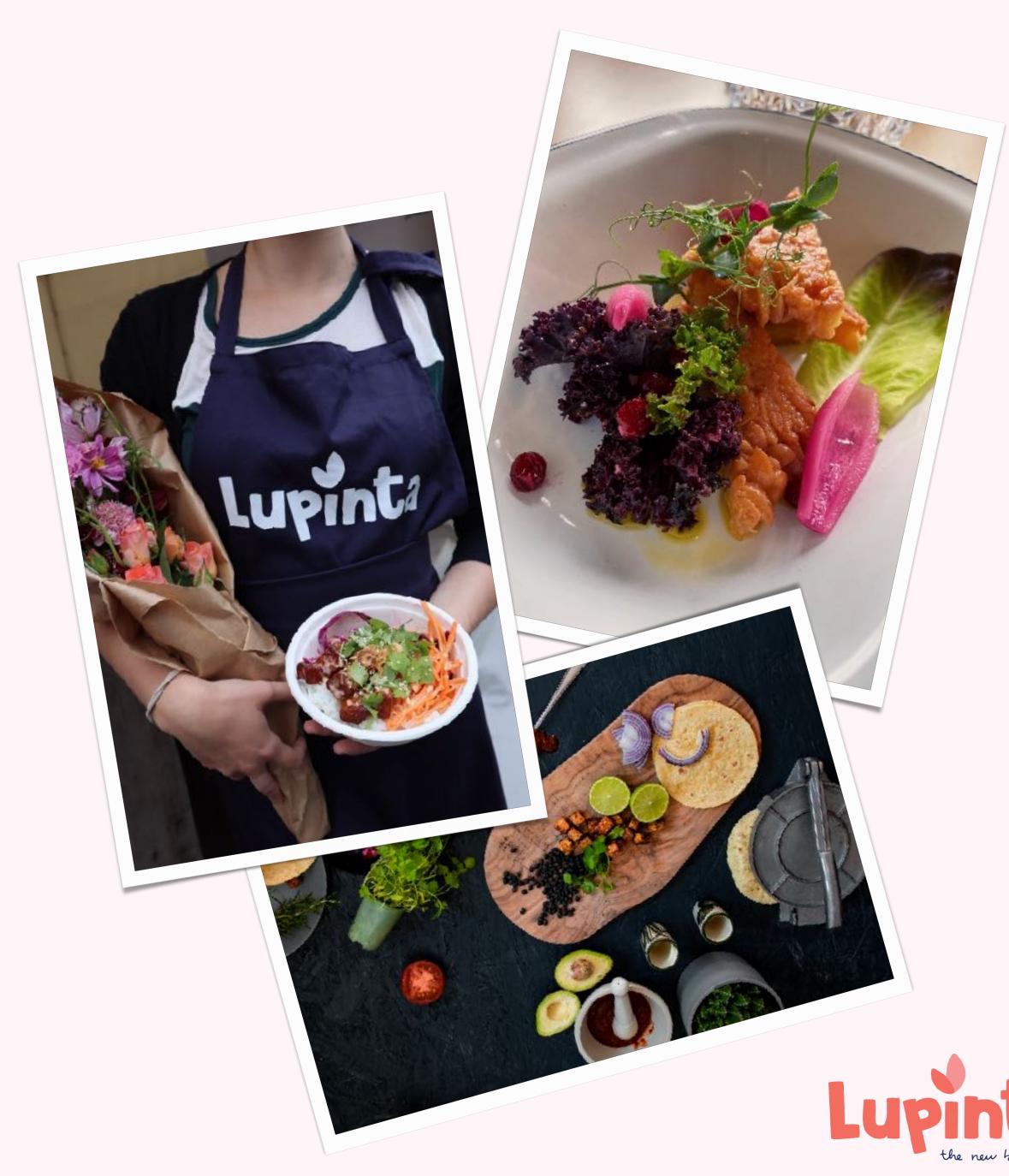
## DELICIOUS WITHOUT COMPROMISE



## LUPINTA IS A MULTI-AWARD WINING, R&D-DRIVEN FOOD-TECH STARTUP, USING LUPIN AS THE KEY INGREDIENT TO DEVELOP AND SELL HEALTHY, TASTY MEAT ALTERNATIVES



## THE PROTEIN SHIFT IS INEVITABLE



Health comes first, and the most common reasons people spend money on plant based foods are clean ingredients and good taste.

