

# fermentful

fermented plant-based  
drinks for gut health

[fermentful.com](https://fermentful.com)

@fermentful



# Revolutionizing The Application Of Green Buckwheat



**GREEN BUCKWHEAT**

**allergen-free**  
**contain all essential amino acid**  
**extremely sustainable**



**FERMENTATION**

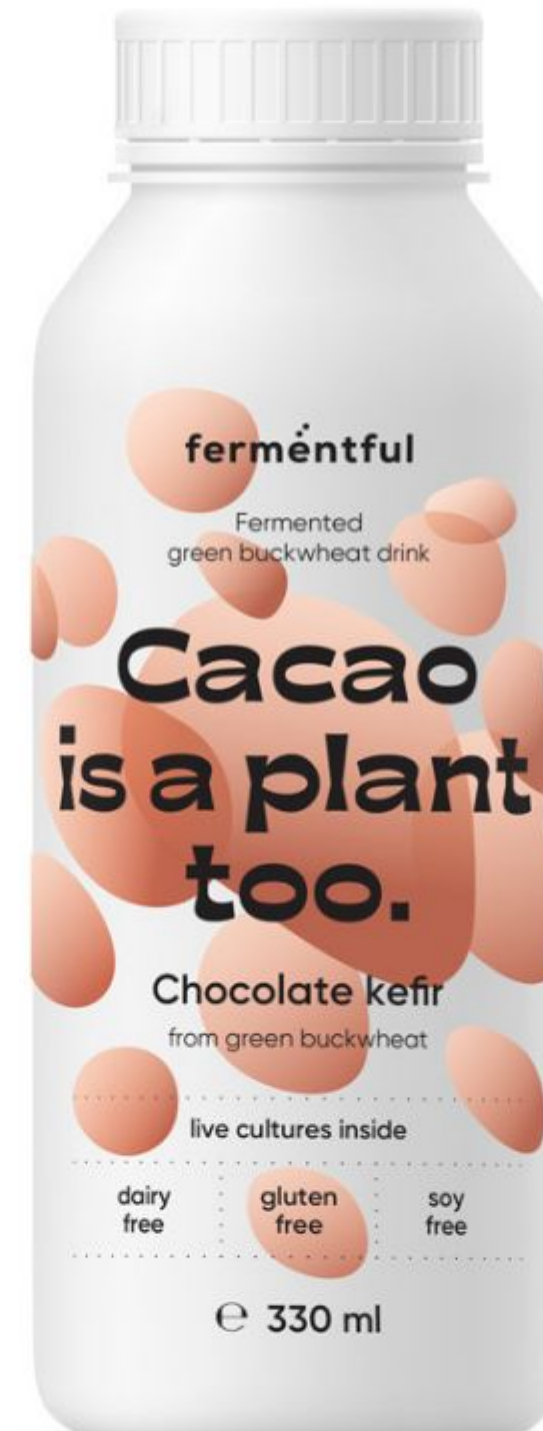
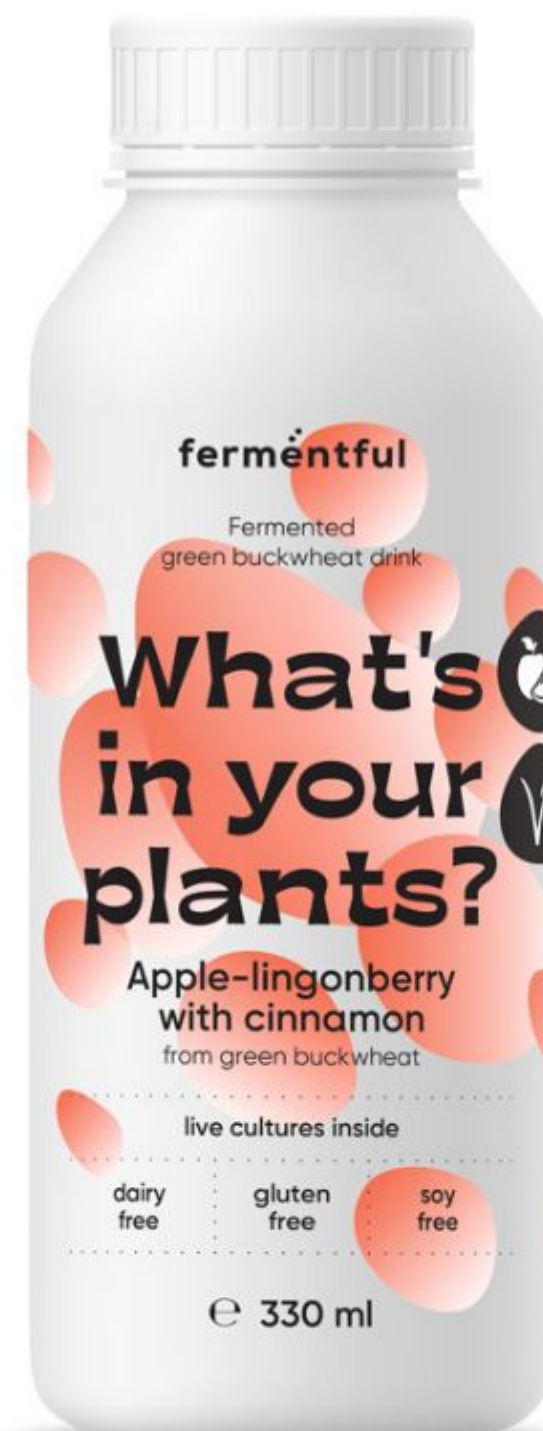
**creamy & delicious**  
**additional functionality**  
**nutrient bioavailability**



