



BioVA®
Épices exotiques

INFORMATIONS ÉPICÉES

Notre assortiment

Chez Biova, nous nous efforçons de trouver pour vous des épices exotiques du monde entier. Notre devise: »Ne pas suivre les sentiers piétinés, mais en ouvrir des nouveaux.« C'est pourquoi il est très important pour nous de nous approvisionner directement auprès des producteurs dans leurs pays d'origine. Nous accordons une grande importance à la culture biologique ou même à la croissance sauvage.

- | | |
|-----------------|---------------------|
| ✓ sels naturels | ✓ chilis |
| ✓ poivres | ✓ cacao |
| ✓ sucres | ✓ moulins |
| ✓ épices | ✓ mélanges d'épices |
| ✓ herbes | ✓ fruits |

Nos produits Biova se distinguent par des épices difficiles à récolter et donc seulement disponibles en petites quantités. Ou elles ont besoin de beaucoup de temps pour pousser et ne peuvent pas être cultivées, mais proviennent à 100 % de croissance sauvage. Pour cela, aucun chemin n'est trop long, aucun projet n'est trop difficile et aucun délai de livraison n'est trop long pour nous.

- ✓ sans additifs
- ✓ sans allergènes
- ✓ sans produits raffinés
- ✓ sans sucres ajoutés
- ✓ sans antiagglomérants
- ✓ sans conservateurs
- ✓ sans iode ajouté
- ✓ sans exhausteurs de goût



DE-ÖKO-003



Biova – notre cœur bat pour des épices exceptionnelles



Le voyage de Biova a commencé en 2003. Au début, il s'agissait uniquement de sel cristallin du Pakistan, appelé à l'époque sel de l'Himalaya. Raphael Deckert, notre fondateur, a rapidement discerné le potentiel et les nombreux trésors exotiques du monde entier et a ainsi commencé à élargir sa gamme de produits petit à petit. Pour lui il est toujours très important d'offrir des produits de qualité supérieure sans aucun additif. Raphael Deckert ne se préoccupe pas seulement de la qualité de la marchandise, mais il a toujours une vue d'ensemble. Il souhaite un commerce équitable avec ses partenaires et redonner quelque chose à la nature par une utilisation durable des ressources. Il s'agit de l'ADN de Biova. Celui-ci perdure toujours aujourd'hui et définit notre action – jour après jour.

Aujourd'hui nous avons le plaisir d'approvisionner plus de 5 900 clients du monde entier avec environ 700 produits. Notre cercle de fans ne cesse pas de croître, si bien que cette année, nous allons élargir nos plus de 1.470 m² de surface de stockage & logistique par un entrepôt supplémentaire à Hambourg afin de continuer à vous offrir un excellent service.

Venez découvrir avec nous le monde exotique des épices!



Notre exigence de qualité

Pour nous il est important que vous vous sentiez bien et en bonnes mains chez nous. C'est pourquoi nous souhaitons vous offrir un service aussi transparent que possible. Non seulement grâce à une déclaration complète, mais aussi grâce aux nombreuses analyses de qualité que nous effectuons. Nous faisons contrôler régulièrement et de manière indépendante notre exigence de qualité selon l'IFS. Nous portons le label bio de l'UE et sommes en outre certifiés selon les directives écologiques strictes de Naturland e.V.. Afin que vous puissiez recevoir votre marchandise rapidement, nous avons presque tous les produits en stock et ceux-ci peuvent donc vous être envoyés en 24h à 48h. Notre service client vous aide volontiers avec la sélection des produits qui sont appropriés le mieux pour vous. Votre compte en ligne vous permet de gérer vos données et de consulter le statut de vos commandes et vos documents.



DE-ÖKO-003



- ✓ certifié bio depuis 2013 | certifié IFS depuis 2017 | certifié Naturland depuis 2023
- ✓ déclaration complète pour une transparence absolue (plus que ce qui est exigé par la législation)
- ✓ analyses par lots pour presque tous les produits
- ✓ analyses effectuées uniquement par des laboratoires allemands et européens accrédités
- ✓ analyses sur demande des clients sur mesure
- ✓ spectre d'analyse basé sur les risques
- ✓ très bonne disponibilité des stocks
- ✓ stock actuel directement consultable en ligne
- ✓ livraisons rapides (expédition dans les 24 h à 48 h)
- ✓ consultation sur nos produits pour que vous puissiez trouver les produits qui vous conviennent parfaitement
- ✓ rapidité de la réactivité de notre service client (dans les 24 h)
- ✓ possibilités étendues en libre service via notre boutique en ligne





Nos partenaires

Nos fournisseurs sont aussi nos partenaires. Nous avons avec eux des partenariats de longue date qui se caractérisent par être loyaux, sincères et couronnés de succès qui leur et nous font plaisir et dans lesquels chacun tire profit de ce que fait l'autre. Nous exigeons de nos producteurs qu'ils respectent le code de conduite, c'est-à-dire les standards et les principes éthiques, ainsi que les lois nationales et internationales en vigueur - en ce qui concerne la protection de l'environnement, ainsi que le respect et la préservation des droits de l'homme, l'interdiction du travail des enfants, la prévention de toute forme de discrimination et la protection du travail.

