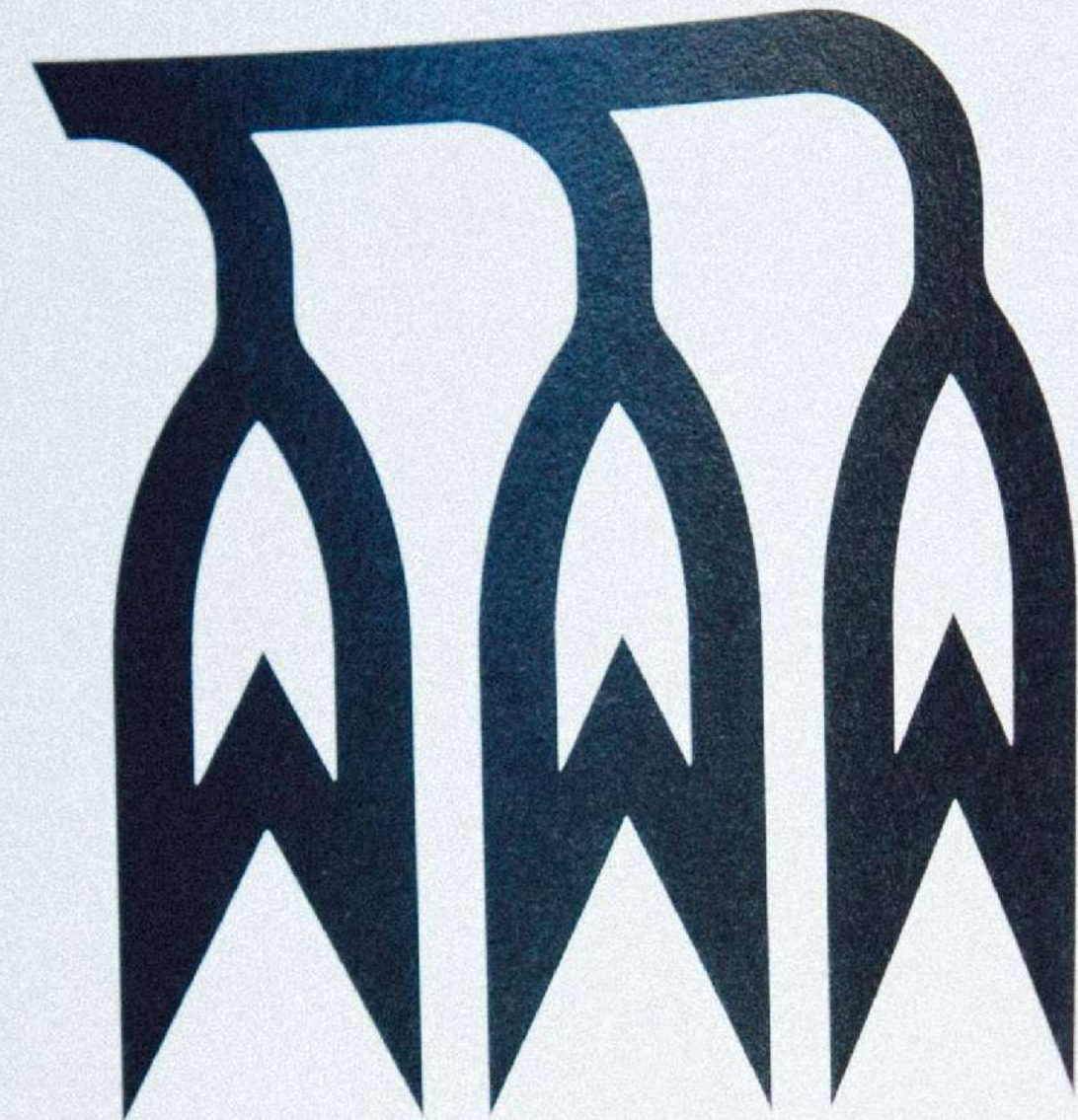


**HAVREDALS**

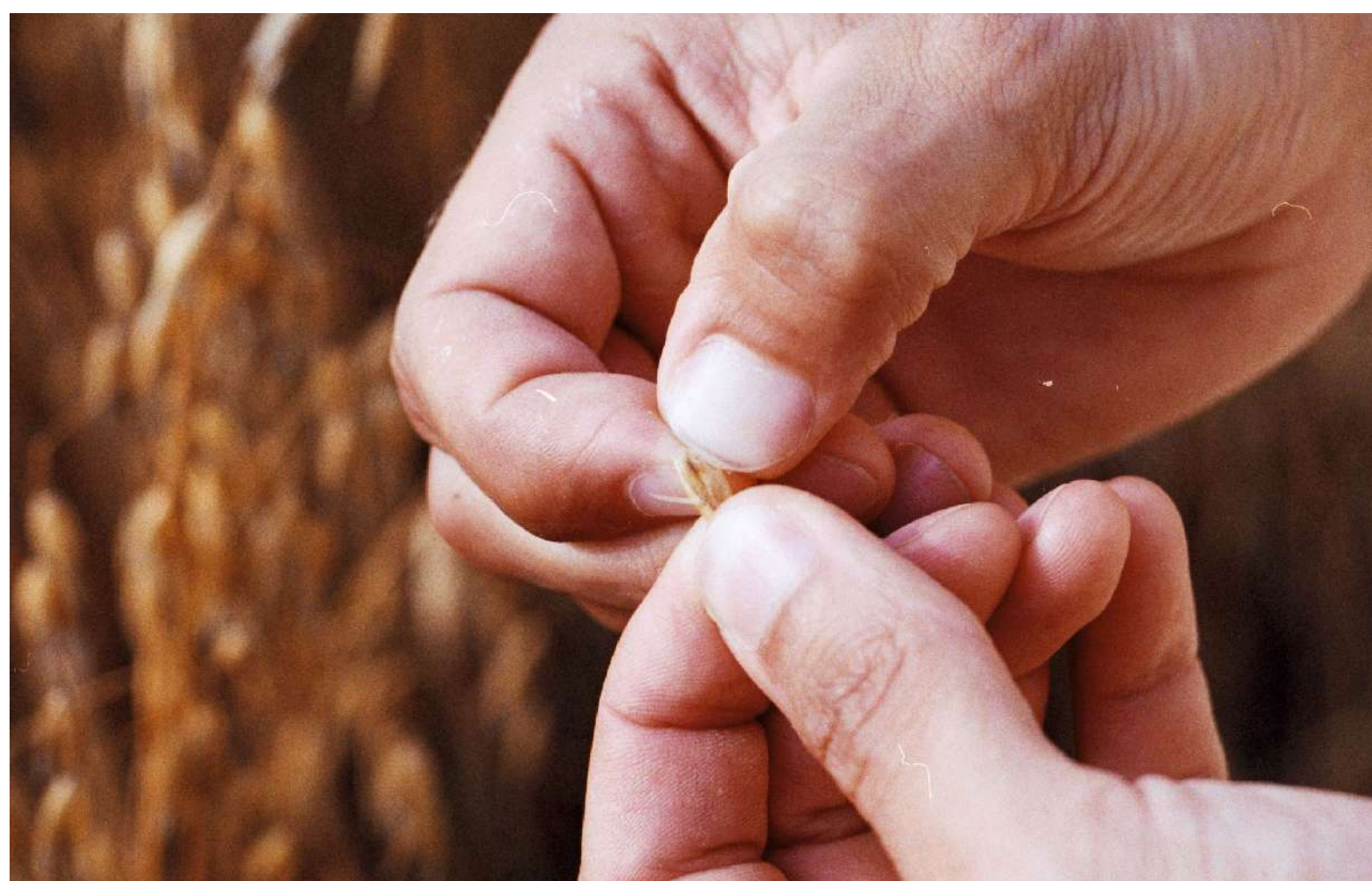


**BAKGRUND & FILOSOFI**

# Växtbaserat. Närproducerat. Omöjligt gott.

**Havredals grundades med en vision** om att producera växtbaserade livsmedel av råvaror vi kan odla på Svenska gårdar och tillverka på Svenska anläggningar.

Vi utvecklar våra produkter på Green Innovation park i Uppsala. Med stöd och nära samarbete med SLU kan vi bistå svenska bönder i omställningen till vegetarisk matproduktion.



