

# HEIDER BECK

## VEGAN



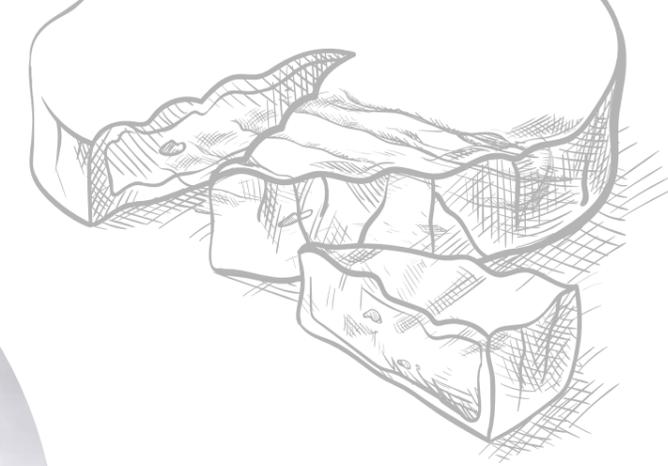
Laden im  
App Store

JETZT BEI  
Google Play



**new  
roots**  
vegan creamery

100 % vegan  
100 % biologisch  
100 % swiss made



## Die Tradition der Zukunft erfinden

Schweizer Käsetradition trifft auf Cashews! Das 2015 gegründete Start-Up New Roots aus der Schweiz spezialisiert sich auf die Herstellung pflanzlicher Produkte. Molkereiprodukte sind für Personen, die mehr pflanzliche Lebensmittel essen möchten, oft am schwersten zu ersetzen. Nach langjähriger Forschung und Anpassungen der Rezeptur schafft das junge Team von New Roots mit ihren innovativen Kreationen eine genussvolle Produktlinie, die ohne Tierhaltung auskommt.

Auch die Verbundenheit zur Schweizer Heimat und zu den besonderen Spezialitäten soll sich in den Produkten widerspiegeln. Aus Bio-Cashewnüssen und Kichererbsen wird in handwerklicher Herstellung eine Paste gefertigt, die anschließend mithilfe von mikrobiologischen Kulturen auf traditionelle Weise fermentiert wird. Je nach Produkt folgt die Reifung und Affinage. Das qualitativ hochwertige und vielfältige Bio-Angebot von New Roots senkt die Hürden vieler Personen bei der Umstellung ihrer Ernährungsgewohnheiten – ohne dass Geschmack und Genuss zu kurz kommen.



### New Roots Bio Soft White



Weiß wie Schnee - sanft wie Seide. Schnittfest und cremig, geht wie das sprichwörtliche „Messer durch die Butter“ und ist zartschmelzend am Gaumen. Mild-aromatisch mit feiner Cashew-Note und der typischen Weißschimmelrinde macht der Soft White Lust auf mehr. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen. 3 Wochen gereift.

Art.-Nr. 800601 120 g x 6, Stückpreis



### New Roots La Cotta Bio



Luftig leicht und traditionell geronnen. Super cremig mit leicht körniger Textur, Natur oder verfeinert mit Olivenöl, Thymian und Lavendel. Einfach Klasse auf einer ofenfrischen Pizza – Buon appetito! Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800611 120 g x 6 Natur  
Art.-Nr. 800610 130 g x 6 Thymian / Lavendel,  
Stückpreise



### Inventing the traditions of future

Jetzt den QR-Code scannen und New Roots Videos ansehen!

[www.heiderbeck.com/new-roots-vegan](http://www.heiderbeck.com/new-roots-vegan)





**New Roots Bio Fresh Greek Style & Black Pepper**



Fresh – fresco - oder frisch wie wir sagen – egal, es ist einfach total lecker und super frisch am Gaumen. Aromatisch-feinwürzig und pikant, harmonisch mit mediterranen Kräutern abgestimmt oder mit der feinwürzigen Schärfe des Black Pepper. Einfach ein Genuss-probiere es aus! Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800602 Greek Style

Art.-Nr. 800604 Black Pepper

Jeweils 115 g x 6, Stückpreise



**New Roots Bio Spreads**



Aufgestrichen – cremig und geschmackvoll. Abwechslungsreiche Geschmacksrichtungen in Meerrettich, Knoblauch-Kräuter und Tomate-Basilikum lassen Platz für deine kreativen Ideen. Perfekt für Toasts und Sandwiches, zum Kochen für Soßen, zu Pasta und Kartoffeln - und was du sonst noch liebst. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800613 Knoblauch & Kräuter

