



Anastasia Krivoruchko, CEO, och Florian David, CSO, på Melt&Marble

2021-08-20 08:30 CEST

Paulig investerar i nästa generations fett för växtbaserade livsmedel

Pauligs inkubator, PINC, investerar i det svenska startup-företaget Melt&Marble. Företaget har utvecklat jäst som en produktionsplattform för goda och hållbara fetter som används för växtbaserade livsmedel. Melt&Marble har samlat in 750 000 euro i sin första finansieringsrunda för att färdigställa sin prototyp och förstärka sitt team.

Pauligs produktsortiment är nästan 100 % växtbaserat. Som en ledande aktör inom hållbarhet söker företaget aktivt efter innovativa produkter som är bra för både människa och planet.

Melt&Marble använder precisionsfermentering för att producera hållbara fetter som används i växtbaserade livsmedel. Genom att ändra på jästens ämnesomsättning kan teamet på ett exakt sätt både efterlikna alla befintliga fettstrukturer och skapa helt nya fetter. Tack vare denna flexibilitet kan Melt&Marbles teknik skapa skräddarsydda fetter för en rad växtbaserade produkter.

”Efterfrågan på växtbaserade proteinalternativ växer snabbt och det kommer snart att finnas en stor brist på kokosolja, vilket är det fett som oftast används idag. Med mer än tio års erfarenhet har Melt&Marble gjort ett fantastiskt arbete med att utveckla en oöverträffad teknikplattform i syfte att skapa ett fett som liknar animaliskt fett. Det kommer att förbättra smaken på växtbaserade alternativ avsevärt och vi är mycket glada över att vara en del av deras resa”, säger **Marika King**, chef för PINC.

”Fett är en viktig del i upplevelsen när man äter en god köttbit”, säger **Anastasia Krivoruchko**, Melt&Marbles grundare och vd. ”Eftersom egenskaperna hos växtbaserade fetter skiljer sig från egenskaperna hos animaliska fetter har många av det växtbaserade köttersättningsprodukterna hittills smakat sämre än riktigt kött. Med vår teknik kan vi skapa fetter som är identiska med animaliska fetter - eller ännu bättre. Detta kan bli ett lyft för hela branschen. Det är fantastiskt att ha Paulig ombord med deras långa erfarenhet inom livsmedelsutveckling och fokus på hållbarhet.”

Melt&Marbles första prototyper förväntas vara klara i slutet av 2021.

Totalt deltog fyra investerare i finansieringsrundan som leddes av Nordic FoodTech VC.

Melt&Marble i korthet

Melt&Marble AB är ett spinout-företag från Chalmers tekniska högskola och grundades 2014. Företaget strävar efter att öka tillväxten inom den växtbaserade industrin genom att förse den med de bästa och godaste fetterna för både konsument och planet. Melt&Marbles ambition bygger på deras patenterade teknik och grundarnas unika kunskap inom mikrobiell teknik som gör att de kan skapa precisionsfermenteringsprocesser för produktion av utsökta animaliska fetter utan djur inblandade.

www.meltandmarble.com

PINC i korthet

PINC är Pauligs riskkapitalgren för investeringar i nya startup-företag inom och kring framtiden för livsmedel. Målsättningen för PINC är att hjälpa Paulig att förnya sig och växa samt att bidra till en smakrikare, hälsosammare och mer hållbar planet.<https://www.pauliggroup.com/pinc/>

Paulig är ett familjeägt livsmedelsföretag som vill skapa en ny, hållbar matkultur. Företaget erbjuder kaffe och drycker, Tex Mex och kryddor, snacks och växtbaserade alternativ under varumärkena Paulig, Santa Maria, Risenta, Gold&Green och Poco Loco. Pauligs omsättning uppgick 2020 till 920 miljoner euro. Företaget har över 2 000 medarbetare i 13 länder som alla samlas kring syftet *For a life full of flavour*.

www.pauliggroup.com

Kontaktpersoner



Nils Sjöberg

Presskontakt

Communications Manager Sweden

[nils.sjoberg@paulig.com](mailto:nil.sjoberg@paulig.com)

070-085 24 11