# Varför väljer vi svenska råvaror?

## ✿ LOKALA MATSYSTEM ÄR TÅLIGARE.

Forskning visar att ett lokalare matsystem är tåligare för både klimatförändringar och kriser. <sup>1,2</sup>



1: Overcoming undesirable resilience in the global food system, Global Sustainability, 2018

## ✿ SVENSKT ÄR VIKTIGAST FÖR KONSUMENTER.

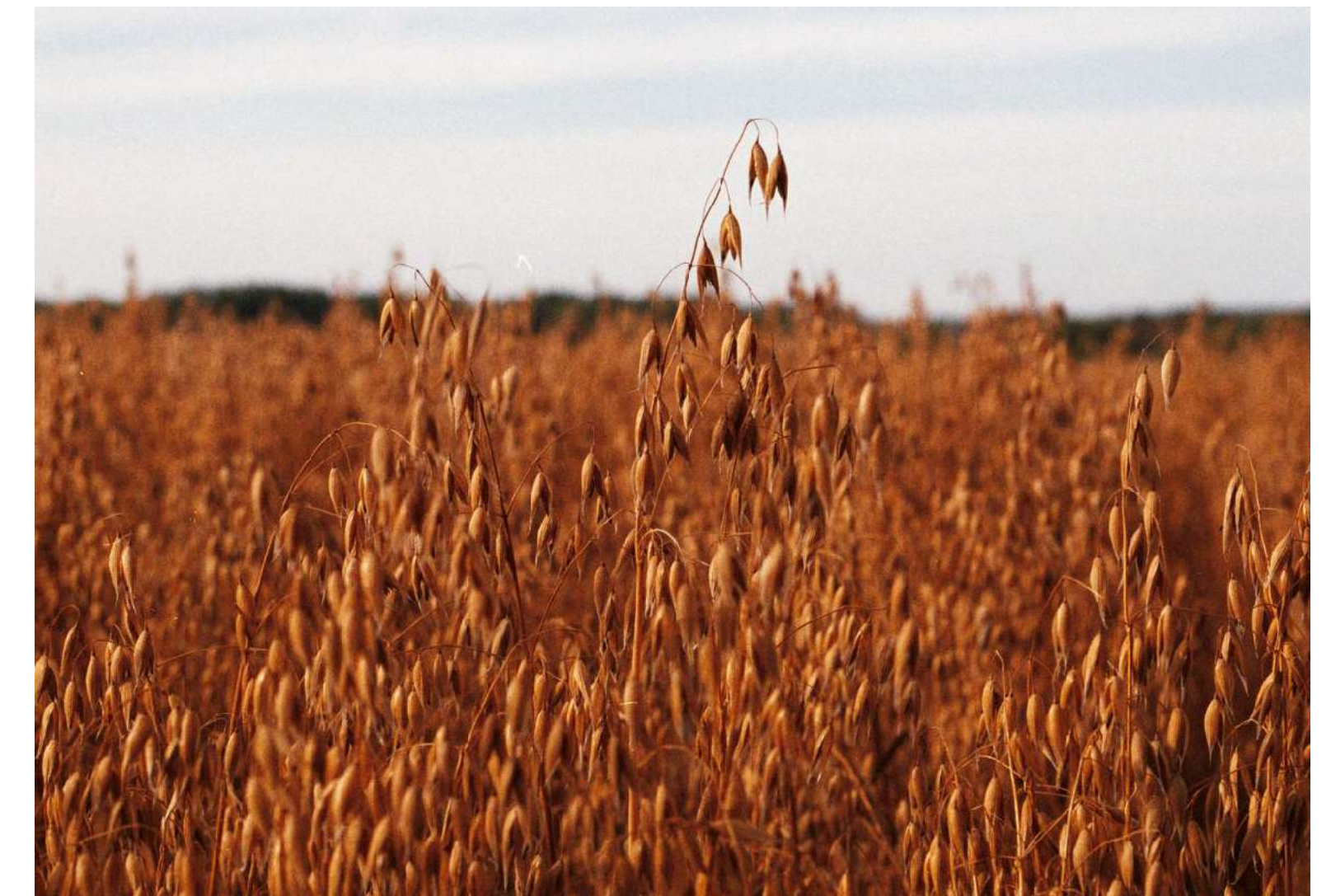
Främsta anledningen är att stötta lokala lantbrukare, klimatet hamnar på en andraplats. <sup>3</sup>



2: En livsmedelsstrategi för Sverige, Regeringen, 2017

## ✿ BRIST PÅ SVENSKA ALTERNATIV INOM VÄXTBASERAT.

Trots att konsumenterna vill se mer lokala produkter är stor del av de växtbaserade alternativen i hyllorna producerade utomlands eller av importerade grödor.