People care about the planet. By 2040 the majority of all meat will come from plant based or lab grown alternatives.



## BECAUSE ....

## CLIMATE



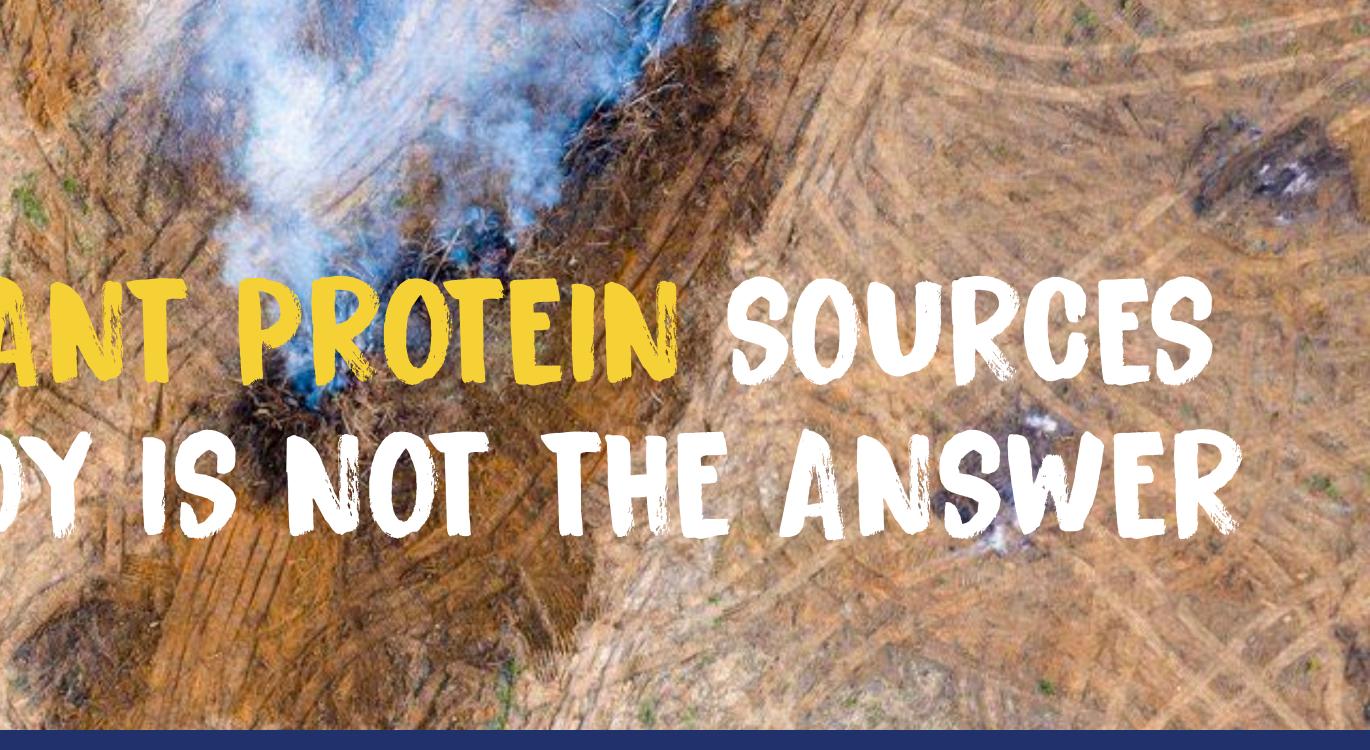
Growing concerns for animal welfare and ethically justifying slaughtering animals to taste meat is more often considered morally wrong and unjustifiable.



# - BUT IMPORTED SC

## **32M TONNES** Soy is imported to Europe yearly

Source: IDH & IUCN NL (2019) European Soy Monitor.



Contribute to cutting down rainforests, long-distance transportation, and loss of biodiversity.





