

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.

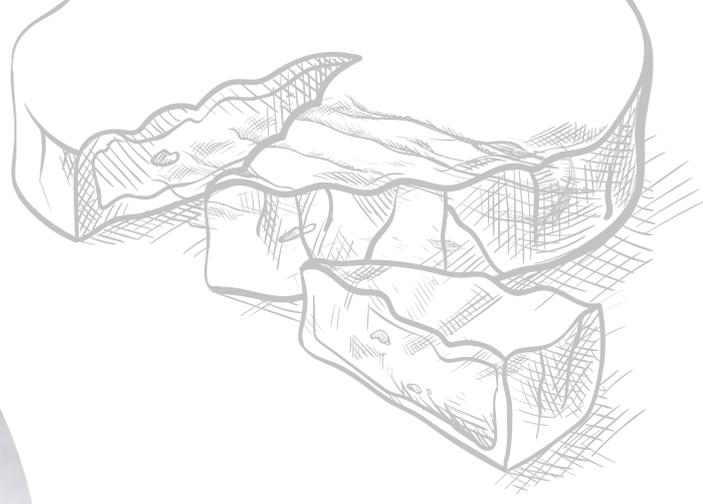


Inventing the traditions of future

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

www.heiderbeck.com/new-roots-vegan





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.

Natur
Art.-Nr. 800637 140 g x 6
Art.-Nr. 800635 1 kg x 12
Art.-Nr. 800636 10 kg x 1 GV-Größe

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





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.

Knoblauch & Kräuter

Art.-Nr. 800613 140 g x 6

Art.-Nr. 800626 1 kg x 12

Art.-Nr. 800627 10 kg x 1 GV-Größe

Meerrettich

Art.-Nr. 800614 140 g x 6

Art.-Nr. 800622 1 kg x 12

Art.-Nr. 800623 10 kg x 1 GV-Größe

Tomate & Basilikum

Art.-Nr. 800615 140 g x 6

Art.-Nr. 800624 1 kg x 12

Art.-Nr. 800625 10 kg x 1 GV-Größe

Natur

Art.-Nr. 800620 1 kg x 12

Art.-Nr. 800621 10 kg x 1 GV-Größe

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

Art.-Nr. 800643 1 kg x 12,

Stückpreise





New Roots Bio Le Grilled Nature



Le Grilled ist die perfekte Alternative zu Grillkäse. Biologisch, pflanzlich und perfekt zu Gemüse auf dem Grill. Ideal als Solist oder durch ihre runde Form auch für vegane Burger oder Sandwiches.

Art.-Nr. 800640 180 g (2 x 90 g) x 6, Stückpreis



New Roots Bio Le Grilled Lemon & Pepper



Le Grilled mit Lemon & schwarzem Pfeffer ist die perfekte Alternative zu Grillkäse. Biologisch, pflanzlich und perfekt zu Gemüse auf dem Grill. Ideal als Solist oder durch ihre runde Form auch für vegane Burger oder Sandwiches.

Art.-Nr. 800641 180 g (2 x 90 g) x 6, Stückpreis





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



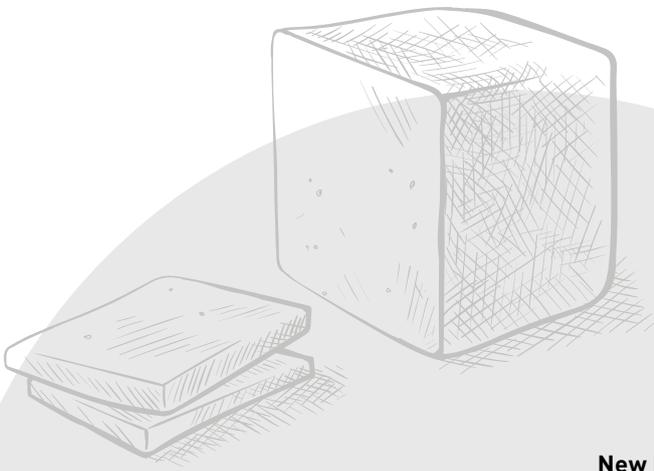
New Roots Bio Le Gratiné



Le Gratiné super schmelzfähig, herzhaft-würzig und leicht verdaulich. Die pflanzliche Alternative zu Reibekäse eignet sich für alle überbackenen Gerichte. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800646 1 kg x 10, 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

Art.-Nr. 800645 Chili & Knoblauch

200 g x 6, Stückpreise

New Roots Käsemischung vegan



Die vegane Käsemischung eignet sich perfekt zur Weiterverarbeitung in der Küche. Als pflanzliche Alternative für alle cremigen "Käse"-Gerichte. Hergestellt auf der Basis von Bio-Cashewkernen.

