

A close-up photograph of white ice cream swirls, likely vanilla, with a soft, creamy texture. The swirls are arranged in a circular pattern, filling most of the frame. The lighting is soft, highlighting the peaks and valleys of the ice cream.

**N O M O O**

**EIS OHNE KUH**

**PRESSEKIT 2022**

# KURZFASSUNG

NOMOO ist eine Marke der NRDS GmbH mit Sitz in Köln. NOMOO ist das Eis ohne Kuh, ein rein pflanzliches Bio-Eis, das extrem geschmacksintensiv ist und sich für ökologische Nachhaltigkeit stark macht.

Ziel ist es, einen intensiven Eisgenuss zu bieten, der zeitgleich andere für nachhaltigen Konsum begeistert.

Zu erhalten ist das Eis in 120-ml- und 500-ml-Bechern im Handel und der Gastronomie, sowie online.

Weitere Infos unter  
[www.nomoo.de](http://www.nomoo.de)



***„Wir revolutionieren den  
Milchspeiseeismarkt – denn  
Eis geht auch anders!“***



Das Kölner Gründerteam  
Rebecca Göckel und Jan Grabow.

# GENIESSEN MIT REINEM GEWISSEN



NOMOO ist die erste Eismarke in Deutschland, die von Beginn an und aus Überzeugung rein pflanzliches Eis aus bio-zertifizierten Zutaten produziert. So macht NOMOO es möglich, mit gutem Gewissen zu genießen – sich selbst und der Umwelt gegenüber.

Denn das Eis begeistert nicht nur durch den natürlich-intensiven Geschmack, sondern auch durch eine schlanke Zutatenliste, einen reduzierten Zuckergehalt und die nachhaltige Produktion:

## ***NOMOO ist Klimapositiv!***

Die Marke NOMOO steht für das Eis „ohne Kuh“ und wurde von Rebecca Göckel (25) und Jan Grabow (26) im Sommer 2016 in Köln gegründet – noch während des Studiums. Damals stellten die beiden ihr Eis nachts in einer Gastroküche her und verkauften es tagsüber an Kölner Cafés und Restaurants.

Nach dem Studium in 2018 entschieden sie dann, sich dem Unternehmen in Vollzeit zu widmen und gründeten offiziell.

Seit 2019 ist das vegane Eis deutschlandweit in zahlreichen Läden und inzwischen in über 2000 Märkten erhältlich; produziert wird es heute in Hamburg.

**Bis Ende 2025 ist *NOMOO* die Nummer 1 bei pflanzlichem Eis in der DACH-Region und hat *pflanzliches Eis* als neuen Standard etabliert.**

**UNSERE VISION**

Das ist die Vision des gesamten NOMOO Teams. Um dies zu erreichen, wagten sie sich im Frühjahr 2021 auch auf den österreichischen und schweizerischen Markt. Nach einem erfolgreichen Markteintritt in beide Länder baut NOMOO nun sukzessive seine Leistungen im Einzelhandel aus – und zeigt sowohl Österreicher:innen als auch Schweizer:innen, wie köstlich und nachhaltig veganer Eisgenuss sein kann.

# E-COMMERCE ALS ZUSÄTZLICHER VERTRIEBSWEG

Neben der Verfügbarkeit im stationären Handel setzt NOMOO auch auf den Bereich E-Commerce – und ist dabei Vorreiter. Der Boom der Online-Lieferdienste sorgt dabei für ein Momentum, das auch NOMOO nutzen will, um sich als Innovator im Bereich Eislieferung zu positionieren.

Das NOMOO Eis kann in Deutschland und Österreich über den NOMOO Onlineshop bestellt werden – und wird dann direkt bis zur Haustür geliefert. Dass NOMOO diese Logistik teils selbst mit aufbauen musste, zeigt, wie innovativ der Onlineversand von Eis ist; heute beweist NOMOO, dass er funktioniert.

