

Pressemitteilung/Press Release

BIO PLANÈTE Neuheiten 2021, die unseren Alltag nachhaltig verändern können

Klappendorf, Februar 2021

Die wunderbare Welt der Öle ist extrem vielseitig und vermag auch alltägliche Momente zu etwas ganz Großem zu machen. Neue Produkte zu entwickeln, ist deshalb für uns so viel mehr als nur ein Job. In ihnen steckt unsere ganze Leidenschaft und unser Knowhow für hochwertige Bio-Öle. Wir sind stolz, den Vorhang lüften zu können – das sind unsere Neuprodukte 2021:

BIO PLANÈTE Omega Purple für die ruhigen Momente.

Die Leinöl-Mixtur BIO PLANÈTE Omega Purple ergänzt unsere Omega Color-Serie um ein weiteres Trendprodukt. Die Kombination aus unbitterem Leinöl und einem Touch Vanille, Mandarine und Lavendel eignet sich hervorragend für die ruhigen Momente des Tages – zum Beispiel als Zutat für einen Gute-Nacht-Tee oder eine warme Milch.

Wir haben das Omega Purple gezielt für die steigende Nachfrage nach Entspannungsprodukten und für gesundheitsbewusste Kunden entwickelt. Deshalb enthält es auf der Verpackungsinnenseite neben Informationen zum Herstellungsverfahren auch eine Entspannungsübung.



BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Ölziehmixtur für ein gutes Mundgefühl.



Das Ölziehen ist in Deutschland längst zum Trend geworden. Wir haben deshalb eine weitere Neuheit, die BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Ölziehmixtur entwickelt und wenden uns damit gezielt an gesundheitsbewusste Kunden, denen andere Mundziehöle zu stark sind oder die mit dem Ölziehen gerade beginnen. Die fruchtig-milde Mixtur aus Sonnenblumen- und Sesamöl mit Minze, Kurkuma, Ingwer und Mandarine ist eine Innovation für den deutschen Naturkostfachhandel.

Mit dem Launch erhält auch unsere beliebte Fresh Ölziehmixtur ein neues Design. Bei beiden Mundziehölen verzichten wir künftig auf Verpackungshüllen und Messbecher.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com





BIO PLANÈTE

Ölmühle Moog seit 1984

Pressemitteilung/Press Release

BIO PLANÈTE-Serie »Aus aller Welt« für die internationale Küche.

Mit der neuen BIO PLANÈTE-Serie »Aus aller Welt« starten wir eine ganz besondere kulinarische Reise. Um italienische Gerichte mit wenigen Handgriffen aufzupeppen, wie es unter anderem in Frankreich beliebt ist, haben wir die BIO PLANÈTE Ölkombi für Pizza & Pasta kreiert.

Die scharfe Pflanzenölmischung aus Sonnenblumen- und Olivenöl mit Chili, aromatischen Kräutern und getrockneten Tomaten eignet sich wunderbar als Topping für Pizzen und Nudelgerichte, als Marinade für Antipasti und Gemüsechips oder für mediterrane Brotaufstriche. Die festen Kräuter in der Kombi sind eine exklusive Neuheit für den Naturkostfachhandel.



Mit dem Launch der neuen Öl-Serie erhält unser beliebtes BIO PLANÈTE Woköl als Ölkombi für Wokgerichte ein neues Design.

Die leicht scharfe Kombination aus Sonnenblumen- und geröstetem Erdnussöl bringt asiatisches Flair in Gemüsepfannen, Currys, Tofu- oder Fleisch-Gerichte sowie Salate und Dips.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com





BIO PLANÈTE

Ölmühle Moog seit 1984

Pressemitteilung/Press Release

Wir machen Bio seit mehr als 35 Jahren. Denn wir sind überzeugt, dass Bio-Lebensmittel die besseren Lebensmittel sind. Grundlage dafür ist eine moderne, zukunftsfähige Bio-Landwirtschaft. Deshalb engagieren wir uns für den ökologischen Anbau und die Ernährungswende:

Die »INITIATIVE HEIMISCHE BIO-LANDWIRTSCHAFT«.

Ein hoher Anteil an Ölsaaten wird nach wie vor importiert. Um das zu ändern, brauchen heimische Landwirte Anerkennung, faire Preise und Liefersicherheit. Deshalb haben wir 2014 die »INITIATIVE HEIMISCHE BIO-LANDWIRTSCHAFT« ins Leben gerufen.

