

Prolupin GmbH

The RevoLUVÉtion of Plant-Based Proteins
and
Disrupting the Food & Dairy Industry

Vielfältige Verwertungspotentiale der Blauen Lupine –
sowohl in der Ernährungs- als auch Futtermittelindustrie
GFL-Jahrestagung 2021, 13.01.2021

Strictly Confidential Information

Prolupin GmbH – Unsere Ambition

Etabliere das innovative Food-Segment Lupinen Protein basierter Alternativen zu Molkereiprodukten - inkl. Eis.



MADE WITH



Soja

~~Mandel~~

~~Hafer~~

LUPINE.



1 Hintergrund – Sensorisch neutrales Lupinen Protein-Isolat (LPI)

Prolupin ist der weltweit einzige Hersteller von hochwertigem, funktionalem Lupinen Protein-Isolat (LPI) für *maximal sensorisch-neutrale* Anwendungen – patentiert.

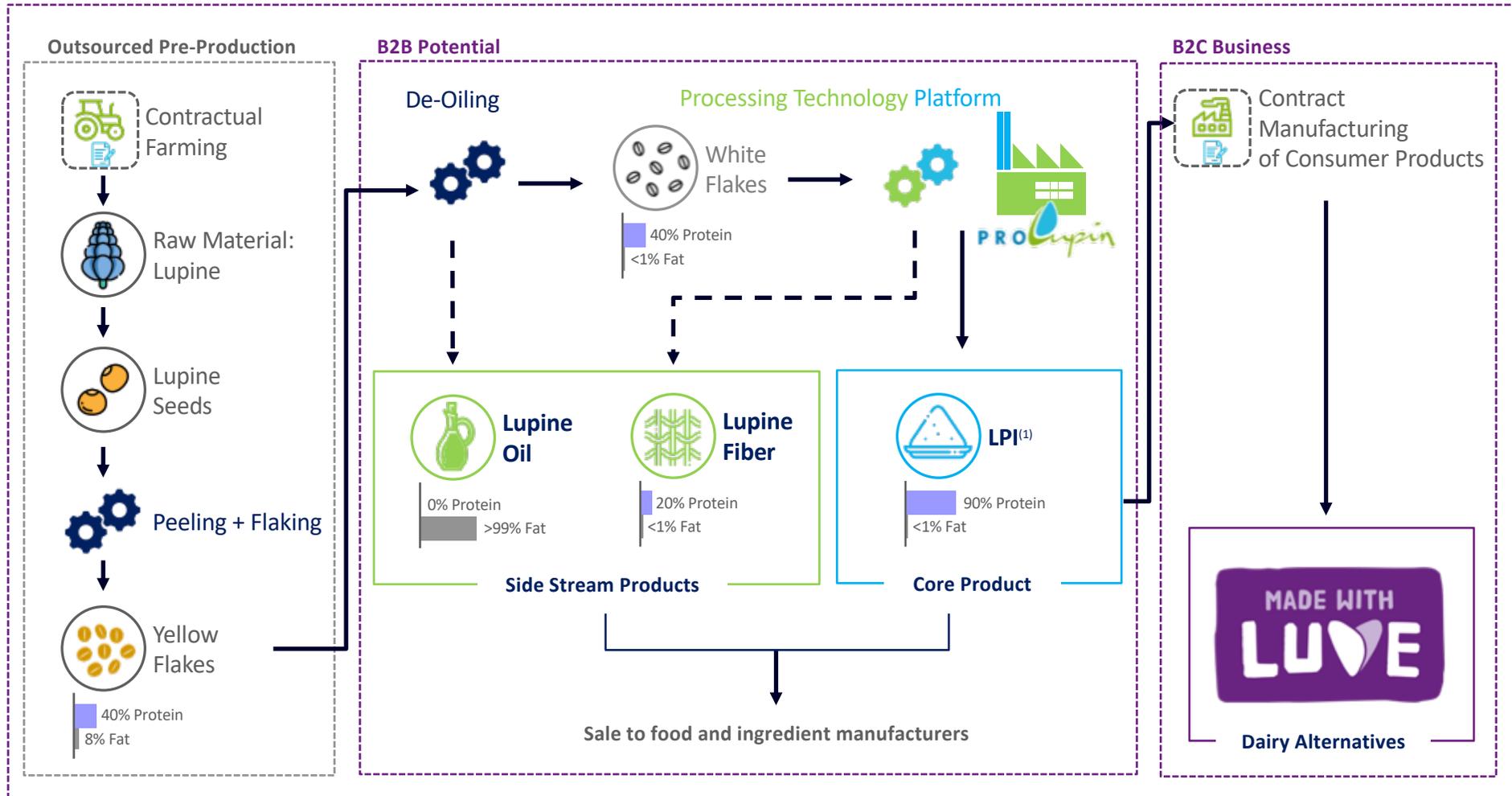


ISS PFLANZLICH. ISS LECKER. ISS BESSER FÜR ALLE.

2 Branded Business Model – Einzigartige Wertschöpfungskette

Aufgrund der stetigen Weiterentwicklung bietet Prolupin einzigartige B2C and B2B Produkten an.

Protected Business Model



ISS PFLANZLICH. ISS LECKER. ISS BESSER FÜR ALLE.

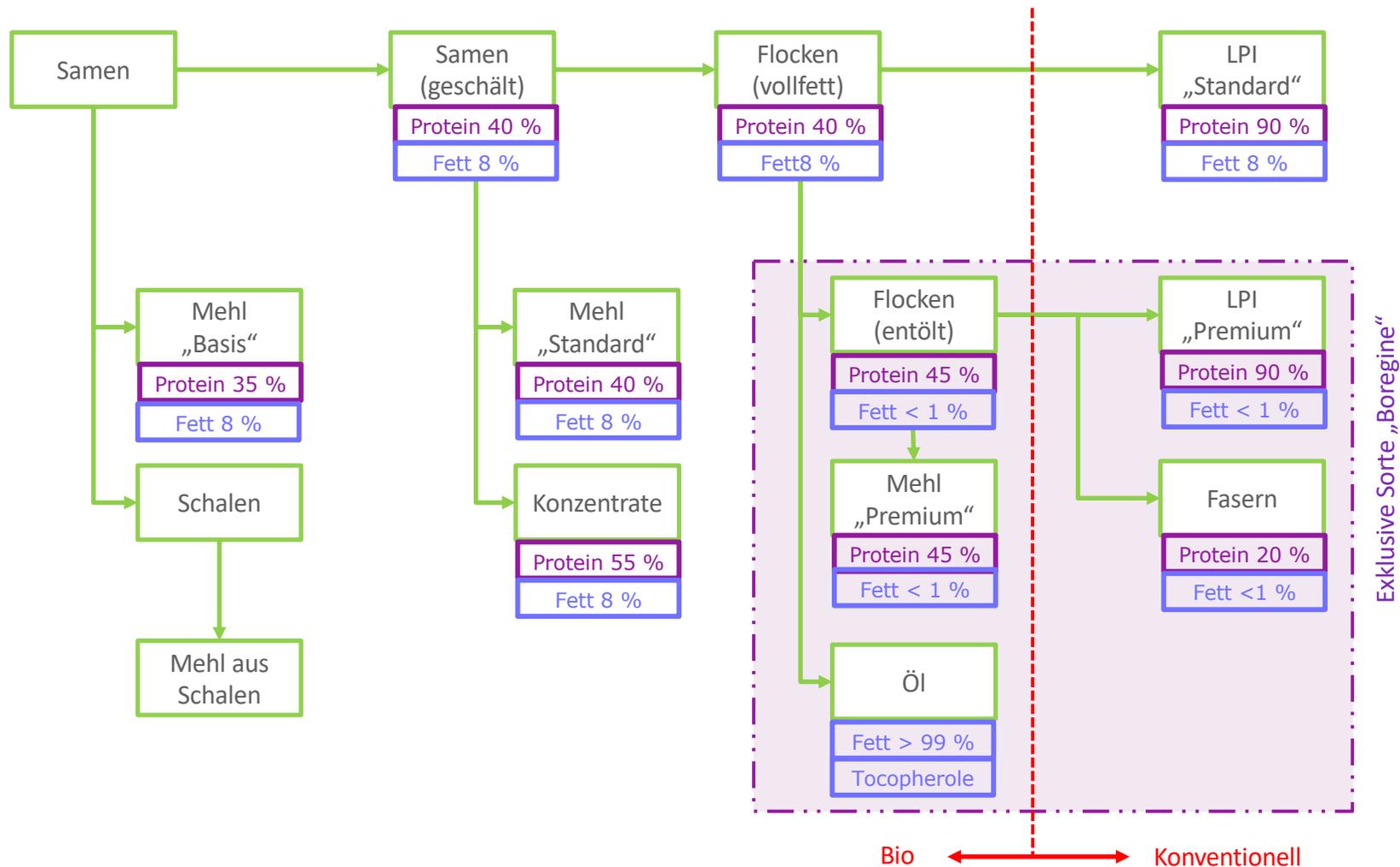
Proprietary process at Prolupin's plant in Grimmen, Mecklenburg-Western Pomerania

