

# Ägte

v. Kristian Skovgaard Andersen.

Ägte har udviklet en naturlig måde at bruge fødevareteknologi til at skabe plantebaseret smagsstoffer af biprodukter fra plantefødevarer. Man producerer og udvikler ren, fermenteret smag baseret på dansk produceret byg.

Formålet er at skabe smag på, hvad andre betragter som spild, og på den måde medvirke til at mindske madspild.

Udfordringen er, at plantebaserede proteiner mangler smag, og Ägtes produkter er således medvirkende til at gøre plantebaseret mad mere interessant. Ambitionen er at gøre vegetarisk mad mere tilgængelig, naturlig og udbredt.

Virksomhedens teknologi er et nordisk bud på de traditionelle fermenteringsprocesser, der skaber smag og ændrer fødevarers kemiske og fysiske strukturer.

Markedet for fermenterede produkter er i vækst. Flere og flere forbrugere køber sund mad og det danske køkken bliver mere globaliseret og flere søger den unikke smag i fermenterede fødevarer.

Produktet er fantastisk til marinader, saucer og bouilloner og kan benyttes i mange sammenhænge.

Ägte arbejder både i retail-markedet og i det professionelle foodservice-marked. Produkterne er allerede repræsenterede i en række kommunale storkøkkener, større privat kantineordninger samt flere danske sygehuse.

Udfordringen for Ägte p.t. er at følge med, da de med deres nuværende setup ikke kan skalere produktionen yderligere i forhold til den efterspørgsel der opleves og forventes.

Juryen fik en gennemarbejdet ansøgning og en overbevisende pitch, som gav plads i finalen.