Mittlerweile haben sich neben unserem Biohofgut Klappendorf mehr als 35 weitere Landwirte angeschlossen. Wir stehen mit ihnen unter anderem zu aktuellen Herausforderungen und Forschungsergebnissen in regelmäßigem Kontakt. Und natürlich liefern sie auch die Saaten für die BIO PLANÈTE-Serie »Aus meiner Heimat«.



Nachhaltige Produktion.

Nachhaltige Produktion beginnt bei uns bereits bei der Neuentwicklung von Ölen. Mit dem Launch unserer BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Ölziehmixtur verzichten wir deshalb ab sofort auf die Verpackungshülsen aus Pappe und die Messbecher aus Plastik sowohl beim BIO PLANÈTE Fresh als auch beim BIO PLANÈTE Fresh & Fruity. Damit sparen wir sagenhafte drei Tonnen Verpackungsmüll pro Jahr! Wir bitten unsere Kunden, künftig einen Löffel zum Abmessen des Mundziehöles zu nutzen und verändern so gemeinsam die Welt von morgen.

Darüber hinaus gehört es zu unseren Unternehmenszielen, eventuelle Vernichtungskosten dauerhaft zu minimieren. So spenden wir beispielsweise MHD-nahe Öle an die Tafel Meißen und beteiligen uns an der europaweiten Initiative „Too good to go“.

Seit 2020 bestehen alle BIO PLANÈTE-Kartonagen aus FSC Material, in diesem Jahr sollen zudem alle Etiketten auf FSC-Material umgestellt werden.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com





BIO PLANÈTE

Ölmühle Moog seit 1984

Pressemitteilung/Press Release

BIO PLANÈTE unterstützt Forschungsprojekte.

Neben unserer eigenen »INITIATIVE HEIMISCHE BIO-LANDWIRTSCHAFT« unterstützen wir weitere Projekte für die Weiterentwicklung der ökologischen Landwirtschaft.

Mit unserem Knowhow und finanziellen Mitteln beteiligen wir uns an der „Evaluierung von Sorten und genetischen Ressourcen des Leindotters“ von der Forschungseinrichtung Dottenfelderhof und der Zukunftsstiftung Landwirtschaft. Die Erkenntnisse fließen in die Auswahl von Kreuzungspartnern für Neuzüchtungen ein, die im vergangenen Frühjahr begonnen haben.

Darüber hinaus unterstützen wir aktuell Forschungsprojekten der Universität Bonn und der HTW Dresden zum Anbau von Raps und Sonnenblumen sowie zu Anbau und Verarbeitung von Leinsaat.



Über die Ölmühle Moog:

Als erste reine Bio-Ölmühle Europas stellt die Ölmühle Moog seit mehr als 35 Jahren aus Samen, Früchten und Nüssen Bio-Öle her. 1984 begann Franz J. Moog in Bram im Südwesten Frankreichs, seine Vision von ökologischer Landwirtschaft zu verwirklichen. Seine Tochter Judith Faller-Moog lebt diese Vision bis heute. Sie spezialisierte das Unternehmen auf die naturbelassene Herstellung von Bio-Ölen und gründete die Marke BIO PLANÈTE, den aktuellen Marktführer im Bio-Fachhandel.

Nachdem 2004 in Klappendorf in der Lommatzscher Pflege ein zweiter Unternehmensstandort auf dem Bio-Landwirtschaftshof Faller gegründet wurde, beschäftigt die Ölmühle Moog heute insgesamt mehr als 160 Mitarbeiter. Das Sortiment umfasst etwa 70 verschiedene Öle in Bio-Qualität: Von Klassikern wie Raps- und Sonnenblumenöl über Gourmet-Produkte wie Walnuss- oder Kürbiskernöl bis hin zu Lein- und Schwarzkümmel-Vital-Ölen zur Unterstützung einer gesunden Lebensweise.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com



Pressemitteilung/Press Release

BIO PLANÈTE - new products 2021, that can change our everyday life in a sustainable way

Clappendorf, February 2021

The wonderful world of oils is extremely versatile and is even able to transform everyday moments into something extraordinary. For this reason, developing new products is so much more than just a job for us. All of our passion and know-how for high-quality organic oils are contained in them. We are proud to lift the curtain on our new products 2021:

BIO PLANÈTE Omega Purple for calm moments.

The BIO PLANÈTE Omega Purple Flaxseed Oil Mixture completes our vitality line Omega Colour with another trendy product. The combination of non-bitter Flaxseed Oil with a touch of vanilla, mandarin, and lavender is perfect for the calm moments of the day, for example as an addition to a bedtime cup of tea or warm milk.

