

PRESSRELEASE

Try Swedish! tar plats på BIOFACH och bjuder på stark svensk närvaro i Nürnberg 2019

BIOFACH går den 13 - 16 februari 2019 i Nürnberg och är världens ledande mässa för ekologiska livsmedel. Här presenterar omkring 3 000 utställare från hela världen senaste nytt från den ekologiska branschen och bland utställarna återfinns sedan många år den svenska paviljongen.

Nytt för i år är att **Business Sweden** har kommit in som ny svensk medarrangör i Sverigepaviljongen med konceptet Try Swedish!. Huvudarrangör av Sverigepaviljongen är mässans svenska representant, **Trade Fair Agency AB**. Tillsammans bildar parterna ett starkt team som framgångsrikt har arbetat för en ökad närvaro av svenska högkvalitativa tillverkare och leverantörer av ekologiska produkter vid BIOFACH 2019.

Try Swedish! är en öppen inbjudan från Sverige för att smaka och utforska vårt lands mat och dryckeskultur. Try Swedish! är det internationella koncept som Business Sweden använder för att marknadsföra den svenska livsmedelsindustrin utomlands i syfte att skapa uppmärksamhet kring svenska produkter och trigga potentiella marknader och internationella inköpare.

Inför deltagandet vid årets BIOFACH lanserar Try Swedish det nya konceptet **Beyond Organic**. Det handlar om att allt som Sverige står för är nedbrytbart till minsta beståndsdel. Vi är inte nöjda med att bara kvalificera oss enligt gällande normer, utan vi ställer snarare nya, ännu högre krav på vad vi producerar och hanterar. Vi vill att det bästa ska vara bättre, det hälsosamma ska vara hälsosammare och det ekologiska ska vara mer ekologiskt - inte bara för vår egen skull, utan även för djurens och vår miljö skull.

Vid 2019 års BIOFACH finns totalt **14 högintressanta företag** representerade, varav 13 i sverigepaviljongen:

- **Almnäs Bruk**

Gården med en känd historia som går tillbaka ända till år 1225. Gården drivs idag med ekologiskt jordbruk och miljöcertifierat skogsbruk. Almnäs tar tillvara på sina gamla traditioner och återupptog 2008 tillverkningen av ostar med anor från 1830-talet.

- **Dejunked**

Företaget har tagit form ur en gemensam dröm hos två goda vänner, övertygade om att även de små besluten, så som ett mellanmål, påverkar hälsans helhet. Dejunked erbjuder idag smoothies framställda med höga krav på de ekologiska råvarorna och tillverkningsprocessen för att bevara alla näringsämnen utan onaturliga tillsatser.

- **Ekobryggeriet - The Nordic Soda Company**

Ekobryggeriet producerar ekologisk tonic med nordisk tvist. Förutom att driva ett framgångsrikt företag har de som mål att ge tillbaka till världen. De lever efter devisen "A THIRD TO THE WORLD", vilket betyder att de skänker en tredjedel av bolagets vinst till projekt för miljö eller behövande människor.

- **Gunnar Dafgård AB**

Genom tre generationer har Dafgårds utvecklat svensk husmanskost. Verksamheten har varit igång sedan 1930-talet och är fortfarande ett familjeföretag som vill utveckla god och bra mat. Det ekologiska sortimentet växer och utvecklas.

- **JOM Organic**

Svensktillverkat ekologiskt och veganskt godis tillverkat med fokus på hållbarhet och kvalitet. Teamet bakom JOM Organic är två systrar som efter många år utomlands flyttat tillbaka hem till Sverige och startat tillverkningen av ett godis med svensk toppkvalitet.

- **Nordic Green Food/YiPin**

Ekologisk tofu tillverkad i Vallentuna enligt gammelmormors kinesiska originalrecept. En blomstrande verksamhet som drivs med stor omsorg, äkta passion och kärlek till såväl hantverket som de fina råvarorna. Och resultatet blir tofu med precis den smak och konsistens som den alltid har haft.

- **Stjärnagg**

Stjärnagg AB bildades år 2002 under devisen "lokala äggleverantörer i samverkan". Stjärnagg skapar de bästa förutsättningarna för en hög kvalitet på äggen och en hållbar produktion genom att arbeta tillsammans med lokala producenter. De levererar färska ägg från ett sjuttioal certifierade bönder till butiker och restauranger över hela landet.

- **Smakriket**

Smakriket är ett sigill för råvaror och produkter med ett mycket tydligt ursprung och hög kvalitet. Smakriket erbjuder produkter som är helt unika för sin plats. Vid BIOFACH 2019 representerar de följande företag:

- **Berga Bruk**
Klimatsmarta, ekologiska och innovativa äppeldrycker med olika smaker.
- **Hällestads Svamp**
Närodlad handplockad svamp.
- **Nordisk Råvara**
Ett nätverk av engagerade odlare som vill att det ska vara tydligt varifrån maten kommer.
- **Spirit of Hven**
Ekologiska pot still destillerade drycker.
- **Högtorp Gård**
Smakförädling baserad på vilda växter.

Utöver utställarna i den svenska paviljongen deltar även **PLUS4630** med sina noggrant utvalda kvalitetsprodukter från Grekland.

Parallellt med BIOFACH arrangeras **VIVANESS** – en av de mest etablerade mässorna för naturlig, ekologisk hud- och skönhetsvård. Här deltar **Humble Brush** med sina miljövänliga tandborstar av bambu och **Inekogruppen** som är ett svenskt egenvårds- och hudvårdsföretag.

BIOFACH 2019 är en självklar mötesplats för aktörer inom ekologiskt och hållbart från hela världen. Mässan erbjuder en gedigen plattform för att knyta kontakter med kunder, leverantörer och samarbetspartners, samt möjliggör för företag att nå ut internationellt. BIOFACH 2018 erbjuder därtill ett **gediget konferensprogram** under temat "The organic system: healthy in a holistic approach". **Varje år besöker över 50 000 personer BIOFACH** och mässan bevakas intensivt av världens media.

Användbara länkar:

Information om alla utställare och **BIOFACH** finns på www.biofach.de

Pressinformation: <https://www.biofach.de/en/news/press-releases>

Try Swedish!: <http://www.tryswedish.com/>

Beyond Organic: <http://www.tryswedish.com/sweden-is-pushing-the-boundaries-for-good-food-we-go-beyond-organic/>

Välkommen att kontakta oss för mer information!

Marie Jaeger

Sverigeansvarig BIOFACH

Trade Fair Agency AB

E-post: marie.jaeger@tradefairagency.se

Telefon: 070 306 28 14

Mona Hedenskog

Projektledare

Business Sweden

E-post: mona.hedenskog@business-sweden.se

Telefon: 070 883 87 28