatz von Pestiziden, der Zusatz von Giftstoffen in der Nahrung und als Folge davon das Ausbreiten von Bienen-Schädlingen.

In Zusammenarbeit mit zwei regionalen Imkervereinen stellen wir für die Bienenvölker im Byodo Garten Raum zur Verfügung. Mit dem sogenannten „Bio-Bienen-Lehrstand“ bieten wir Jungimkern aus der Region nicht nur die Möglichkeit, unter Aufsicht einer erfahrenen Bienenzüchterin ihre Kenntnisse der Bio-Bienen-Zucht und -haltung zu erwerben und zu verbessern, sondern übernehmen selbstverständlich auch die Kosten für die Bio-Zertifizierung. Außerdem werden wir zukünftig regelmäßige Schulungen zum Umgang und zur richtigen Pflege der nützlichen Insekten anbieten. So tragen wir den Bio-Gedanken in unserem Landkreis stetig weiter.

Wir sind gespannt – vielleicht können wir schon bald unseren eigenen Bio-Honig schleudern!



BIO VOM FEINSTEN.

SO FEIN. SO DINKEL: UNSERE NEUEN SOMMERDINKEL-NUDELN.



Früher wurde Emmer auch Sommerdinkel genannt. Wir haben unserer Pasta den „alten“ Namen Sommerdinkel gegeben, da er nach Sommer, Sonne und Ursprünglichkeit klingt.

Sommerdinkel gehört wie der „normale“ Dinkel zu den Urgetreidesorten. Der lateinische Name für Sommerdinkel ist *Triticum dicoccum*, während der herkömmliche Dinkel als *Triticum spelta* bezeichnet wird. Im Markt wird leider nicht durchgängig zwischen Sommerdinkel und „normalem“ Dinkel unterschieden und man kann den Unterschied erst durch den lateinischen Namen erkennen, der meist nicht deklariert ist.

Sommerdinkel ist besser zur Produktion von Pasta geeignet als herkömmlicher Dinkel und garantiert den typischen „al dente“ Biss. Seine Erträge sind deutlich geringer als bei Hartweizen und „norma-

lem“ Dinkel. Außerdem handelt es sich bei Sommerdinkel um ein Spelzgetreide, das vor dem Mahlen erst vom Spelz befreit werden muss. Die Körner sind sehr empfindlich und nur unverletzte ganze Körner, die noch den vollen Keim besitzen, dürfen für die Byodo Pasta Produktion verwendet werden. Das Ergebnis von gekochten Som-



merdinkel in dieser sehr hügeligen Landschaft hervorragend alte Sorten wie Sommerdinkel, Einkorn sowie der herkömmliche Dinkel, da sowohl das Klima durch den Einfluss der Meeresströmung des ligurischen Meeres, als auch die Bodenqualität sehr günstig sind. Zudem fördern diese alten Urgetreidesorten die Artenvielfalt im biologischen Anbau. Die Kooperative – ein Zusammenschluss aus 35 Bauern – baut auch noch Haselnüsse und Buchweizen an.

Wir freuen uns über die neue Partnerschaft mit Biolanga, die aus unserer langjährigen Zusammenarbeit mit der Kooperative Iris entstand. Diese Kooperative ist schon seit vielen Jahren für unsere hervorragende Pasta-Qualität verantwortlich.

merdinkel Nudeln: ein herrlicher Duft und ein lecker, nussiger Geschmack. Seit vielen Jahren baut die Kooperative Biolanga im ländlich strukturierten Piemont in

der Nähe von Asti Sommerdinkel an. Durch die Umstellung auf Bio-Sommerdinkel und die Verarbeitung zu feiner Bio-Pasta gelang es der Kooperative, auch junge Menschen für die Landwirtschaft zu begeistern. Es gab wieder Arbeit und eine neue Perspektive für sie.



Sommerdinkel Volanti
12 x 500 g
2,99 €



Sommerdinkel Tagliatelle
12 x 250 g
2,99 €



Sommerdinkel Spaghetti
12 x 500 g
2,99 €



Sommerdinkel Hörnchen
12 x 500 g
2,99 €



Sommerdinkel Spiralen
12 x 500 g
2,99 €

byodo
BIO VOM FEINSTEN.

FEINES AROMA, PERFEKT DOSIERT: BYODO LEINÖL. JETZT AUCH IN DER 100 ML DOSE!



Entscheidend für die hervorragende Qualität unseres Leinöles ist die schonende Kalt-pressung unter Licht- und Luftabschluss. Dadurch werden die Inhaltsstoffe bestmöglich geschützt und man verhindert, dass Sauerstoff das Öl negativ verändern kann. Im Gegensatz zu anderen Leinölen schmeckt Byodo Leinöl besonders mild, da durch ein besonderes Filtersystem die unerwünschten Bitterstoffe, die natürlicherweise in Leinöl vorkommen, herausgefiltert werden.

Die wertvolle Fettsäurezusammensetzung wird dadurch nicht beeinträchtigt. So entsteht ein Öl mit einem feinen, aromatischen Geschmack und einer längeren Haltbarkeit.

Außerdem wird unser kostbares Leinöl in Dosen abgefüllt, um somit auch nach der Pressung weiterhin einen optimalen Lichtschutz zu garantieren. Nach dem Öffnen sollte das Leinöl immer gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Der tropfsichere Ausgießer garantiert eine einfache Dosierung und lässt sich leicht wieder verschließen. Durch die Beschaffenheit der beiden Dosenformen kann man das Öl vollständig entleeren.

Ganz neu: unser Leinöl in der 100 ml Dose sowie das Infoheftchen pocket-Wissen Leinöl mit vielen leckeren Rezepten!



Leinöl 4 x 250 ml
empf. VK: 6,49 €



Leinöl 4 x 100 ml
empf. VK: 3,59 €

NEUES VON ALTBEWAHRTEN PRODUKTEN



POCKET WISSEN JETZT IM ECHTEN POCKET FORMAT: UNSER INFO-MATERIAL.

Im Zuge unseres neuen Markenauftritts haben wir uns auch bei unserem Info-Material für ein neues, frischeres Format entschieden, das tatsächlich in die Hosentasche passt! Außerdem haben wir uns auf das Wichtigste zum Produkt beschränkt, garniert mit erprobten, feinen Rezepten!

DER KORREKTE NAME FÜR DEN RICHTIGEN GESCHMACK: UNSERE CREMA.

Aufgrund der rechtlich geschützten Bezeichnung für den original Balsamessig Aceto Balsamico di Modena IGP hat sich auch der Name unserer Crema di Balsamico geändert. Der neue Name lautet Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“, da wir 20% des echten Balsamessigs aus Modena einsetzen.



byodo
BIO VOM FEINSTEN.