Art.-Nr. 800614 Meerrettich

Art.-Nr. 800615 Tomate & Basilikum

Jeweils 140 g x 6, Stückpreise



**New Roots Bio Fraïche**



Ein kulinarischer Alleskönner! Leicht und cremig, fein-säuerlich am Gaumen. Verfeinert Suppen und Soßen, Süßes und Herzhaftes. Besonders beliebt auf Flammkuchen oder bei allem was den gewissen Pep braucht - einfach kreativ sein. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800608 180 g x 6, Stückpreis



**New Roots Bio Vegan Creamery**



Ein Genuss für den Gaumen! Trendige Geschmacksrichtungen zum Löffeln für deinen ultimativen Start in den Tag, als alternative Zwischenmahlzeit oder um schnell und einfach schmackhaft-feine Desserts zu zaubern. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen und Bio-Kichererbsen.

Art.-Nr. 800607 Natur

Art.-Nr. 800616 Vanille

Art.-Nr. 800630 Himbeere

Art.-Nr. 800631 Stracciatella

Art.-Nr. 800612 Schokolade

Art.-Nr. 800605 Kaffee

Jeweils 140 g x 10, Stückpreise

Art.-Nr. 800632 Natur

Art.-Nr. 800634 Vanille

Art.-Nr. 800633 Himbeere

Jeweils 350 g x 6, Stückpreise





**New Roots Bio La Fondue**



La Fondue super cremig, herzhaft-würzig und leicht verdaulich. Ideal zu zweit oder in geselliger Runde, zum Dippen mit Brot, Kartoffeln oder Gemüse. Bietet Platz für kreative Ideen in der Küche. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800619 500 g x 4, Stückpreis



**New Roots Bio La Raclette**



La Raclette zartschmelzend, aromatisch und leicht verdaulich. Ideal zum Überbacken von Gerichten oder in geselliger Runde zum klassischen Raclette. Perfekt zu Kartoffeln, Gemüse und alles was du sonst noch gerne in deinem Pfännchen hast. Hergestellt auf der Basis von Bio-Kichererbsen.

Art.-Nr. 800628 Nature  
Art.-Nr. 800629 Black Pepper  
200 g x 6, Stückpreise



# MOZZARISELLA

100 % vegan  
100 % biologisch  
100 % gekeimt

## Die Kraft des Sprosses

Die italienische Marke Frescolat setzt in der Herstellung ihrer Käsealternativen auf gekeimten Vollkornreis. Die Besonderheit beim Naturreis oder auch Vollkornreis ist die Verarbeitung des ganzen Reiskorns. Das sogenannte Silberhäutchen wird für die Weiterverarbeitung nicht entfernt, sodass der Vitamin- und Eiweißgehalt und die Anzahl an Spurenelementen höher ist als bei weißem Reis. Der Reis für die veganen Produkte stammt aus ökologischer Landwirtschaft, ist frei von genetisch veränderten Organismen und wird ohne Pestizide und Herbizide in Permakultur angebaut.

Um den Reisprodukten weitere wertvolle Inhaltsstoffe und Geschmack zu verleihen, wird der Reis vor der Weiterverarbeitung gekeimt. Mit der Sprossung wandeln sich Bestandteile der Proteine und komplexen Kohlehydrate durch Enzyme um. Dadurch werden diese für uns leichter verdaulich. Außerdem entstehen im Keimprozess des Reiskorns ernährungsphysiologisch nützliche Mikronährstoffe und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe und eventuell vorhandene ernährungshemmende Substanzen werden durch diesen Prozess reduziert.



**MozzaRisella Video - Produkte aus gekeimten Vollkornreis**

Jetzt den QR-Code scannen und MozzaRisella auf YouTube ansehen!

[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)



Frescolat Mozzarisella, Mascarice



### Veganes Tiramisu aus vier Zutaten

In kurzer Zeit und mit wenigen Zutaten ein veganes Tiramisu zubereiten:

250 g MascariCe  
8 Löffelbiscuits  
etwas kalter Kaffee  
Kakao

MascaRice aufschlagen, die Löffelbiscuits kurz in kaltem Kaffee wenden, die Hälfte davon in eine Form legen und die erste Schicht MascaRice mit einem Spritzbeutel daraufgeben, dann wieder mit Keksen bedecken und eine weitere Schicht MascaRice daraufstreichen. Nach Belieben mit Kakao bestreuen und vor dem Servieren etwas durchziehen lassen. Dank der angenehmen Süße von MascaRice ist es nicht notwendig, zusätzlichen Zucker hinzuzufügen. Ein wunderbar schnell zubereitetes und köstliches veganes Dessert!