## SWEET LUPIN

## HIGH IN PROTEIN HIGH IN FIBER LOW IN FAT



## ADDITIONAL BENEFITS OF SWEET LUPIN:

- European native plant
- Ideal for farming rotation
- Enriches soil with nitrogen
- Helps regenerating farming



## BRAND AWARENESS





Skånska bönor ska ersätta kött

#### Malmöföretagare kan prisas av kungen

👰 Ax Kobert Rosés 🖂



Ealern Seleh efter ett Juryn tilkielet honom priset.

NYNETHE

Eslam Salah från Limhannn är Årets Nybyggare i Region Syd. Sig är efter flytten till Sverige kan han nu prisas av kungen - Att få se resultatet, från att inte ens kunnat landa en intervju, till att få det här priset är ett stort hopp, säger 34-åringen.





#### och soja – letar "större pengar"





Marmeladerna, sylten och matsåserna från kokeriet i Tomelilla bjuder på explosioner av smaker i kombinationer som ingen annan än Yvonne Belfrage skulle komma på. Knäckebrödet är ett perfekt tillbehör.

Torget 15, Tomelilla www.concoctfabrique.se

#### los Perros Unban Farming

Från Sveriges största stads vinge och Buddha Browett ekologiska grönsaker av hög kvalitet som körs ut till stans restauranger på cykel och är en stor inspiration till till lokal, giftfri och hållbar produktion losperrosurbanfarming.com

#### **ÅRETS MATPRODUCENT: LUPINTA** En böna för klimatet

LUPINTA www.lupinta.se

älsan, klimatet, djurhållningen - det finns många anledningar att äta mindre kött och mer vegetariskt. Men var ska man då hitta det viktiga proteinet – utan att belasta miljön? Majoriteten av de produkter som finns på marknaden görs på soja, som importerats till Europa och Sverige.

Svaret kan man hitta i Skåne. För här utvecklas produkter baserat på lupinbönor – en lokal motsvarighet till sojabönor. Med samma höga proteininnehåll som soja och med dubbelt så mycket kostfibrer.

– Vi har skapat en produkt som inte bara är nyttig för människors hälsa, den sparar också på klimatet genom att vi slipper långa transporter och att man skövlar regnskogen. De bönder som odlar bönor behöver inte odla med konstgödsel för lupinerna binder kväve i marken, säger Eslam Salah.

Allt började egentligen i hemlandet Egypten, då Eslam gärna lagade mat till sina vänner och han gärna bjöd på rostade lupinbönor som snack. Det var så populärt att han övervägde att producera det och sälja det. Han var då redan på väg till Sverige för att studera lantbruksvetenskap på SLU i Alnarp, och när han där gick i gång med sin research blev han medveten om lupinbönans fantastiska egenskaper. Och inte minst det faktum att lupin-bönan kunde odlas på plats i Sverige.

– Mitt mål är att fortsätta ut i Europa, så att vi om tio år har en marknad som inte är beroende av utomeuropeisk soja, säger han.

Lupinbönan, som kommer från sötlupin en odlad kusin av den vi brukar se i vägkanten, finns i dag att hitta som Lupintas tempeh i specialbutiker, men sedan några veckor tillbaka också i utvalda Icabutiker.

I samarbete med Lantmännen producerar han i dag sina produkter i Findus gamla lokaler i Bjuv och känner att han kan ge tillbaka lite till Sverige som alltid fått honom att känna sig välkommen och inkluderad.

– Jag hoppas det kan skapa nya jobb i Bjuv för dem som förlorade jobben på Findus, säger han och håller fram Skåne som ett landskap för entreprenörer.

– Vi är så många pionjärer här, titta bara på Oatly som också föddes här, säger han.

2020: Fortsätta utveckla fler produkter som kan nå ut till konsumenter.

