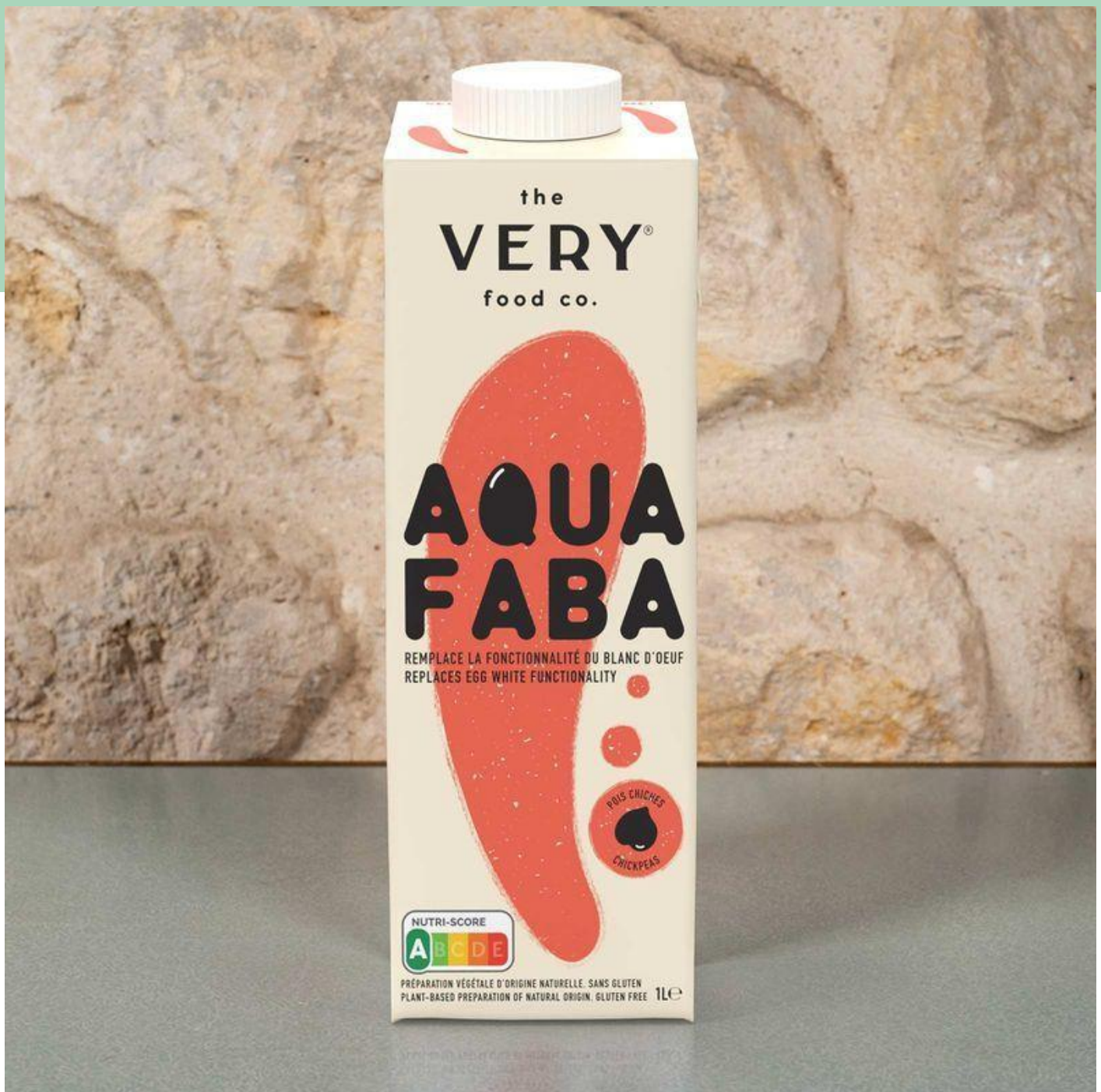


the
VERY[®]
food co.

NATURALLY
FUNCTIONAL
INGREDIENTS -
100%
PLANT-BASED

COMPANY PRESENTATION
PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE





The VERY Food Co. ("VERY") is a French start-up with the ambition to change the way we eat and cook, towards a more **sustainable** and **resilient food system**.