**NOMOO.DE**



**Auch erhältlich bei:**

**Flink**

**GORILLAS**



**REWE**

Jedes NOMOO Eis enthält einen sehr hohen Anteil der Leit-  
zutat in Bio-Qualität. Um den authentischen Geschmack  
zu bewahren, enthält das pflanzliche Eis grundsätzlich  
**30% weniger Zucker\*** als herkömmliches Milchspeiseeis.  
Für die Cremigkeit und Konsistenz sorgt meist Kokosnuss-  
milch als Basis.

NOMOO richtet sich nicht gezielt an Menschen mit einem  
strikt veganen Lebensstil, sondern ganz einfach an alle,  
die hochwertiges Eis zu schätzen wissen und sich gleich-  
zeitig nachhaltiger ernähren möchten.

# VEGAN. NATÜRLICH. BIO.



**natürliche  
Inhaltsstoffe**



**weniger Zucker**



**rein pflanzlich**



**von Natur aus  
laktosefrei**



**sojafrei**



**glutenfrei**

Das NOMOO Sortiment umfasst derzeit acht Standardsorten  
in den Geschmacksrichtungen Mango, Himbeere, schwarze  
Johannisbeere, Kokosnuss, Erdnuss, Kakao, Vanille und  
Banane-Schokolade. Diese Sorten werden regelmäßig durch Limited  
Editions ergänzt.

NOMOO Eis ist in zwei Bechergrößen (120 ml und 500 ml) erhältlich: im  
ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel (z.B. Rewe, Edeka), im Bio-  
fachhandel (z.B. denns), in der Gastronomie und im eigenen Onlineshop  
unter [www.nomoo.de](http://www.nomoo.de)

↑ \*30% weniger Zucker als vergleichbare Produkte.

**„Jeder Löffel gleicht  
einer Explosion auf  
der Zunge. Ich habe  
selten ein aufregen-  
deres Eis gegessen.“**





## KAKAO

Veganes Kakaoeis auf Basis von cremiger Kokosmilch mit zartbitterem Kakao und knackigen Kuvertürestückchen. **Enthält etwa 30 Kakaobohnen.**



## SCHWARZE JOHANNISBEERE

Veganes Schwarze Johannisbeereis auf Basis von Kokosmilch mit unwiderstehlich-intensiven schwarzen Johannisbeeren. **Enthält etwa 170 schwarzen Johannisbeeren.**



## MANGO

Veganes Mangoeis auf Basis von cremiger Kokosnussmilch mit 42 % saftiger Alphonsomango und einem Spritzer Zitrone. **Enthält etwa eine Mango.**







## BANANE SCHOKOLADE

Veganes Banane-Schokoladeneis auf Basis von cremiger Kokosmilch mit 50% BIO-Bananenpüree und Zartbitterkuvertüre. **Enthält etwa 1,5 Bananen.**

*„Das schmeckt einfach wie pure Erdnussbutter in Eisform, die man einfach nicht wegstellen kann – und will.“*

↑  
Kundenbewertung aus dem  
NOMOO Onlineshop



## ERDNUSS

Veganes Erdnusseis auf Basis von cremigem Erdnussmus aus intensiv gerösteten BIO-Erdnüssen. **Enthält etwa 55 Erdnuskerne.**



## KOKOSNUSS

Veganes Kokosnusseis auf Basis von cremiger Kokosnussmilch und feinem Kokosnussmus. **Enthält etwa 120g Kokosnussmark.**



## HIMBEERE

Veganes Himbeereis auf Basis von cremiger Kokosnussmilch mit 36 % saftig-süßen BIO-Himbeeren und einem Spritzer Zitrone. **Enthält etwa 50 Himbeeren.**



## VANILLE

Veganes Vanilleeis auf Basis von cremiger Kokosnussmilch und feinem Cashewmus. **Enthält echte Vanille.**

**PRESSEBILDER UND  
LOGOS FINDET IHR:**

**HIER**



# WOLLT IHR NOCH MEHR?

Unser Pressekontakt hilft euch  
gerne weiter:

**Rebecca Göckel**  
**presse@nomoo.de**  
**www.nomooo.de**