### Bio MascaRice



Süße trifft Cremigkeit!  
Die perfekte Hauptzutat für ein einzigartiges Tiramisu oder in Kombination mit Früchten die Basis für zauberhafte Desserts. Egal wofür du dich entscheidest, es wird cremig-süß.  
Hergestellt auf der Basis von gekeimtem Bio-Vollkornreis.

Art.-Nr. 800102 150 g x 6, Stückpreis



### Bio MozzaRisella Classic



Exzellente im reinen Genuss!  
Schnittfest – Ideal zum Schneiden von Scheiben und durch gute Schmelzeigenschaften bestens geeignet für Pizza, zum Überbacken und Gratiniere. Gibt Gemüse- und Hülsenfrüchtlengerichten eine frische Komponente und sorgt für Abwechslung auf Sandwiches, Brot, Salat & Co.  
Hergestellt aus gekeimtem Bio-Vollkornreis.

Art.-Nr. 800103 200 g x 8

Art.-Nr. 800104 500 g x 4,  
Stückpreise



Wolf's Sommelier

# VegaStar

100 % vegan  
100 % innovativ  
100 % geschmackvoll

## Affinierte Alternativen

Klaus Wolf zählt zu den Affineur-Pionieren Deutschlands. Als dieser hat er bereits unzählige Käsespezialitäten kreiert. Mit VegaStar begibt sich der versierte Affineur auf bislang unbekanntes Terrain.

Nach jahrelanger Entwicklung hat er zusammen mit seinem Team vom Odenwälder Käsekeller geschmackvolle vegane Alternativen zu Käse entwickelt, die unter der Marke VegaStar für die Käsetheke, wie auch für die Prepacktheke angeboten werden. Ganz nach dem Motto: „Ich bin kein Käse, ich bin VegaStar“, bereichert das Sortiment die vegane Welt mit sieben raffiniert affinierten Produkten.

Geschmackvoll und innovativ - begeistert er damit nicht nur Liebhaber von veganen Alternativen, sondern erreicht auch die klassischen Käsekenner. Denn mit seinem bekannten Ideenreichtum und gepaart mit einer Fülle von Kräutern, Früchten und Gewürzen zaubert der Odenwälder Käsekeller auf Basis von Kokosöl geschmackvolle Leckerbissen, die sich nahtlos in das Oeuvre der hessischen Manufaktur einreihen.



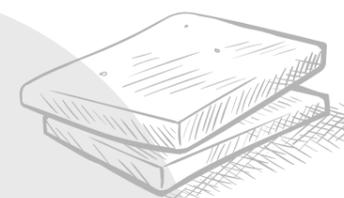
## VegaStar Affinierte Alternativen zu Schnittkäse

### VegaStar Ringelblume



Vegane Zubereitung aus Kokosöl und Ringelblumen, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, buttrig-aromatisch, im praktischen Prepack-Format.

Art.-Nr. 300541 100 g x 8, Stückpreis



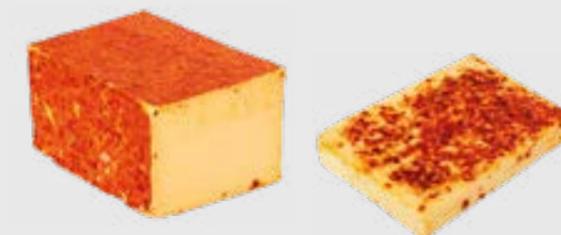
### VegaStar Lemon-Chili



Vegane Zubereitung aus Kokosöl, Gewürzen und Zitronenschalenextrakt hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig aromatisch-frisch, feinwürzig, auch im praktischen Prepack-Format.

Art.-Nr. 300540 1 kg x 1

Art.-Nr. 300530 100 g x 8, Stückpreis



### VegaStar Kräuter-Knoblauch



Vegane Zubereitung aus Kokosöl affiniert mit einer Kräuter-Knoblauch Mischung, hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig aromatisch-frisch, feinwürzig, auch im praktischen Prepack-Format.

Art.-Nr. 300539 1 kg x 1

Art.-Nr. 300531 100 g x 8, Stückpreis



**VegaStar Curry**



Vegane Zubereitung aus Kokosöl und Curry, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, buttrig-aromatisch, auch im praktischen Prepack-Format.

