

## Lantmännen Cerealia inleder samarbete med Mycorena

**Lantmännen Cerealia påbörjar ett partnerskap med Foodtech-bolaget Mycorena, med en gemensam ambition att utveckla framtidens livsmedel av mycoprotein för den nordiska marknaden.**

Lantmännen Cerealia och Mycorena – ett svenskt Foodtech-bolag som utvecklar svamp-baserat protein – inleder ett samarbete för att utveckla livsmedel baserade på hållbart producerat mycoprotein. Efter att tillsammans ha tagit fram prototyper, tar man nu nästa steg i denna strategiska satsning, med syfte att utveckla innovativa produkter till konsumenter i Norden.

– Vi satsar fullt ut på att driva tillväxt inom området ”framtidens livsmedel”. Partnerskapet med Mycorena är ett utmärkt exempel på hur vi kan komplettera vår interna affärsutveckling och innovationsavdelning med externa samarbeten för att få maximalt utbyte av våra kompetenser, säger Max Lagerstedt, Head of Growth Businesses på Lantmännen Cerealia.

Alternativa proteinkällor och ingredienser är en trend som förväntas fortsätta växa. Konsumenter vill kunna välja hållbara livsmedel, och ställer högre krav på en ökad variation bland proteinkällorna. Under de senaste åren har alternativen till soja som växtbaserad proteinkälla ökat, och fokus har riktats mot svenskodlade råvaror.

– Marknaden för alternativa proteinkällor växer snabbt och vi arbetar kontinuerligt för att ta fram hållbart producerade produkter inom området. Tillsammans med Mycorena ser vi möjligheten att utveckla bra mat med god smak och textur, genom en hållbar och resurseffektiv produktionsprocess. Mycorena är en perfekt partner till oss – med hjälp av deras kompetens, engagemang och entreprenörsanda kommer vi tillsammans att utveckla framtidens mat, säger Maja Pählman, Head of Innovation & Insights på Lantmännen Cerealia.

Det finns utmaningar i att hitta lämpliga användningsområden för biprodukter inom livsmedelsindustrin. Produktion av mycobaserat protein har potential att ge en proteinrik slutprodukt utan att resultera i några större mängder av biprodukter eller spill i processen.

– Att utveckla sättet vi tillverkar och konsumerar protein är grundläggande för Mycorena. Det kommer bli enormt spännande att inleda ett djupare samarbete med Lantmännen Cerealia. De representerar allt vi letar efter i en potentiell partner; deras värdekedja från jord till bord, kunskap, nätverk och välkända varumärken är enormt värdefullt för oss. Att kombinera vårt fokus på innovation med deras långa erfarenhet av avancerad livsmedelstillverkning kommer att göra oss starkare tillsammans, till fördel för de nordiska konsumenterna, säger Ramkumar Nair, Founder & Chief Executive Officer på Mycorena.

### **För mer information, kontakta:**

Lantmännens pressavdelning

**Tel:** 010 556 88 00

**E-post:** [press@lantmannen.com](mailto:press@lantmannen.com)

Maja Pählman, Head of Innovation & Insights, Lantmännen Cerealia

**Tel:** 010 556 01 54

**E-post:** [maja.pahlman@lantmannen.com](mailto:maja.pahlman@lantmannen.com)

Ramkumar Nair, Founder and CEO, Mycorena

**Tel:** 0723 34 02 81

**E-post:** [ram@mycorena.com](mailto:ram@mycorena.com)

**Om Lantmännen**

Lantmännen är ett lantbrukskooperativ och norra Europas ledande aktör inom lantbruk, maskin, bioenergi och livsmedel. Vi ägs av 19 000 svenska lantbrukare, har 10 000 anställda, har verksamheter i ett 20-tal länder och omsätter 48 miljarder SEK på årsbasis. Med basen i spannmål förädlar vi åkermarkens resurser för ett livskraftigt lantbruk. Några av våra mest kända varumärken inom livsmedel är AXA, Bonjour, Kungsörnen, GoGreen, Gooh, FINN CRISP, Korvbrödsbagarn och Hatting. Vårt företag är grundat på kunskap och värderingar som har funnits i generationer hos våra ägare. Genom forskning, utveckling och verksamhet i hela värdekedjan tar vi tillsammans ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på [www.lantmannen.se](http://www.lantmannen.se).

**Om Mycorena**

Mycorena är ett svenskt FoodTech-företag som använder bioteknik för att utveckla innovativa livsmedelsprodukter. De lanserade sin flaggskeppsprodukt Promyc, ett mykoprotein, 2019. En alternativ proteiningrediens på nästa nivå som möjliggör mer hållbara sätt att producera livsmedelsprodukter, samtidigt som den ger en helt ny textur.