

Foodture[®].



Foodture®

HVORFOR?

"Foodture skaber den næste generation af plantebaserede fødevarer uden at gå på kompromis"

HVORDAN?

Foodtures produkter er skabt ud fra grundlæggende principper: sundhed, naturlighed, klima, smag og tilgængelighed

HVAD?

Foodture producerer plantebaserede kødalternativer gennem fermenteringsproces



Foodture®

Tæmpeh®

Tempeh 2.0

Hvad er traditionel tempeh?

Tæmpeh, et nyt nordisk
forankret produkt



Lupin fra skåne

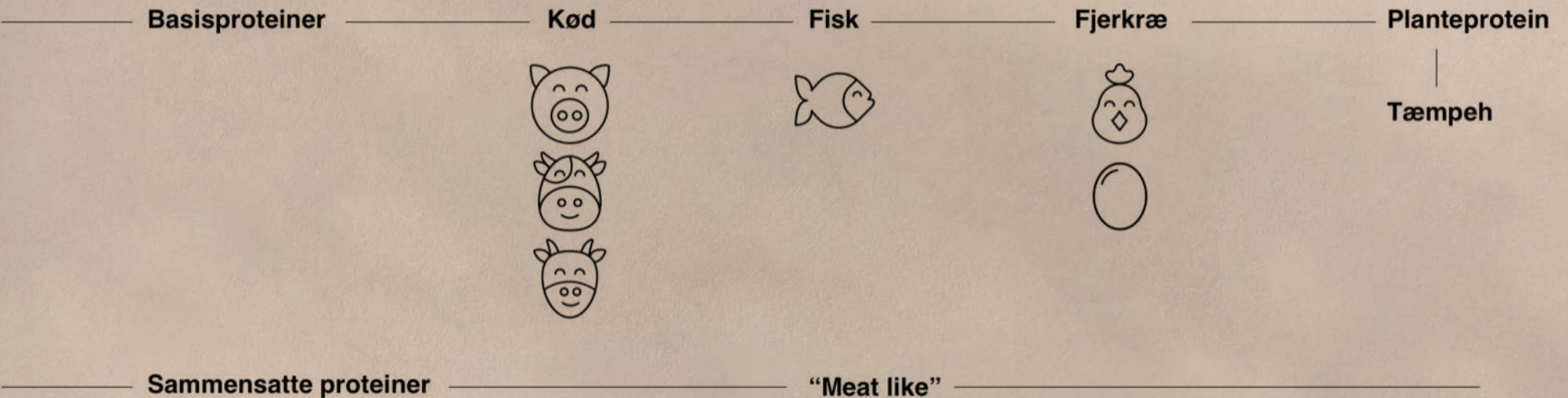


Ærter fra Lolland



Et produkt til en ny tid

I modsætningen til mange nuværende kødalternativer positionere tæmpeh sig som et basis produkt



Hvorfor tæmpeh?

Sundhed

- Mindre forarbejdet,
- Højere biotilgængelighed

Naturlighed

- Et rendyrket planteprotein
- Fermentering -kontra ekstrudering & fraktionering

Klima

- Rå tæmpeh 0,5 kg CO₂ pr kg
- Hakket oksekød 21 kg CO₂ pr kg

Etik og dyrevelfærd

- Udelukkende plantebaseret

Smag

- Rig på umami og tekstur



Plantebaserede fødevarer er et marked i vækst.

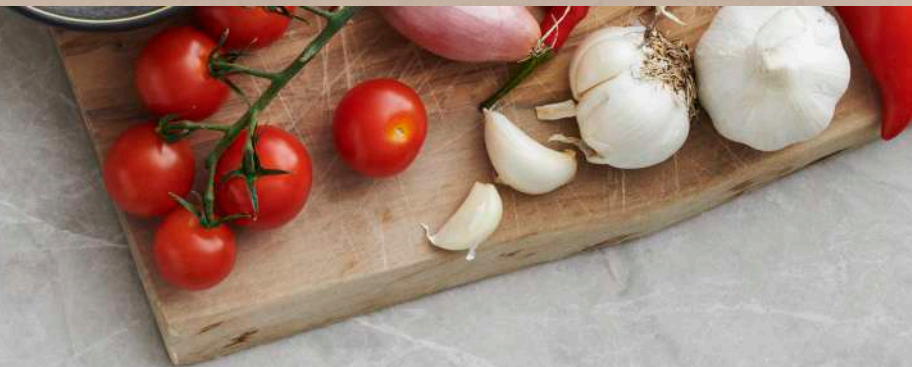
2020

- 12 mia. kr • Animalske proteiner til hverdagsretter
- 1250 mio. kr. • Est. markedsværdi plantebaserede proteinkilder

"Planteprodukter til aftenmaden ligger langt over 50 pct. mere salg i år til dato end samme periode sidste år..." - Fødevarewatch okt. 2020

Primære drivkræfter bag markedsvækst i de kommende år

Dyrevelfærd, sundhed, velvære og miljøhensyn



Tak for jeres tid

Spørgsmål?

