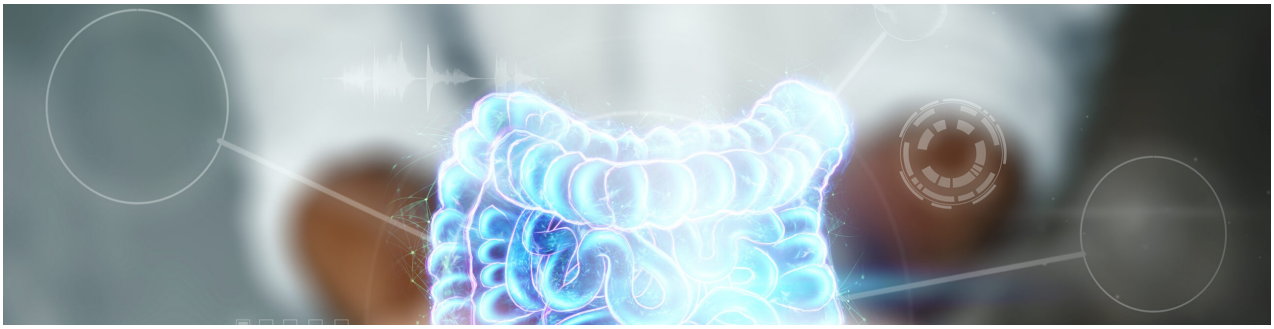

Fermentery

MITTELS FERMENTATION ENTWICKELN WIR FUNKTIONELLE CONVENIENCE-FOOD-PRODUKTE, WELCHE DIE DARMGESUNDHEIT AUF NACHHALTIGE WEISE POSITIV BEEINFLUSSEN.

Fermentery ist ein Pionier im Bereich veganer Lebensmitteltechnologie mit der Mission, gesunde und nachhaltige Convenience-Produkte zu entwickeln. Durch unseren innovativen Fermentationsprozess steigern wir den Nährwert pflanzlicher Zutaten und schaffen funktionale Produkte mit bemerkenswerten Eigenschaften, die sich positiv auf unser Darmmikrobiom und somit auf unsere Gesundheit auswirken. Damit adressieren wir die negativen Einflüsse moderner Ernährungsgewohnheiten, welche zu einem besorgniserregenden Anstieg von Wohlstandskrankheiten führen und letztendlich die Lebensdauer und das Wohlbefinden beeinträchtigen. Unsere Technologie kann in verschiedenen Lebensmittelformaten eingesetzt werden, wodurch wir unterschiedliche Produkt-Kategorien abdecken können.

Team

David Haider
Alexandra Musi
Hans Besser-Walzel

Contact: David Haider (david.haider@fermentery.at)
Website: https://www.sciencepark.at/de/p/fermentery/