3: Food & Friends Matrapport 2020.

HAVREDALS

**Havlic**  
**Black**

**ORIGINAL**  
1,5% FETT

**VÅRA PRODUKTER**

 **HAVREDALS**

# Havredryck Original



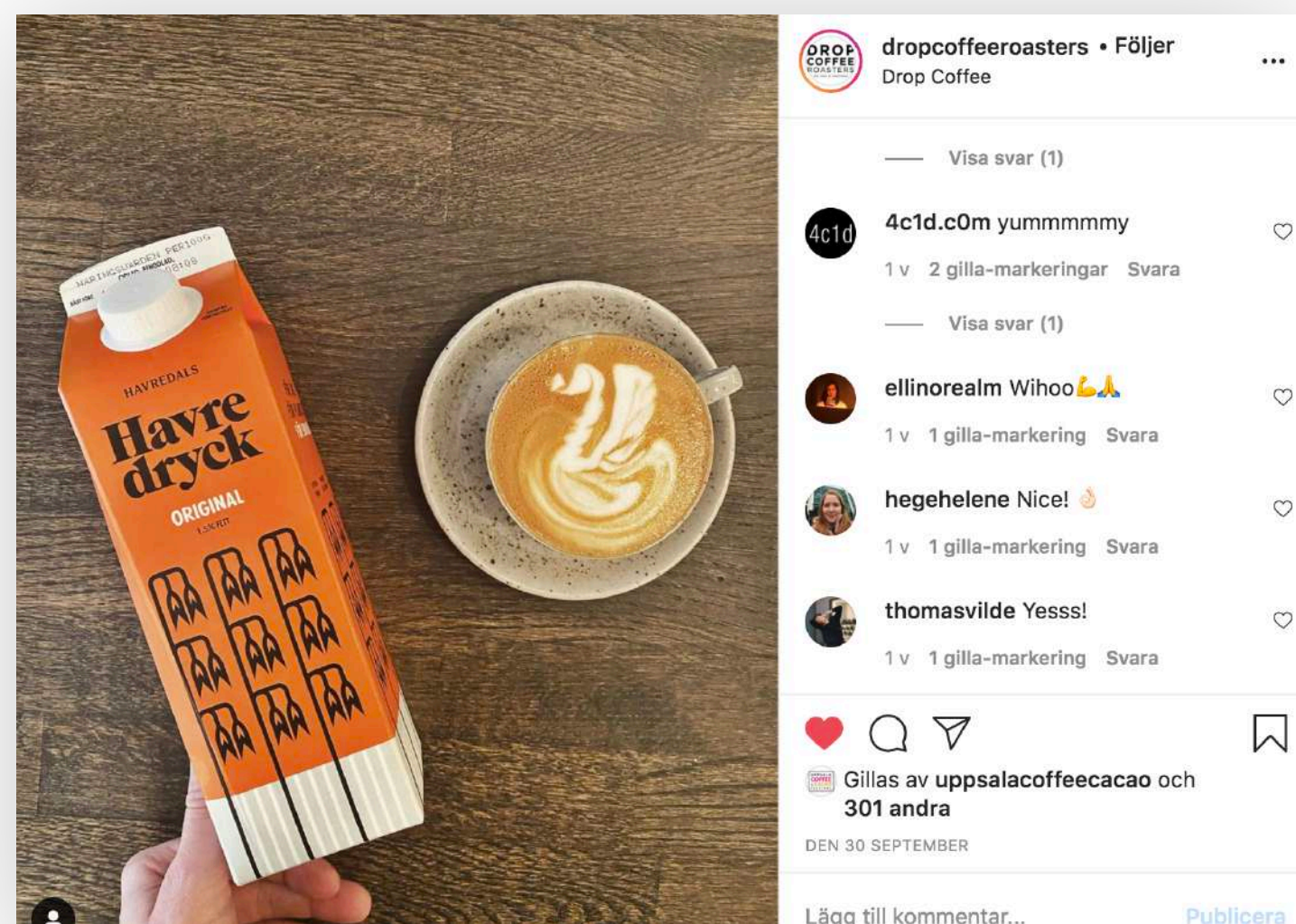
Havredals Havredryck Original innehåller alltid kvalitetshavre från svenska gårdar. Dessutom finns det i snitt 40% mer av den varan i vår produkt, jämfört med liknande drycker.

