



## **PRESSEMEDLUNG**

### **SOTO Bio Gemüsefrikadellen erhalten „Bayerisches Bio-Siegel“ – erster Bratling mit dieser Auszeichnung**

**Bad Endorf, 11.12.2025 – Die SOTO Bio Gemüsefrikadellen der organic veggie food GmbH tragen ab dem 11. Dezember 2025 das renommierte Bayerische Bio-Siegel. Damit ist SOTO der erste Hersteller, der einen Bratling mit diesem Qualitätssiegel anbietet – ein Meilenstein im Convenience-Bereich und ein deutliches Zeichen für regionale Bio-Qualität.**

Für die Vergabe des Bayerischen Bio-Siegels (BBS) gelten strenge Anforderungen: Ein hoher Anteil der Zutaten muss aus Bayern stammen und die Rohstofflieferanten benötigen eine eigene Zertifizierung. Die SOTO Bio Gemüsefrikadellen erfüllen diese Vorgaben deutlich: 88,6 Prozent der Zutaten kommen aus Bayern, 87,5 Prozent davon sind bereits BBS-zertifiziert.

Mit Einführung des Siegels beginnt auch eine sichtbare Weiterentwicklung im Produktauftritt: Ab dem 10. Dezember 2025 wird ein Sticker mit dem Bayerischen Bio-Siegel mittig auf der Endverbraucherpackung platziert, die Zutatenliste bekommt einen entsprechenden Hinweis.

Parallel zur Verpackungsergänzung plant SOTO umfangreiche Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen, darunter Social-Media-Aktivitäten, Homepage-Updates sowie Anzeigen.

Auch die Bio Gemüsefrikadellen 75g und die schonend gegarten Bio Mini-Gemüsefrikadellen aus dem SOTO TK-Food Service Sortiment tragen das Bayerische Bio-Siegel.

Mit dem neuen Siegel setzt SOTO ein klares Zeichen für Transparenz, regionale Wertschöpfung und höchste Bio-Qualität und stärkt gleichzeitig seine Position als innovativer Hersteller in pflanzlicher Bio-Convenience.

## **Über SOTO**

Seit 1988 stellt die organic veggie food GmbH unter der Marke SOTO vegane und vegetarische Convenience-Spezialitäten aus 100% biologischen Zutaten her. Die international inspirierte Produktvielfalt umfasst knusprige Frühlingsrollen, orientalische Falafel, trendige Burger, buntes Fingerfood und individuell gefüllte Teigtaschen. Für das Familienunternehmen aus dem bayrischen Chiemgau ist der Geschmack stets die höchste Priorität, dabei verzichtet es bewusst auf Aromen sowie künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe bei der Herstellung seiner einzigartigen Produkte. Neben modernsten Produktionsanlagen werden auch heute noch viele Arbeitsschritte mit Sorgfalt und Geschick in Handarbeit ausgeführt. Nachhaltigkeit ist fest in der Unternehmensphilosophie verankert – von der bevorzugten Verwendung regionaler Bio-Rohstoffe bis hin zu ressourcenschonenden Prozessen. Mit diesem Engagement setzt SOTO Maßstäbe in der Herstellung hochwertiger pflanzlicher Lebensmittel. Weitere Informationen zum Unternehmen finden Sie hier: [SOTO vegane und vegetarische Bio-Spezialitäten](#)