**fermentful**

**the novel**  
**plant-based,**  
**gut-friendly drink**

# A New Category Of Fermented Plant-Based Products

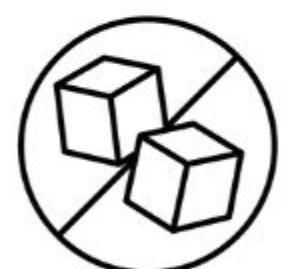


## Clean-label



### **ALLERGEN FREE**

gluten free, dairy free,  
soy free



### **ZERO added sugar and sweetener\***

\*in Fermentful original



### **NO starch, gums, stabilizers**

## Fermented



### **BENEFICIAL microorganisms probiotics**

### **COMPLETE PLANT PROTEIN content**

### **Improved NUTRITIONAL VALUE**

## Sustainable



### **Organically certified ingredients**



### **100% made FROM PLANTS**



# fermentful JOURNEY

2020

Product  
Development

Company launch,  
July

2021

Product  
Launch



- Listing in RIMI Baltics
- Export to Finland
- 3 product launch with flavors
- Build production facilities,  
10t / month



2022

Commercialization

2023

Expansion

- Export development:  
FINLAND, AUSTRIA, ESTONIA, SWEDEN,  
POLAND, ISRAEL



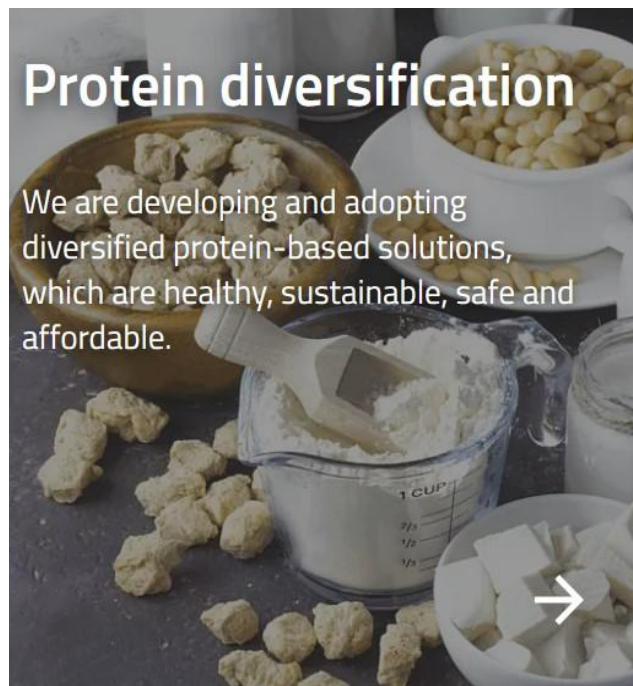
- Strengthen R&D capabilities
- New product development
- Production capacity increase

## Kāpēc EIT Food?

- Lielākā pārtikas tehnoloģiju un inovāciju atbalsta organizācija Eiropā
- Rerezentabls sadarbības partneris
- Plašs kontaktu pārklājums


## Kāpēc EIT FAN akselerators Helsinkos?

- Somija - prioritārs eksporta tirgus
- Granta finansējums
- Kompetences augu valsts produktu fermentācijā
- Korporatīvie sadarbības partneri: Valio, Paulig, Lantmännen u.c.