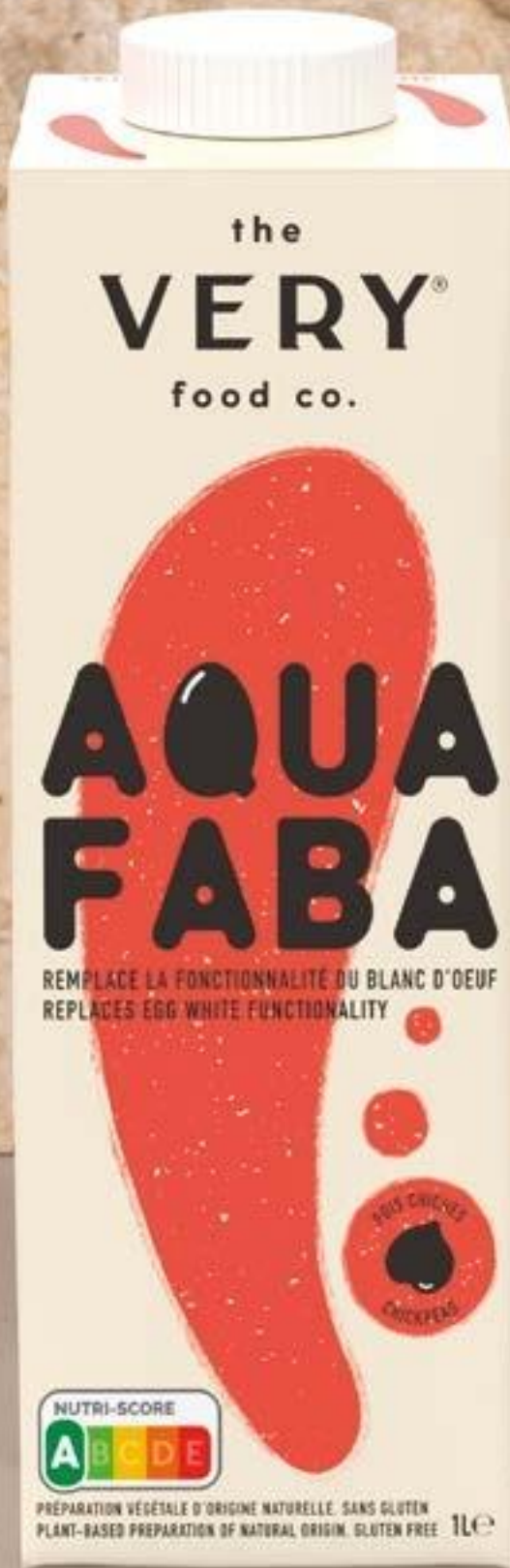
VERY's mission is to help **Food Industry and Food Service** to replace egg products and dairy ingredients with **ready-to-use and affordable plant-based** ingredients, without compromising on **functionality** and **taste**.

The VERY Food Co. ("VERY") est une start-up française qui a pour ambition de changer la façon dont nous mangeons et cuisinons, pour **un système alimentaire plus durable et résilient**.

La mission de **VERY** est d'aider **l'industrie alimentaire et les entreprises de la restauration hors foyer** à remplacer les ovoproduits et les ingrédients laitiers par des **ingrédients d'origine végétale prêts à l'emploi et abordables**, sans compromis sur la fonctionnalité et le goût.