Comme nous connaissons personnellement une grande partie de nos fournisseurs, nous pouvons garantir une très bonne qualité de nos produits.

- ✓ partenariats d'égal à égal, fidèles et honnêtes, de longue date
- ✓ préférence pour un approvisionnement auprès de petites manufactures
- ✓ achat/approvisionnement la plupart du temps dans le pays d'origine ou bien auprès du producteur
- ✓ développement et perfectionnement conjoints des produits avec le producteur ou le fabricant
- ✓ promotion et expansion de l'agriculture biologique
- ✓ aussi achat dans des régions pas encore découvertes en quantités petites

Naturel? Naturel!

La durabilité est profondément ancrée dans notre ADN. Nous pensons que, dans le meilleur des cas, nous laissons la Terre en meilleur état que nous l'avons trouvée. C'est pourquoi nous avons construit notre bâtiment de manière à produire plus d'énergie que nous avons besoin et à être ainsi carboneutres. Au total, nous ne consommons que 20 % du besoin en électricité d'un bâtiment comparable.



Nous envoyons plus de 80 % de nos colis avec DHL Go-Green et Schenker, écologiquement neutre, et exclusivement avec du papier et des cartonnages recyclés. Pour nos marchandises importées, nous souhaitons également transporter la partie la plus grande possible par voie maritime ou par le chemin de fer transsibérien et éviter autant que possible le transport aérien. Pour nos conteneurs d'outre-mer, l'acheminement en Europe se fait toujours par trafic ferroviaire.

- ✓ bâtiment d'entreprise neutre en CO₂ avec 100% d'électricité verte
- ✓ flotte de véhicules presque complètement électrique
- ✓ plus de 80 % des envois de colis carboneutres
- ✓ matériel d'expédition exclusivement en papier ou bien en papier & cartonnages recyclés
- ✓ importation par fret maritime et par le chemin de fer transsibérien
- ✓ post-acheminement en Europe par trafic ferroviaire
- ✓ papier certifié FSC



Depuis 2023, nous sommes également certifiés climatiquement neutres dans le scope 1-2 par myclimate. Ainsi, nos efforts sont désormais officiellement confirmés!



Nous devons, dans le meilleur des cas, quitter la Terre dans un état meilleur que celui dans lequel nous l'avons trouvée.
Raphael Deckert



Nos mélanges d'épices Biova

Tous nos mélanges sont très particuliers. Nous utilisons non seulement des produits de haute qualité, mais nous y ajoutons aussi 1 à 2 composants exotiques, ce qui leur donne le petit quelque chose. Ces mélanges sont uniques et ne peuvent être trouvés nulle part ailleurs sur le marché. Tous les mélanges sont développés dans notre propre maison, puis dégustés et ajustés en commun par notre équipe, ce qui leur confère le cachet de qualité Biova. Ils sont ensuite mélangés avec amour dans notre petite manufacture et emballés à la main pour vous.

- ✓ pas d'additifs
- ✓ pas d'allergènes
- ✓ sans de sucre ajouté
- ✓ composants d'épices exotiques
- ✓ des mélanges d'épices uniques
- ✓ mélangés et emballés avec amour dans notre manufacture
- ✓ développés en interne et testés et approuvés par l'équipe Biova
- ✓ propres mélanges possibles à partir de 250 kg



Commander rapidement et facilement

Profitez des avantages de notre boutique en ligne et inscrivez-vous maintenant sur <https://biova.de/fr/account>. Vous aurez accès à tous nos produits et pourrez y suivre l'état de votre commande. Toutes les commandes et tous les documents sont enregistrés dans votre compte client et vous pouvez les y gérer vous-même.

Vos avantages

- ✓ 3 % de remise sur vos commandes passées en ligne avec prélèvement automatique
- ✓ achats sécurisés grâce au cryptage SSL
- ✓ tous les prix échelonnés peuvent être consultés directement en ligne
- ✓ affichage de l'inventaire actuel de tous les produits
- ✓ demander des échantillons
- ✓ gestion de vos données personnelles et adresses
- ✓ vue d'ensemble de l'historique de toutes vos commandes
- ✓ analyses et fiches techniques par lot
- ✓ commander à nouveau les mêmes articles en deux clics
- ✓ historique des commandes, des factures et des bons de livraison
- ✓ centre de téléchargement avec liste des prix actuelle
- ✓ enregistrer des modes de paiement
- ✓ gestion de vos produits préférés grâce à votre liste personnelle de favoris
- ✓ inscription et désinscription faciles à notre newsletter

Inscrivez-vous maintenant et accédez directement à <https://biova.de/fr> pour commander!

