

# DENMARKS FOOD MARKET WITH 116 PASSIONATE GROCERS







**CONSUMERS VALUE SUSTAINABLE PRODUCTS BUT DOESN'T NECESSARILY  
UNDERSTAND THE TECHNICAL CONCEPT "SIDE STREAMS"**





**DANSKE  
MADSKATTE**

**A PLATFORM FOR SCALE AND COMMUNITY FOR INNOVATION**



# Natural taste solutions from upcycled ingredients

At REDUCED, we transform side-stream raw materials from the food and agriculture industries into delicious savoury taste solutions, easy to use and integrate in all your favourite formulations and recipes.





REDUCED  
DE BEDSTE SAUCER LAVES I  
**NORDFRANKRIG.**  
NÅRH NEJ, NORDHAVN

**MENY**  
**DANSKE**  
**MADSKATTE**

**WE TELL THE STORY  
ABOUT THE SUPPLIER  
AND THIER UNIQUE  
PRODUCT**







William Lauf  
Reduced

FRA MADSPILD TIL SMAGSBOMBER. I Københavns Nordhavn forvandler Reduced overskudsråvarer fra fødevarerindustrien såsom lægskaller, pensionerede æglæggende høns og overskydende svampe til intense smagsoplevelser i form af sauce, fond og umamidrøber.

REDUCED BLEV STIFTET I 2020 af William Lauf og Emil Munck de Voss ud fra ønsket om at reducere madspild. William er selv uddannet kok, så han kender til både spild og smag.

"VORES MISSION ER AT MINDSKE MADSPILD VED AT UDNYTTE RESTER FRA FØDEVAREINDUSTRIEN. Altid med fokus på smag, kvalitet og bæredygtighed. Derfor har vi bygget vores egne produktionsfaciliteter, hvor vi producerer traditionelle produkter af utraditionelle råvarer. Fordi vi arbejder med bioløsninger og fermentering skaber vi en dyb smag af umami i alle vores produkter."

REDUCED ER DEN ENESTE FØDEVARE-VIRKSOMHED I VERDEN, der producerer smagsprodukter på denne måde. Og nu er de også udvalgt til at være blandt MENY's Danske Madskatte.



# STORYTELING IN SEVERAL CHANNELS AND IN STORE