Outsourced processes

(1) Lupine Protein Isolate

3 Innovation – Patentiertes Lupinen Protein-Isolat (LPI)

Prolupin ist der weltweit einzige Hersteller von hochwertigem, funktionalem Lupinen Protein-Isolat (LPI) für *maximal sensorisch-neutrale* Anwendungen – patentiert.



4 Markenstrategie – Einzigartig pflanzliches LUVÉ-Kernsortiment

Rein pflanzlich, heimisch, ohne Gentechnik, Soja sowie laktose-, gluten-* und cholesterinfrei – ausgezeichnet mit dem Deutschen Zukunftspreis. Hergestellt nach einem patentierten Verfahren, entwickelt am Fraunhofer IVV.



* Ausgenommen Nudeln sowie Eis+Keks

5 Distribution – Listungen bei allen führenden Händlern Deutschland/AT

Die erreichte Distribution sowohl im Supermarkt Edeka/Rewe als auch SB-Warenhäusern Kaufland, real,- und Globus sind ein exzellentes Sprungbrett für mass market Marketing Maßnahmen. Gleiches gilt in AT für Merkur und Interspar.

Stationär:

THAT'S LUVE

Online:



..mehr als 12,0 Mio. MADE WITH LUVE Produkte bis heute verkauft.



of stores in retail (POS)

2015	2016	2017	2018
ca. 300	ca. 1,450	ca. 4,620	ca. 5,000



6 Gesundheit & Nachhaltigkeit (1/2) – Bester Geschmack & Verwendung

Unsere Marke LUVE – ermöglicht einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil (LOHAS) sowie bewussten Genuss. Hergestellt in einem patentierten Verfahren mit LPI, ausgezeichnet mit dem Deutschen Zukunftspreis.

1. Gesundheit & Nachhaltigkeit

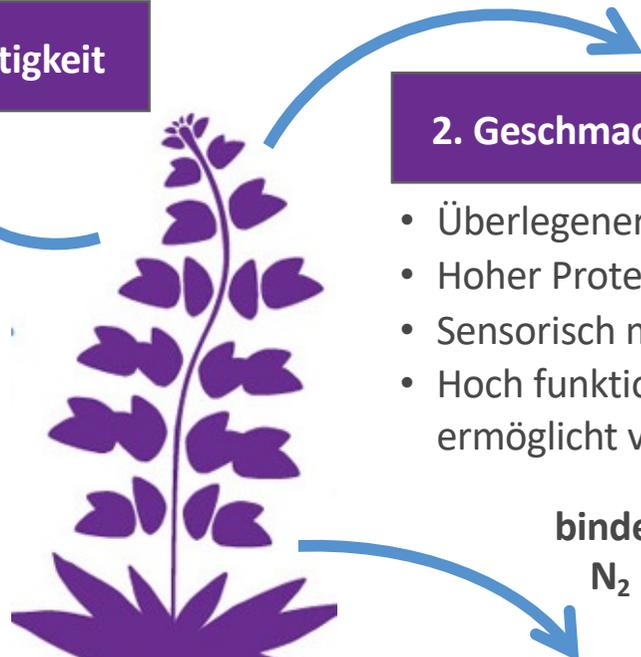
- Ohne Gentechnik, Soja
- Frei von Laktose, Cholesterin, Gluten
- Weniger Land, weniger Wasser, weniger CO2
- Regionaler Anbau
- Globale Verfügbarkeit
- Hoher Ernteertrag