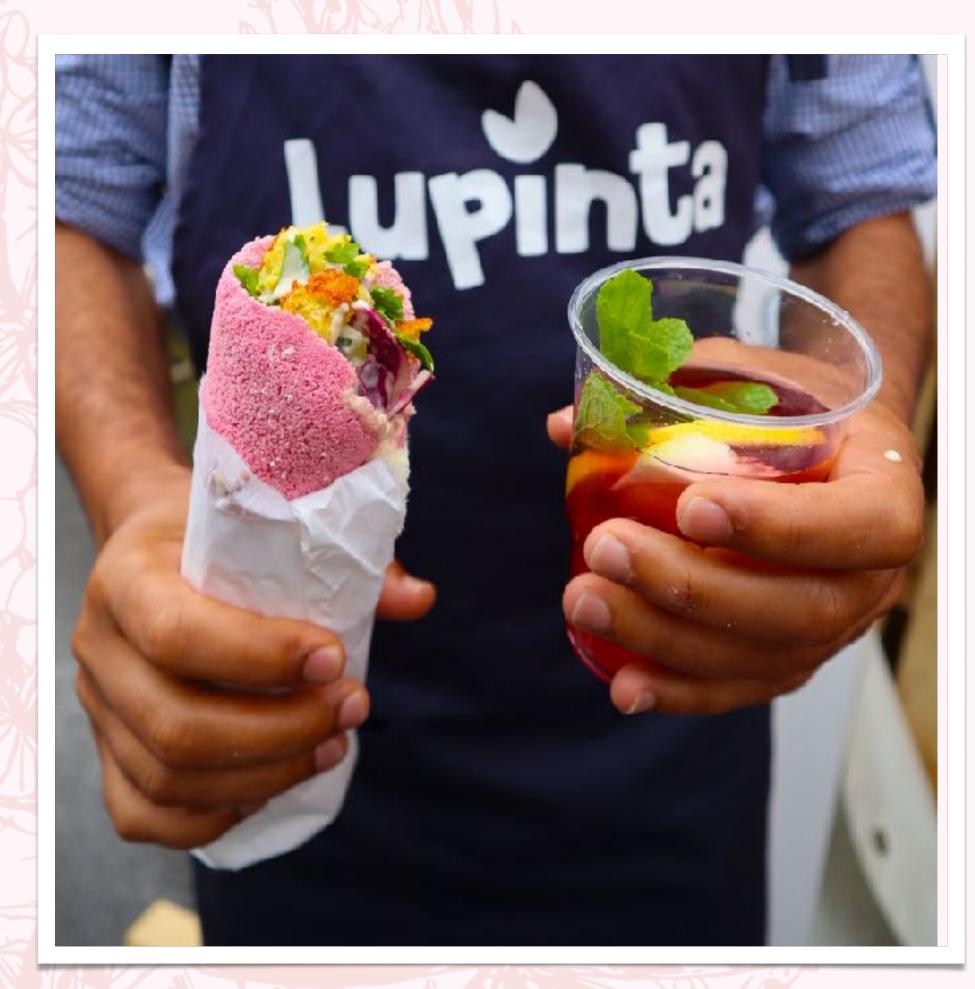
TIDIGARE VINNARE: 2013: Larsviken, 2014: Bjärhus, 2015: Ådala gård, 2016: Surtantens syrade, Jenny Neikell, 2017: Marsvinsholms utegrisarl, 2018: Vikentomater







## FABA OR CHICKPEAS?







## IN THE MARKET USE STATEMENT OF STATEMENT OF

## WHY IS IT SO DELICIOUS?

- World-class fermentation process
- Best in class texture
- Nutty original flavor

#### **RETAIL AND WHOLESALE PRESENTATIONS**



## LUPINITA BITES CLEAN READY TO HUM!



## LUPINTA F-BURGER CLEAN FERMENTED BURGER







#### PAUL SVENSSON

WORLD CLASS TV CHEF AND RESTAURANT OWNER







"Lupinta's filé is the best in the market (in the category). Great texture, local and a perfect meat substitute"

"Lupinta's lupin-based products are excellent, and the nutrition values are amazing. We use Lupinta as often as possible on our menu."

## CUSTOMER TESTIMONIALS

#### TOM FRANSSON

CHEF. FOOD CREATOR AND FOUNDER OF NO EXCUSES



**CHEFS AND FOUNDERS OF SEGERS MAT** 



"With Lupitas products we have created over 200 plant-based Christmas plates during Dec 2021. Our customers love a 100% local plant-based alternative to the traditional Swedish herring"







Winner of:











..... MALMÖ STADS NÄRINGSLIVSPRIS **ÅRETS STARTUP** ......



+46 76 20 75 753 eslam@lupinta.se

