

SuperGround®

Kohti kestävämpää kala – ja lihateollisuutta **Kovakudoksista elintarvikkeita**

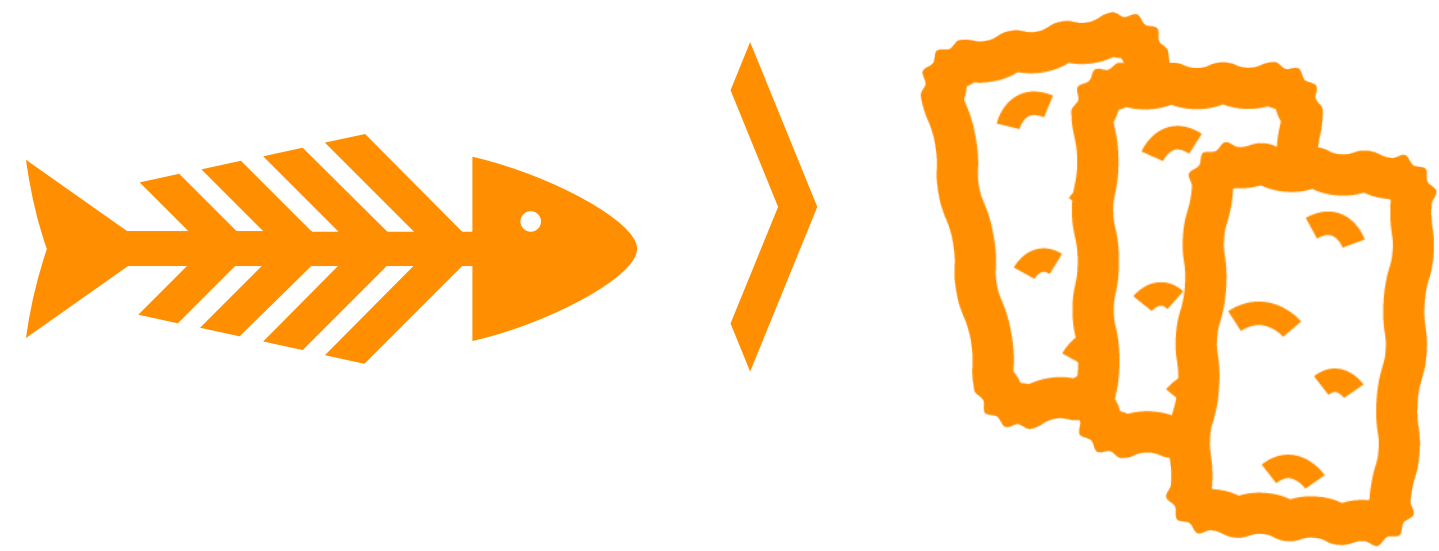


Inka Liljeström
Operatiivinen johtaja,
SuperGround Oy



Sivuvirtoja hyödyntävä SuperGround prosessimenetelmä tehostaa elintarviketuotantoa ja auttaa vähentämään sen ympäristövaikutuksia.





Teknologian avulla kalanpää, ruodot ja muu ylijäävä kovakudos käsitellään hummusmaiseksi, pehmeäksi massaksi, jota voidaan käyttää esimerkiksi nugettien tai kalapullien ainesosana.



”Hyvän makuinen ja hyvä koostumus. Sopivan kalainen ja pehmeä koostumus.”

SuperGround prosessissa ei käytetä kemikaaleja tai happoja yms.



Esikäsittely

Extruusio

Jälkikäsittely



Yli kaksi vuotta tuotekehitystä ja onnistuneita asiakasprojekteja

1000+



Tuntia testiajoja

10+



Testattuja lajeja

20+



Yhteistyöprojekteja, pilotteja ja
asiakastestipäiviä

SUPERGROUND TIIMI



SUPERGROUND.COM

SuperGround®

Kiitos!

**Inka@superground.com,
+358 44 036 0195**

**santtu@superground.com, +358 50
553 2399**

SUPERGROUND.COM