2. Geschmack & Verwendung

- Überlegener Geschmack & Verwendung
- Hoher Protein Gehalt (>35%)
- Sensorisch maximal neutral
- Hoch funktionales Protein (LPI) ermöglicht vielfältige Applikationen

3. Umwelt-Verträglichkeit/ Freundlichkeit

- Kein Dünger
- Verbessert Bodenqualität
- Wächst auf *armen* Böden
- Keine Agrochemikalien
- Weniger CO2
- Bindet Stickstoff im Boden (aus der Luft)
- Mobilisiert Phosphor und andere Nährstoffe im Boden
- Lange Pfahlwurzeln = geringer Wasserverbrauch



ISS PFLANZLICH. ISS LECKER. ISS BESSER FÜR ALLE.

6 Gesundheit & Nachhaltigkeit (2/2) – Regionaler, heimischer Anbau

Hauptanbau-Regionen der Prolupin Samen liegen in Mecklenburg-Vorpommern.



Regional

Lupinen werden generell regional angebaut. Sie sind auch global ganzjährig verfügbar

Kontraktanbau

Zusammenarbeit mit Kontrakt-Bauern sichert Qualität, Verfügbarkeit und Expertise für Prolupin

EU-Richtlinien

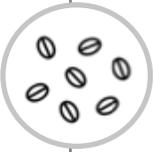
Seit 2015 fördert und sichert das "Greening" gem. EU-Richtlinie eine steigende Attraktivität des Anbaus von Lupinen

Spezifische Lupinen Sorte

Die für Prolupin angebaute, heimische Blaue Süßlupine bietet maximale Widerstandsfähigkeit und höchste Funktionalität des Proteins

7 Rohstoffverwertung – Applikations- und Verwertungspotentiale

Gemeinsame Verwertung des gesamten Rohstoffes erhöht nachhaltig die Wertschöpfungspotentiale.

Intermediate Product	 <p>White Flakes</p> <p>40% Protein <1% Fat</p>	<p>Characteristics:</p> <ul style="list-style-type: none"> Free from oil allowing for longer shelf-life Less fat than oat or soy flakes 	<p>Fields of application:</p>      
Side Stream Products	 <p>Lupine Oil</p> <p>0% Protein >99% Fat</p>	<p>Characteristics:</p> <ul style="list-style-type: none"> Vegetable oil rich in unsaturated fatty acids and tocopherols Suitable for a healthy nutrition 	<p>Fields of application:</p>      
	 <p>Lupine Fiber</p> <p>20% Protein <1% Fat</p>	<p>Characteristics:</p> <ul style="list-style-type: none"> Smooth mouth feeling Does not disturb the senses Can serve as a source of dietary fiber and substitute for fat 	<p>Fields of application:</p>      
Core Product	 <p>Lupine Protein Isolate</p> <p>90% Protein <1% Fat</p>	<p>Characteristics:</p> <ul style="list-style-type: none"> Comparatively high amount of very valuable dietetic proteins in a dry state Excellent technological, functional, and material properties 	<p>Fields of application</p>      

-  Bakery Products
-  Dairy Products
-  Cream Cheese
-  Fiber Enrichment (e.g. in pasta)
-  Meat/Sausage Surrogates
-  Ice Cream

8 Zusammenfassung – Nutzen Sie das Momentum der Lupine

Und einem inspirierendes Markengeschäft rund um die Lupine – stets mit einem Augenzwinkern.



8 Auf den Punkt – THAT'S LUVE



*ausgenommen Pasta und Eis + Keks

ISS PFLANZLICH. ISS LECKER. ISS BESSER FÜR ALLE.

Vielen Dank – Fall in Love with LUVE



Prolupin GmbH
Tribseeser Chaussee 1
18507 Grimmen
Deutschland

info@prolupin.de
<http://www.prolupin.com>

MADE WITH LUVE
<http://www.madewithluve.de>

Facebook
<https://www.facebook.com/madewithluve>

Instagram
<https://www.instagram.com/made.with.luve/>

YouTube
<https://youtu.be/4fWw1wyMFVY>

Malte Stampe, CEO
ms@prolupin.de

Wolfgang Strack, Managing Director B2B
ws@prolupin.de

Ulf Jansen, Director Supply Chain
uj@prolupin.de