Art.-Nr. 800644 1 kg x 10, Stückpreis



**MAX
&
BIEN**
PLANTBASED
CREAMERY

100 % vegan
100 % kulinarisch
100 % nahrhaft

Der vegane Gouda-Käselaiab

Entdecken Sie die preisgekrönten veganen Käsesorten von Max&Bien aus in Amsterdam. 100% pflanzlich, 100% unwiderstehlich! Hergestellt mit Leidenschaft und handwerklichem Geschick von echten Käseliebhabern. Hier gehen Geschmack, Nachhaltigkeit und Ernährung Hand in Hand.

Die Besonderheit: Die rein pflanzliche Alternative wird traditionell als ganzer Laib nach Gouda-Art hergestellt. Mit mediterranen Gewürzen oder italienischem Trüffel affiniert, wird der vegane Käse-Ersatz zu einem echten Highlight auf der Käseplatte oder in der kreativen Küche.



Max&Bien Knoblauch & Kräuter



Er ist geschmackvoll, aromatisch und schnittfest. Dank des Reifungsprozesses haben alle Aromen genügend Zeit, sich zu entfalten. Der perfekte Appetizer zu einem leckeren Craft Bier.

Art.-Nr. 381175 150 g x 12, Stückpreis



Max&Bien Tomate & Olive



Ein einziger Bissen des veganen Käses mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Oregano genügt, um in mediterrane Stimmung versetzt zu werden. Tipp: Diese pflanzliche Alternative schmeckt besonders gut zu einem Glas Rotwein.

Art.-Nr. 381174 150 g x 12, Stückpreis



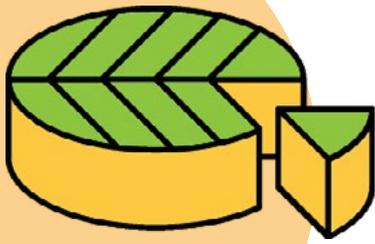
Max&Bien Trüffel



Ein köstlicher Trüffelkäse auf pflanzlicher Basis mit einem ausgeprägten, charakteristischen Geschmack, der durch die Zugabe von frischen schwarzen italienischen Trüffeln und Waldpilzen entsteht. Ob auf einem Cracker, gerieben auf einer Schüssel Pasta oder als Star auf deiner Käseplatte, dieser köstliche Käse macht Lust auf mehr!

Art.-Nr. 381173 150 g x 12, Stückpreis





FERMAGGIO®

100 % vegan

100 % italienisch

100 % ökologisch

Fermaggio - Feinste vegane Bio-Alternativen zu Käse

Zusammen mit seinem Bruder Timoteo gründete der gelernte Koch und langjährige vegane Küchenchef Manfredi Rondina das Unternehmen Fermaggio im Jahr 2018 in Cave bei Rom mit der Idee, hochwertige pflanzliche Alternativen zu Käse und Milchprodukten herzustellen.

Ihre Produkte sind cremig und streichfähig, gewürzt und pikant, frisch und pflanzlich. So möchte Fermaggio den formidablen Weichkäsespezialitäten Italiens mit viel Augenmerk auf Genuss, Konsistenz und Optik eine gesunde vegane Konkurrenz machen.



Bio Affumicata - die Geräucherte



Aus Cashew und Mandel geräuchert, mit einem feinen Aroma und Duft von Buchenholz. Die Affumicata hält hohen Temperaturen stand und eignet sich perfekt zum anbraten, grillen und schmelzen.