- ✿ **PRODUCERAD I SVERIGE**
- ✿ **100% SVENSK HAVRE**
- ✿ **FRI FRÅN MJÖLK & LAKTOS**
- ✿ **40% MER HAVRE & HÖG FIBERHALT**

# I kaffet

**MER NATURLIG.** Produkten är framtagen med havren i centrum. Istället för att tillsätta emulgeringsmedel och stabiliseringsmedel, har vi extra mycket av havrens nyttiga fibrer som också gör den skumbar till kaffet.

**Tongivande caféer** som Broder Jacob i Lund, och Drop Coffee i Stockholm har bytt till Havredals som officiell havredryck i kaffet.





**MER SMAK.** Havredals har en unik fyllighet och balanserad sötma som funkar fint i matlagningen, bakning eller till gröten.



# I maten



# Ett överväldigade mottagande

Inlägg och stories från konton med sammanlagt över 1 miljon följare.

Stort engagemang hos kunder som tipsar butiker.



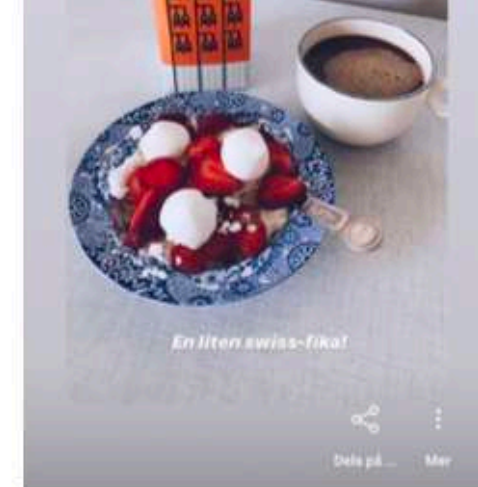
kvantumliljeholmen • Följer ICA Kvantum Liljeholmen

Cred och tacksamhet till bästa @liligustafsson (🙏💕) som var först med att tipsa oss, och stor 🥰 till er andra 30, 40...50(?) personer som hörde av sig med förhoppning om att hitta @havredals på Liljeholmen.

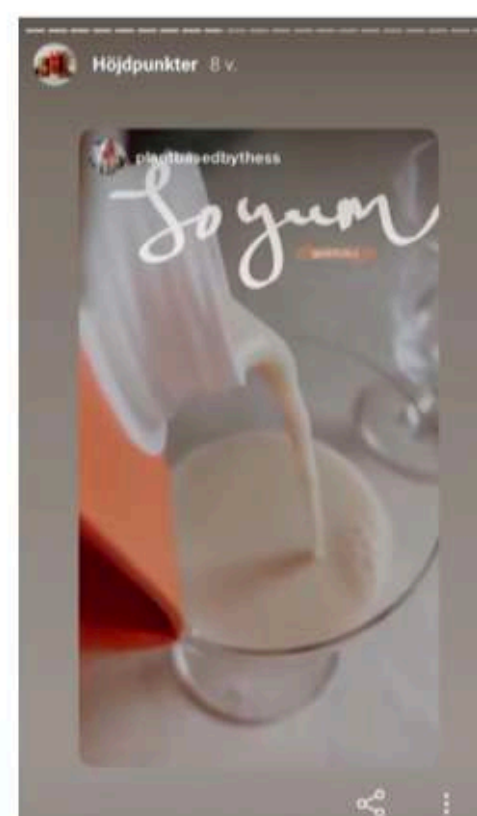
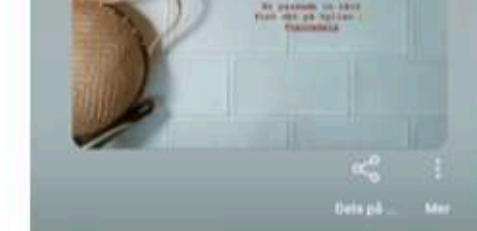
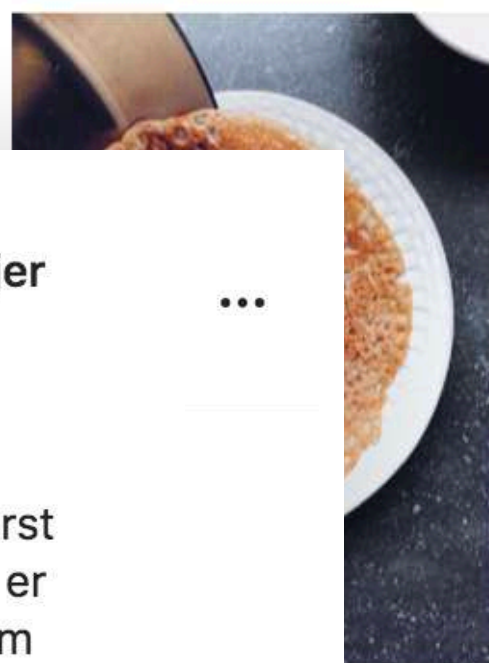
Nu är den hemma

