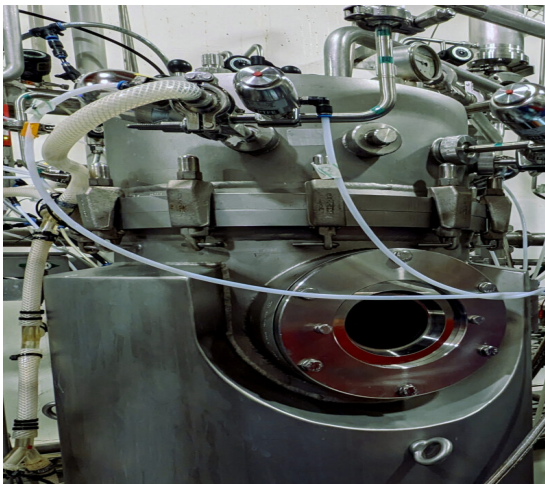




Yflavour

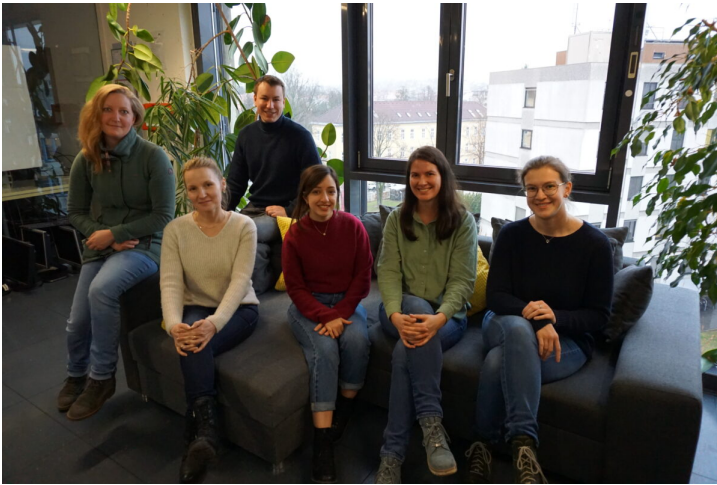
WIR KREIEREN NATÜRLICHE AROMEN UM ALTERNATIVE PROTEIN PRODUKTE KÖSTLICH UND AUTHENTISCH ZU MACHEN.

Unser Ziel ist es, ein authentisches und köstliches Fleischaroma für den pflanzlichen Fleischmarkt zu produzieren. Wir verfolgen einen B2B-Ansatz, der sich an Unternehmen wie Beyond Meat richtet, die aufgrund der mangelnden Zufriedenheit der Verbraucher mit dem Absatz kämpfen. Unser Produkt ist ein feinkörniges Pulver und lässt sich leicht mit alternativen Fleischsorten mischen. Dies sorgt für einen köstlichen Fleischgeschmack nach dem Kochen. Wir recyceln Nebenströme aus industriellen Lebensmittelunternehmen für unseren nachhaltigen, GVO-freien Bioprozess.



Durch die Optimierung verschiedener Prozessparameter überproduzieren wir die Aromavorstufen kostengünstig. Mit einer Produktionsplattform können wir unterschiedliche Aromaeigenschaften erzeugen. Dadurch können wir eine Vielzahl von natürlichen Aromaprodukten mit verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten anbieten. Mit unseren natürlichen Aromen fördern wir eine umweltfreundliche Lebensmittelalternative zur Massentierhaltung.

Team



Astrid Radkohl | Lukas Bernauer

Contact: Astrid Radkohl (yflavour@outlook.com)
Website: <https://yflavour.com>