**Art.-Nr. 300538** 1 kg x 1  
**Art.-Nr. 300532** 100 g x 8, Stückpreis



**VegaStar Campagna**



Vegane Zubereitung aus Kokosöl und italienischen Kräutern, hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig aromatisch-frisch, feinwürzig, auch im praktischen Prepack-Format.

**Art.-Nr. 300537** 1 kg x 1  
**Art.-Nr. 300533** 100 g x 8, Stückpreis



**VegaStar Aprikose Ringelblume**



Vegane Zubereitung aus Kokosöl affiniert mit einer Kräuter-Knoblauch Mischung, hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig aromatisch-frisch, feinwürzig, im praktischen Prepack-Format.

**Art.-Nr. 300535** 100 g x 8, Stückpreis



**VegaStar Natur**



Vegane Zubereitung aus Kokosöl, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, buttrig-aromatisch. Durch den milden Geschmack perfekt für die kreative Verwedung in der Küche.

**Art.-Nr. 300542** 1 kg x 1



**VegaStar Bockshornklee-Kräuter**



Vegane Zubereitung aus Kokosöl und Bokshornklee, hellgelber Teig mit geschmeidiger Textur, Rinde mit einer Kräutermischung affiniert, buttrig-aromatisch, auch im praktischen Prepack-Format.

**Art.-Nr. 300536** 1 kg x 1  
**Art.-Nr. 300534** 100 g x 8, Stückpreis



ESTABLISHED  
1957



REIMAGINED  
2018

# WILLICROFT

100 % vegan  
100 % innovativ  
100 % klassisch

## Pflanzenbasierte Alternativen für unsere Lieblings-Käseklassiker

So geht nachhaltige Ernährung, ohne dabei auf Genuss zu verzichten! Willicroft stellt pflanzliche Alternativen her, die genauso lecker sind wie Ihre Originale - die Käseklassiker aus aller Welt. Und das mit viel Geschmack und geringem ökologischen Fußabdruck.

Inspiriert sind die Produkte von der Herkunft unseres Gründers Brad- im Einklang mit der Natur wuchs er auf einem Bauernhof umringt von vielen Kühen auf. Heute kombinieren sie Klassische Herstellungstechniken mit den besten pflanzenbasierten Zutaten, um Produkte zu kreieren, die gut für Mensch und Natur sind.

Willicroft Pflanzenbasierte Alternativen zu Käse

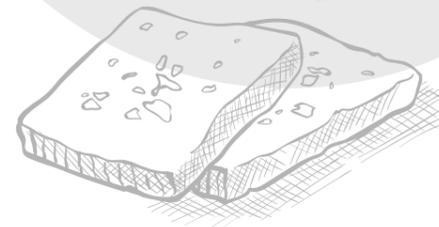


### Greek White



Willicroft Greek White, eine fantastische Alternative zu Feta auf der Basis von weißen Bohnen! Inspiriert von dem klassischen griechischen Käse ist er krümelig und cremig und passt hervorragend zu Salat oder Pasta. Aber auch pur, mit etwas Olivenöl und frischen Kräutern, schmeckt er hervorragend.

Art.-Nr. 800900 150 g x 6  
Stückpreis



### Original Fondue



Wer sagt, dass eine pflanzliche Ernährung nicht sättigend, wärmend und beruhigend sein kann? Willicroft Original Fondue ist perfekt für die langen, kalten Winternächte. Auf der Basis von Reis.

Art.-Nr. 800901 280 g x 6  
Stückpreis



### Young Dutch



Der geriebene Young Dutch ist unser Liebling für Toast Füllungen und alle überbackenen Gerichte. Schmeckt super auf Pizza, Burger und zu allem was aus dem Ofen kommt!

Art.-Nr. 800903 125 g x 10  
Stückpreis



### Italian Aged



Dieses perfekte Gewürz ist alles andere als saisonal. Streue es auf Pizza, Pasta, Salate... die Liste ist endlos. Am besten bei Raumtemperatur und an einem kühlen, dunklen Ort aufbewahren.

Art.-Nr. 800902 75 g x 6  
Stückpreis





[www.heiderbeck.com](http://www.heiderbeck.com)

Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4  
82140 Olching  
Telefon +49 8142 44567-0  
Telefax +49 8142 44567-211  
[info@heiderbeck.com](mailto:info@heiderbeck.com)

2022