producerat i Sverige med svensk havre" 🇸🇪  
Cred och tacksamhet till bästa @liligustafsson (🙏💕) som var först med att tipsa oss, och stor 🥰 till er andra 30, 40...50(?) personer som hörde av sig med förhoppning om att hitta @havredals på Liljeholmen.

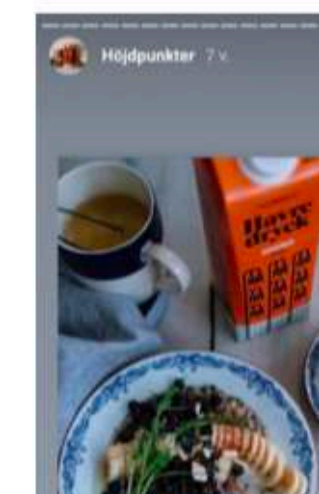
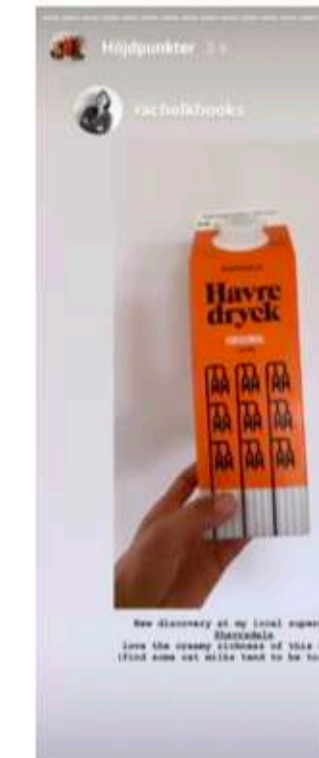
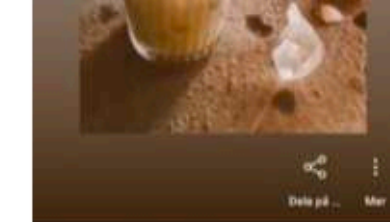
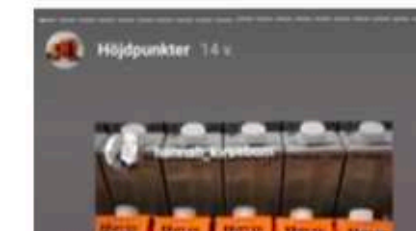
Nu är den hemma  
#SvenskHavremjolk #Havredals på Liljeholmen #Vego #OvanligVardag