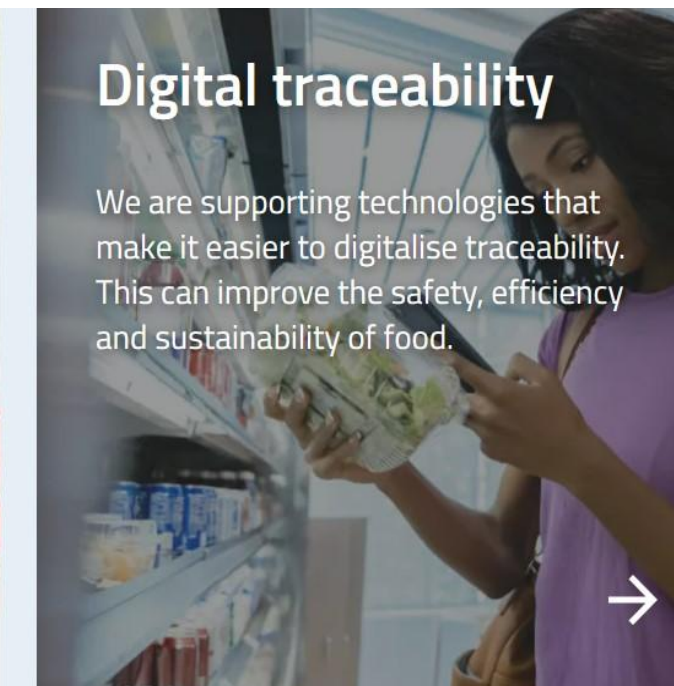
### Protein diversification

We are developing and adopting diversified protein-based solutions, which are healthy, sustainable, safe and affordable.




### Circular food systems

We are encouraging the shift from linear to circular, sustainable food systems, in which resources are reused, nutrients recycled, by-products reduced and what remains is reutilised.



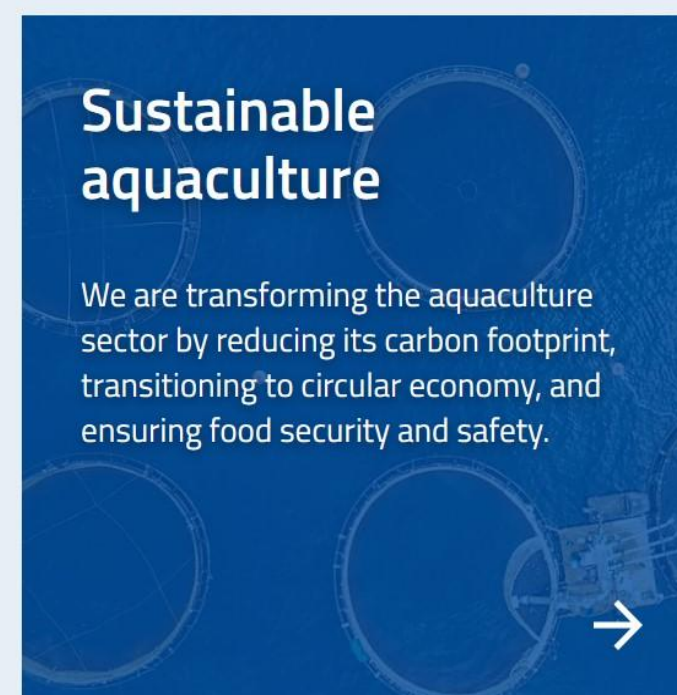
### Digital traceability

We are supporting technologies that make it easier to digitalise traceability. This can improve the safety, efficiency and sustainability of food.



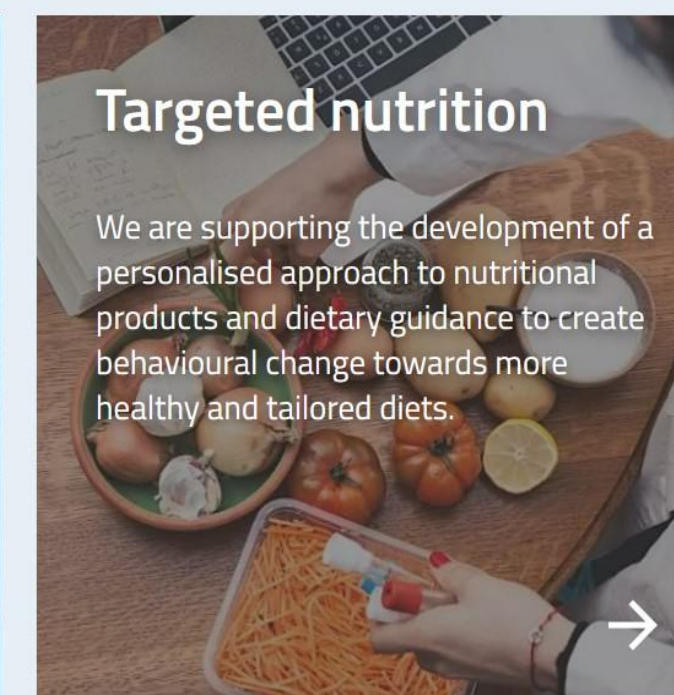

### Sustainable agriculture

We are supporting European farmers in meeting sustainability requirements by co-creating climate-neutral, fair, resilient and economically viable agricultural practices.