We have developed Omega Purple to meet the increasing demand for relaxation products and for health-conscious customers. For this reason, the inside panel of the package includes a relaxation exercise next to information about the production process.



BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Oil Pulling Treatment for a pleasant feeling in the mouth.



Oil pulling has long become a trend in Europe. Because of this, we have developed another new product, the BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Oil Pulling Treatment, which is specifically tailored to health-conscious customers for whom other pulling oils are too strong or who have just started oil pulling. The mild and fruity mixture of Sunflower Oil and Sesame Oil with mint, turmeric, ginger, and mandarin is an innovation for natural food stores.

With this launch, our popular Fresh Oil Pulling Treatment gets a new look. Going forward, we are foregoing packaging materials and measuring cups for both pulling oils.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Clappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com





BIO PLANÈTE

Huilerie Moog fondée en 1984

Pressemitteilung/Press Release

BIO PLANÈTE series »Taste the World« for international cuisine.

With the new BIO PLANÈTE series »Taste the World«, we are starting a very special culinary journey. To quickly spice up Italian dishes, as it is popular in France for example, we have created the BIO PLANÈTE Oil Mixture for Pizza & Pasta.

This spicy mix of plant oils made with Sunflower Oil and Olive Oil with chili, aromatic herbs and dried tomatoes is wonderful as a topping for pizzas and pasta dishes, as a marinade for antipasti and vegetable chips, or for Mediterranean spreads. The solid herbs in the composition are an exclusive novelty for organic stores.



With the launch of the new oil series, our popular BIO PLANÈTE Wok Oil gets as Oil Mixture for Wok Dishes a new design.

The slightly hot combination of Sunflower Oil and toasted Peanut Oil lends Asian flair to stir-fried vegetables, currys, tofu, or meat dishes, as well as salads and dips.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com



Pressemitteilung/Press Release

We have been making organic products for over 35 years, because we are persuaded that organic foods are the best kind of foods. The foundation for this is modern, sustainable organic agriculture. That is why we are committed to ecological cultivation and a change in eating habits.

Sustainable production.

For us, sustainable production already starts when we are in the process of developing new oils. For this reason, with the launch of our BIO PLANÈTE Fresh & Fruity Oil Mixture, we are immediately forgoing the packaging materials out of cardboard and the measuring cups out of plastic, both for BIO PLANÈTE Fresh and for BIO PLANÈTE Fresh & Fruity. As a result, we save an incredible three tons of packaging waste per year! We ask our customers to use a spoon to measure the pulling oil in the future and in this way, we are partnering to change the world of tomorrow.

Beyond that, one of our company's goals is to permanently minimize potential destruction costs. So, for instance, we donate oils nearing their expiration date to Tafel Meissen (a charitable organisation which gives away surplus food to people in need) and take part in the European-wide initiative Too good to go.

Since 2020, all BIO PLANÈTE cardboard packaging is made of FSC materials. In addition to this, all labels are supposed to be switched to FSC materials this year.

BIO PLANÈTE supports research projects.

We support many projects aiming to further develop organic farming. We take part in the Evaluation of the varieties and genetical resources of the camelina from the Dottenfelderhof research facility and the Future Foundation for Agriculture. The findings feed into the choice of cross-breeding partners for new varieties, which we have begun this past spring.



Beyond this, we support current research projects of the Bonn University and the University of Applied Sciences Dresden for the cultivation of rapeseed and sunflowers, as well as the cultivation and processing of flaxseed.

About BIO PLANÈTE – oil mill Moog:

As Europe's first purely organic oil mill, the oil mill Moog has been producing organic oils from seeds, fruits, and nuts for over 35 years. In 1984, Franz J. Moog began to realize his vision of ecological agriculture in Bram in the south-west of France. His daughter, Judith Faller-Moog, has been living out this vision to this day. They specialized the company in the natural production of organic oils and created the BIO PLANÈTE brand, the current market leader in stores specializing in organic products.

As a result of setting up a second branch of the business in Klappendorf in the Lommatscher Pflege (a very fertile area of Saxony) on the Faller organic farm in 2004, the oil mill Moog currently employs more than 160 people altogether. The assortment includes about 70 different oils of organic quality: from classics like rapeseed and sunflower oil to gourmet products, such as walnut or pumpkin-seed oil, or flax and black cumin Vitality oils to support a healthy lifestyle.

Rückfragen an / Further inquiries to:

Antje Steglich, PR

Phone: 00 49 35241 820822, mail: presse@bioplanete.com

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 1, 01623 Lommatzsch

www.bioplanete.com