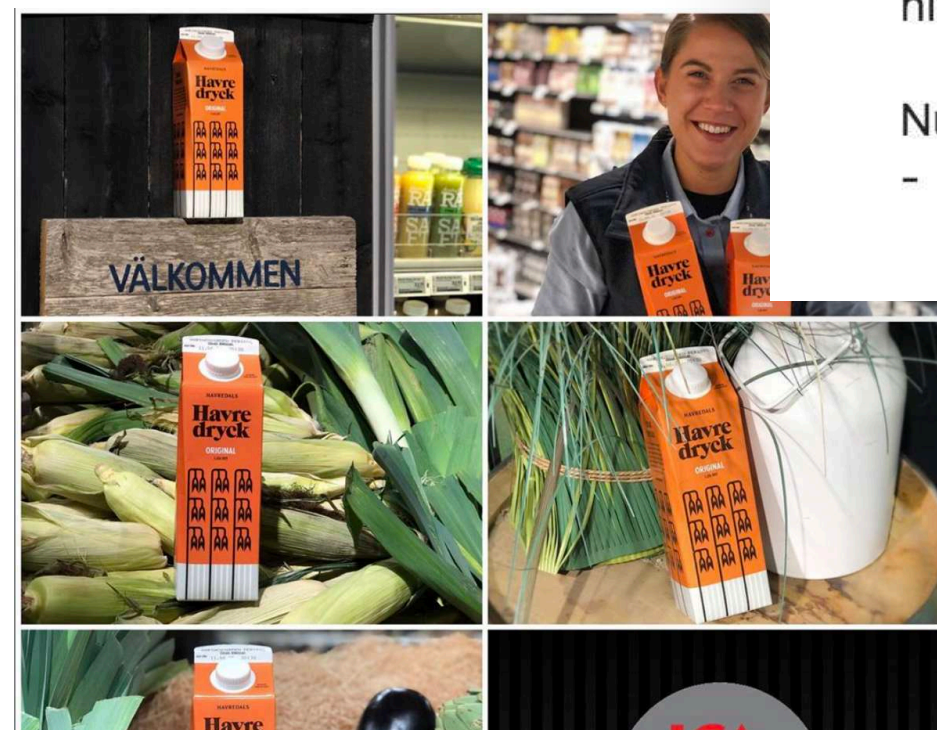
cupofjohan • Följer  
69 gilla-markeringar  
cupofjohan Som ett växtbaserat kinderägg! Snugg 70-tals Staffan Westerberg design, god, rolig uppstickare och att jag hittade den på @krakberget Bra jobbat och bra, bra, bra, kör hårt. Hade fått

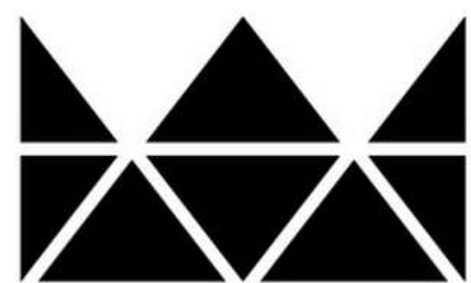


Gillas av louisamo och 5 188 andra  
havredals Hej alla ni som letar efter en snällare havredryck 🥰 Har ni upptäckt Havredals än?... mer  
Visa alla 190 kommentarer



plantbasedbythess • Följer Gothenburg  
plantbasedbythess Ok. Detta är egentligen en hemis. Men har inte hjärta nog att hålla den ifrån er. Receptet på världens enklaste och smarrigaste pannkakor. Det är sant. Fyllningen förblir dock en hemlig några veckor till, tills receptet är ute i tidningen. HUR SOM NU KOMMER RECEPTET ÄR NI REDO?  
2 dl bovete mjöl  
3 dl havredryck (gårna @havredals om du har lyxen att ha den i din butik)  
1 rejäl nypa salt  
Det är alltt!  
Vispa ihop. Låt svälla 1 h. Grädda pannkisar på lagom (ganska) högg  
Gillas av hej,huj och 1 199 andra  
DEN 26 AUGUSTI  
Lägg till kommentar... Publicera





**SVENSKA  
DESIGN  
PRISET™**

Nominerad  
2020

## Oatly-utmanare växer så det knakar

 **FOOD SUPPLY**

## Havrebaserad uppstickare växer: “Kan skala upp snabbt”

 **LIVSMEDEL I FOKUS**

Uppmärksammade  
i branschen för snabb  
tillväxt och för den  
hyllade designen.



**KOMMER I VÅR**

# Hädde Matlagning

**VATTEN, HAVRE, RAPSOLJA  
OCH EN NYPA SALT.**

Det är allt vi behöver för att göra vårt goda 100% växtbaserade alternativ till matlagningsgrädde. Med våra egna processer som tar vara på råvarornas naturliga egenskaper bevarar vi allt det goda och välgörande i grödorna.



FRAMTIDEN



**Växtbaserade alternativ  
till kött (2021)**



**Den cirkulära fabriken  
(2022)**

Tack.