### Sustainable aquaculture

We are transforming the aquaculture sector by reducing its carbon footprint, transitioning to circular economy, and ensuring food security and safety.



### Targeted nutrition

We are supporting the development of a personalised approach to nutritional products and dietary guidance to create behavioural change towards more healthy and tailored diets.



# Kāds bija Fermentful ieguvums?

- **10,000 EUR grants** - Somijas tirgus izpēte, klātienes dalības izmaksu segšana, lidojumi;
- **Pedalīšanās Vegemessut** - lielākajā augu izcelsmes produktu izstādē Helsinkos, lai validētu produktu Somijas tirgū, iegūtu reālo patērētāju atsauksmes, veicinātu produkta redzamību potenciālo patērētāju vidū un nozares pārstāvju;
- **Zīmola atpazīstamība Somijā** sadarbībā ar PR aģentūru Sugar Helsinki, kuras fokuss ir ilgtspējīgi, vidi un sabiedrību labvēlīgi ietekmējoši produkti;
- **Zīmola uzticamība**. Dalība EIT FAN ļāva uzņēmumam piesaistīt starptautisku uzmanību zīmolam, kas palielināja tā uzticamību investoriem, mazumtirgotājiem un partneriem;
- **Piekļuve plašam starptautisku kontaktu tīklam** pārtikas tehnoloģiju nozarē un iespēju sākt pilotprojektu ar vienu no pasaules trīs labākajiem probiotiku ražotājiem;
- **Pastāvīgs EIT tīkla atbalsts** - kā EIT FAN dalībniekam, Fermentful regulāri tiek piedāvātas publikāciju iespējas medijos un aicinājumi piedalīties nozares izstādēs un konferencēs, kā arī iespējas piedalīties EIT organizētos konkursos ar iespēju iegūt naudas balvas (EIT Food Innovation Prize, EIT Food Open Innovation Call 2023).



**BIOFACH2023**  
into organic

# Pieteikšanās process EIT FAN programmai (5 mēneši)

**1.**

Online pieteikuma  
forma

**2.**

Attālināta  
intervija

**3.**

Klātienas prezentācija  
žūrijai



# Ieteikumi, gatavojot pieteikumu

- Izveidojiet skaidru priekšstatu par to, kā jūsu produkts vai risinājums atšķirsies tirgū. Kādi ir jūsu unikālās konkurēt spējas priekšrocības? Kāda būs jūsu tehnoloģiskā priekšrocība un zinātniskā komponente, ko plānojat attīstīt nākotnē?
- **Nosakiet savus ilgtspējas mērķus** un izvērtējiet, kā jūsu produkts ietekmēs sabiedrību - šie ir vieni no galvenajiem faktoriem, kam EIT programmas, akseleratori, kā arī investori pievērš uzmanību. Fermentful gadījumā uzņēmums bija definējis, ka viņu uzmanība būs vērsta uz sabiedrības garīgo un fizisko veselību, atbildīgu ražošanu;
- **Esiet 100% pārliecināti par savu produktu.** Lai žūrija ticētu jums, jums pašiem ir jātic sev. Pārliecinieties, ka jūsu komandai ir prasmes un kompetence, lai izveidotu veiksmīgu produktu un attīstītu uzņēmumu;
- Ir priekšrocība, ja varat **demonstrēt izmērāmu progresu un rezultātus.** Pirmo reizi, kad pieteicāmies EIT FAN, mēs netikām uzņemti programmā. Gadu vēlāk mums jau bija faktiski pārdošanas rezultāti, ko prezentēt, mēs bijām pārbaudījuši idejas dzīvotspēju un varējām prezentēt produktu. Otrajā reizē tikām uzņemti.



# EIT Food pārstāvniecība Latvijā

EIT Food Hub Latvia

**Alīna Dolmate**

✉ [alina.dolmate@rtu.lv](mailto:alina.dolmate@rtu.lv)

☎ [+371 26714520](tel:+37126714520)



# fermentful

## *Funding Pre-A Round*

Anda Penka  
anda@fermentful.com

fermentful.com  
@fermentful

Projekts 1.1.1.5/17/I/001 Atbalsts starptautiskās sadarbības projektu izstrādei un īstenošanai”



Latvijas Zinātnes padome

APVĀRSNIS  
EIROPA

#NKP

researchLatvia<sup>\*</sup>  
Value Through Knowledge