Art.-Nr. 426201 150 g x 6, Stückpreis



Bio Bianco - der Weiße



Weißer und glatter Klassiker. Der Bianco ein echter Allrounder für die Küche. Ob als Aperitif, zur Brotzeit oder als Beilage zu einer Mahlzeit. Mit dem leicht säuerlichen Geschmack von fermentierten Cashewnüssen und der halbfesten Textur eignet sich diese pflanzliche Alternative für die verschiedensten Kombinationen.

Art.-Nr. 426202 120 g x 6, Stückpreis



Bio Cuor d'Anacardo - Cashew Burrata



Eine neue Textur in der Welt der pflanzlichen Produkte. Außen weich und innen cremig, überrascht der Cashew-Burrata mit cremigem Herz und erfreut die Sinne. Frisch und zart duftend, ist es ein einzigartiges Produkt und eine ausgezeichnete pflanzliche, glutenfreie Alternative.

Art.-Nr. 426203 140 g x 6, Stückpreis



Bio 4 Pepi



Rosa, schwarz, weiß und grün. Die vier verschiedenen Pfefferarten treffen auf den leicht säuerlichen Geschmack von fermentierten Cashewnüssen. Eine kräftige pflanzliche Alternative für diejenigen, die ein intensives Aroma und einen scharfen, leicht würzigen Geschmack mögen.

Art.-Nr. 426200 120 g x 6, Stückpreis



Bio Fiori



Der blumige Duft, die leuchtenden Farben und der würzige Geschmack machen den Fermaggio auf Basis von Cashew zu einem sensorischen Erlebnis. Mit Malve, Rose, Kornblume und Ringelblume ummantelt ist die schnittfeste pflanzliche Alternative ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 426204 120 g x 6, Stückpreis



Bio Mediterraneo



Der Mediterrane überzeugt mit dem leicht säuerlichen Geschmack von fermentierten Cashewnüssen bedeckt mit mediterranen Kräutern: Thymian, Salbei und Rosmarin. Die halbfeste vegane Alternative erinnert an den Duft der Mittelmeerküste, Sonne und Meer.

Art.-Nr. 426205 120 g x 6, Stückpreis



Bio Mezzaré - Mandelmozzarella



Die süßen Noten von Mandeln und Cashewkernen und die Säure des Gärungsprozesses ergeben eine ausgewogene Geschmackskombination, welche an Mozzarella erinnert. Seine weiche Textur schmilzt auf dem Gaumen und macht ihn auf den ersten Biss unvergleichlich schmackhaft. Eine vielseitige vegane Alternative, die sich hervorragend auf Pizza eignet, da sie perfekt schmilzt.

Art.-Nr. 426206 150 g x 6, Stückpreis





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 genteisch 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





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



Exzellent im puren Genuss!
Schnittfest – Ideal zum Schneiden von Scheiben und durch gute Schmelzeigenschaften bestens geeignet für Pizza, zum Überbacken und Gratinieren. Gibt Gemüse- und Hülsenfrüchtlgerichten 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.

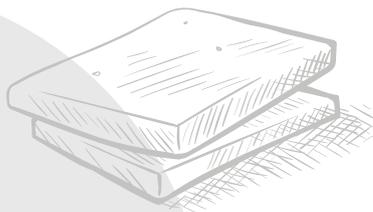


VegaStar Ringelblume



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



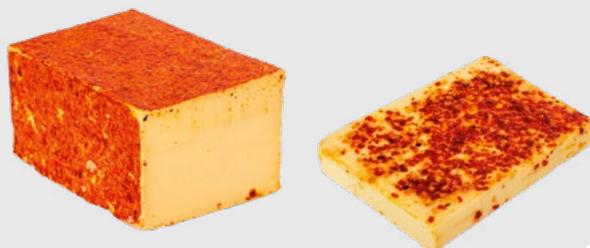
VegaStar Lemon-Chili



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 Früchten und Gewürzen, hellgelber geschmeidiger Teig, buttrig, aromatisch-frisch, fruchtig. 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 Verwendung in der Küche.

Art.-Nr. 300542 1 kg x 1



VegaStar Bockshornklee-Kräuter



Vegane Zubereitung aus Kokosöl und Bockshornklee, 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





www.heiderbeck.com



Heiderbeck GmbH

Gewerbering 4
82140 Olching
Telefon +49 8142 44567-0
Telefax +49 8142 44567-211
info@heiderbeck.com