



completeorganics

— fermentiertes Bio-Gemüse voll mikrobiotischem Leben

roh und nicht-pasteurisiert
komplett ohne Zusätze
handgemacht in München



Die Megatrends Nachhaltigkeit und Gesundheit

beeinflussen Konsumententscheidungen und sorgen für nachhaltiges Wachstum dementsprechender Lebensmittel



–

Trendige Ernährung muss also nicht mehr nur convenient und lecker sondern auch gesund und nachhaltig sein

–

Fermentiertes Gemüse bietet all das
ABER...

- Methode ist in Vergessenheit geraten
- Sauerkraut ist langweilig, zu 99,9% pasteurisiert und somit nicht mehr wirklich gesund
- verharrt im alternativen “DIY-Nischen-Dasein” weil aufwändig und kompliziert
- kein Lebensmittelhersteller traute sich bisher, nicht-pasteurisierte Fermente mit lebenden Kulturen in den Handel zu bringen...



Der (mediale) Hype um fermentiertes Gemüse

Ernährungsbewusste und Genießer sind sich einig:

Fermentation ist DAS Food-Trendthema – gekommen, um zu bleiben

DER FEINSCHMECKER

Fermentation: Milchsäuregärung ist wieder Trend

Vorteil der alten Konservierungsmethode: Eine lange Haltbarkeit und der Erhalt der Vitamine.

VOGUE

GERMANY ▾ ABO

MODE FASHION SHOWS BEAUTY LIFESTYLE KULTUR BUSINESS SHOPPING WEDDING HOROSKOPF COLLECTION



HEALTHY FOOD

Fermentiertes Essen ist mehr als nur ein weiterer Food-Trend

VON MADELINE DANGMANN
16. MÄRZ 2020

Die jahrhundertalte Tradition der Fermentation schien fast vergessen. Doch nun erleben Kimchi, Kefir und Co. wieder einen Boom. Zu Recht, denn: Die eingelegten Lebensmittel helfen nicht nur effizient beim Abnehmen – sondern sollen auch

BAZAAR FASHION RUNWAY BEAUTY ZEITGEIST TRAVEL SHOP BAZAAR ABO

FOOD-HYPE: FERMENTIEREN IST DAS NEUE KOCHEN



SPIELE NEWS THEMEN ABO & SHOP APPS & ERGÄNZ. TOOLS FOTOGRAFIE NEU

Home Panorama Politik Kultur Digital Lifestyle Wirtschaft Sport Familie Genuss

Food-Trends

17. März 2017 11:52 Uhr

10 unverzichtbare Speisen und Getränke für Hipster

Wer hip und cool sein möchte, sollte jetzt gut aufpassen. Denn mit bestimmten Lebensmitteln und Getränken kann man seinen Coolness-Faktor im Nu erhöhen. Wir verraten Ihnen, welche das sind.

Brigitte

Fermentiertes: Der neue Food-Trend soll schlank und fit machen



Probiotika Bakterien als Arzneien
Krebs Therapeutische Darmflora
Viren Pilzen statt Antibiotikum



Fit mit Ferment

Bakterien in der Küche? Diese sind nur beim Fermentieren gern gesehen: Kraut, Kombucha oder Kefir sind ihretwegen sogar mehr als gesund.



ZEIT ONLINE

Mikrobiom

Da lebt was in Ihnen!

Bakterien, Viren und Pilze – unseren Körper teilen wir uns mit 38 Billionen Mitbewohnern. Eklig? Nein. Überlebenswichtig. Lernen Sie Ihr Mikrobiom kennen.

FOOD-TREND SAUER MACHT GLÜCKLICH!

Kimchi oder Sauerkraut – sauer macht nicht nur lustig, sondern auch schön und gesund



Süddeutsche Zeitung

SZ.de Zeitung Magazin

Heimat im Glas

Das Einlegen und Einsalzen ist eine uralte Technik, für die sich die moderne Küche lange kaum interessierte. Seit Sternköche die Fermentation kultivieren, gärt der Trend überall.



Für Darmflora & Immunsystem
Fermentieren – der gesunde Food-Trend

—

2017 sind wir dann mit der Mission angetreten, “Die Revolution im Kühlregal” loszutreten

—

Wir finden, gesunde, funktionale und nachhaltige Ernährung sollte nicht im Widerspruch zu Geschmack und Convenience stehen!

Deshalb haben wir 2017 angefangen, Bio-Gemüse nach traditioneller Methode in eigener Manufaktur zu fermentieren, um es zu leckeren, pflanzlichen Gesundheits-Boostern zu veredeln.

Mit unseren radikalen Naturprodukten voll lebendiger Kulturen setzen wir einen bewussten Gegenentwurf zu gängigen, hoch-verarbeiteten Lebensmitteln und machen es einfach, dem eigenen Körper und der Umwelt Gutes zu tun!

—

Weil Liebe durch den Magen geht und Gesundheit im Darm beginnt.

