



**new
roots**
vegan creamery



Über New Roots



Die Traditionen der Zukunft gestalten:
ethische und nachhaltige Alternativen zu
Milchprodukten



New Roots today

- 7 Jahre altes, unabhängiges Scale-Up-Unternehmen in Oberdiessbach.
- Team von 35 Personen mit einem starken Fokus auf: Forschung & Entwicklung
- Fossil Freie betriebene Fabrik mit 2500 m².
- Erhältlich in über 2000 Geschäften in CH+Europa.
- Mehr als 3 Millionen Produkte verkauft in 2022.
- Marktführer in der EU für traditionell fermentierte Käsealternativen.
- Gewinner mehrerer international anerkannter Preise.



Watch the
video
company tour



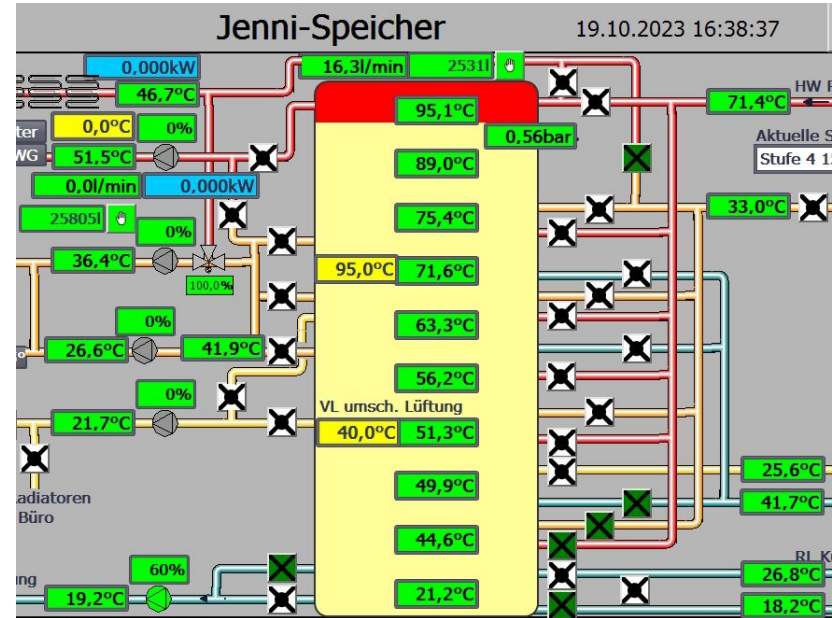


Unsere hochmoderne Produktionsstätte:

Ein Ein Bekenntnis zu
unserem Engagement
für Nachhaltigkeit

Nachhaltige Produktion

- 100% fossile Brennstoffe frei.
- Kein Gas oder Öl.
- Innovativer und nachhaltiger Ansatz
- Nutzung der gesamten Abwärme
- 100% mit Wasserkraft betrieben

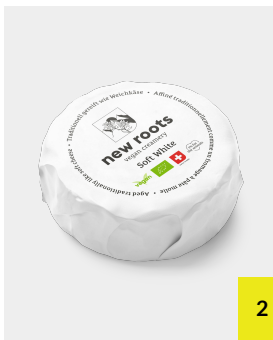


Our product range:

Hergestellt aus ganzen Cashewnüssen



1



2



3



4



5

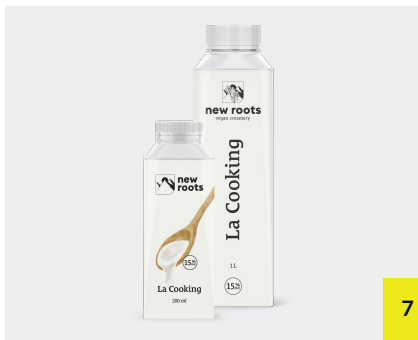


6

- 1 - fondue
- 2 - Soft White
- 3 - crème fraîche
- 4 - ricotta
 - Nature
 - La Cotta w/oil
- 5 - cream cheese
 - Garlic & Fine Herbs
 - Tomato & Basil
 - Horseradish
- 6 - fresh cheese
 - Greek Style
 - Black Pepper

Our product range:

Hergestellt aus lokalen Rohstoffen



7



8



9



10

- 7 - cooking cream
- 8 - raclette
 - Nature
 - Black Pepper
 - Chili & Garlic
- 9 - grilled cheese
 - Nature
 - Lemon & Pepper
- 10 - yogurts
 - Plain
 - Vanilla
 - Coffee
 - Chocolate
 - Stracciatella
 - Raspberry



Danke!

Kontakt:

Daniel Ulrich

076 579 37 29

daniel@newroots.ch