#missionmikrobiom #höraufdeinbauchgefühl



Sebastian Koch
Co-Founder & CEO

Boris Varchmin
Co-Founder & CPO

Unser Kernsortiment

Cuts / als Salat, Beilage oder Topping

NEU
-
erhältlich ab
Herbst 2021



5,49€
1,90€/100g
300g



5,89€
1,78€/100g
340g



5,89€
1,90€/100g
320g



6,49€
1,90€/100g
340g



5,49€
1,89€/100g
300g



5,49€
1,89€/100g
300g



5,89€
1,90€/100g
320g



5,89€
1,90€/100g
320g

Verkaufsargumente



lecker

Frisch-saures
Umami-Geschmackserlebnis

Einzigartige Gemüsesorten &
spannende Rezepturen
differenzieren uns vom
"Weißkohl-Sauerkraut-Salat"

Knackiger Biss
und tolle Farben

gesund

Ohne Zusätze,
nicht pasteurisiert,
voll probiotischem Leben

Gut für Immunsystem,
Darm und Verdauung

Voller Erhalt von
Nährstoffen und Vitaminen

einfach

Glas auf, gesund rein
– ohne Schnippeln
oder Kochen

Pur, als Beilage oder
Topping zu fast allem

Auch nach dem Öffnen
lange haltbar

nachhaltig

Pflanzenbasierte
Ernährung
leicht gemacht

Natürliche Zutaten
aus vornehmlich
regionalem Anbau

Plastikfrei



Positionierung – neue Kategorie im Kühlregal



frisches Gemüse

- aufwendige Zubereitung
- kurze Haltbarkeit (Tage)
- komplizierte Logistik
- + guter Nährwert
- + knackige Textur
- + voller Geschmack



fermentiertes Gemüse nicht-pasteurisiert

- + einfache Zubereitung
- + mittlere Haltbarkeit (Monate)
- nur gekühlt distribuierbar
- + bester Nährwert
- + knackige Textur
- + Geschmackserlebnis
- + probiotische Kulturen



konserviertes Gemüse pasteurisiert

- + einfache Zubereitung
- + lange Haltbarkeit (Jahre)
- + einfache Logistik
- geringer Nährwert
- verkochte Textur
- wenig Geschmack
- KEINE lebendigen Kulturen



Completeorganics im Naturkostfachhandel



Completeorganics in der Küche und auf dem Teller

Weitere kreative
Rezepte auf
unserer neuen
Webseite



Completeorganics in aller (Social) Munde



Wie toll! Ich habe euch auf der Biofach gesehen und so sehr gehofft, dass wir euch in den Märkten listen 😊 super leckere Artikel. Da mache ich am Wochenende Großeinkauf... Liebe Grüße, Nora



Eure Produkte sind so ein Lifechanger - hab sie neu entdeckt und liebe dir Sorten. Jede schmeckt auf seine Art so lecker 😊 und dann ist es noch so gesund - bin froh, dass es euch mit euren Produkten gibt und es mir somit leicht machen mehr fermentierte Produkte zu essen 🙏 mocht sie früher gar nicht aber eure Produkte schmecken anders und haben eine wirklich tolle Qualität 🙌 Danke euch dafür ❤️

Euer: "das neue Kimchi " ist einfach göttlich!! Ein wie ich so schön sage #mundorgasmus



Ich habe mich sooo gefreut endlich mal veganes kimchi zu finden. Mache es eigentlich immer selber, aber ist super das auch einfach mal schnell kaufen zu können wenn man keins mehr hat. Alle 3 schmecken richtig gut 🙌🙏🙏 vielen Dank 🙏🙏🙏

—
Wir produzieren in eigener Manufaktur mit innovativer
Forschungs- & Entwicklungsabteilung



Deutschlands nachhaltigstes & gesündestes Food Produkt

Wir denken auf jeder Ebene weiter, grüner und gesünder...



- Das einmalige Umami unserer Fermente macht **pflanzenbasierte Ernährung** spannender und attraktiver
- Unser Gemüse beziehen wir **regional** von Landwirten max. 150 km um unsere Produktion
- Mehr **Transparenz** hinsichtlich unserer Rohstoffe sowie **Fairness** in Handelsbeziehungen geht kaum – fragt gerne unsere Lieferanten :)
- **Wir retten Lebensmittel** und verarbeiten bewusst viel “Misfit-Gemüse”
- Immer mehr Menschen erkennen und verstehen die **ernährungsphysiologischen Vorteile** unserer Produkte
- Als europäischer Vorreiter der Fermentation gehen wir in **Forschung und Entwicklung** voran

...und das wird honoriert 😊



WeltverbEsserer
Wettbewerb 2020

1. Platz Food-Produkte



–

We are on a mission

– danke fürs Teilhaben 😊

hi@completeorganics.de

Sebastian Koch, +49 179 67 34 019

completeorganics.de

instagram.com/completeorganics



completeorganics