THE IDEAL EGG WHITE SUBSTITUTE

LA SOLUTION IDÉALE POUR REMPLACER LE BLANC D'ŒUF

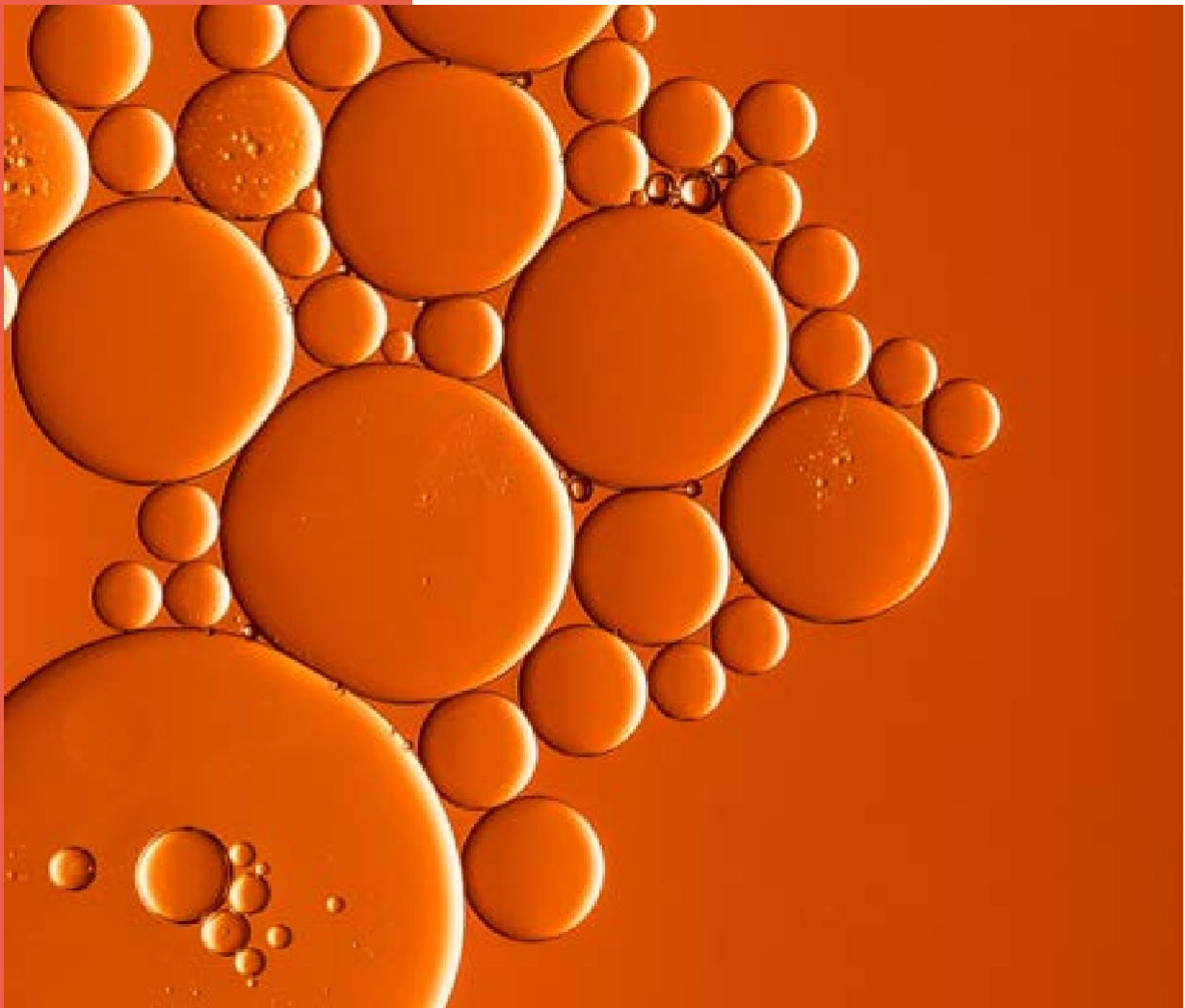


PLANT-BASED,
ALLERGEN-FREE
AND CLEAN-LABEL
VÉGÉTAL,
SANS ALLERGÈNES
ET CLEAN-LABEL



SPECIALLY ADAPTED FOR BAR AND PATISSERIE

SPÉCIALEMENT DÉVELOPPÉ POUR LE BAR ET LA PÂTISSERIE



Powered by science and technology, VERY studies the properties of plants down to their **molecular profiles** and **interactions**, in order to produce innovative (but still natural!) products that replace the desired functions of egg products and dairy ingredients.

Our products rely on **science** and **technology** to find the optimal combination of molecules to provide food with the desired **functional, organoleptic and nutritional** qualities.

Grâce à la science et à la technologie, VERY étudie les propriétés des plantes jusqu'à leurs **profils moléculaires** et leurs interactions, pour produire des formulations innovantes (mais toujours naturelles !) qui remplacent la fonctionnalité souhaitée des ovoproduits et des ingrédients laitiers.

Nos formulations s'appuient sur la **science** et la **technologie** pour trouver la combinaison optimale de molécules afin de fournir des aliments présentant les qualités **fonctionnelles, organoleptiques et nutritionnelles** souhaitées.

At VERY we are committed to Nature : we source **natural ingredients from plants** to replace the function of egg products and dairy ingredients.

At VERY, we are inspired by Nature : we study the **functionalities** of the animal-derived ingredients we replace for the **perfect result** in mouth-watering recipes. These functions result from the **interactions of molecules** and from the way they interact in each food matrix.

Egg products and **dairy ingredients** are used widely in the food industry for the functional properties they bring into our foods.

At VERY, we believe that replacing animal based ingredients requires a **comprehensive approach to replace both egg products and dairy ingredients**.

Chez VERY, nous nous engageons en faveur de la nature : nous utilisons des **ingrédients naturels d'origine végétale** pour remplacer la fonctionnalité des ovoproduits et des ingrédients laitiers.

Chez VERY, nous nous inspirons de la nature: nous étudions les **fonctionnalités** des ingrédients d'origine animale que nous remplaçons pour obtenir un **résultat parfait** dans de délicieuses recettes. Ces fonctionnalités sont le résultat des **interactions des molécules** et de la façon dont elles interagissent dans chaque matrice alimentaire.

Les ovoproduits et les **ingrédients laitiers** sont largement utilisés dans l'industrie alimentaire pour les propriétés fonctionnelles qu'ils apportent à nos aliments.

Chez VERY, nous pensons que l'élimination des ingrédients d'origine animale nécessite une **approche globale pour remplacer à la fois les ovoproduits et les ingrédients laitiers**.



We advocate for large-scale **gastronomic excellence** - that is, we provide functional ingredients with the potential to replace eggs and dairy products on a mass level with taste, functionality and **price competitiveness**. If we want to change the way we eat, we need to change the way our food is prepared, by helping the food industry to move away from reliance on factory farming for the functionality of everyday foods.

That's why, at VERY, we are committed to the **large-scale production and marketing** of our plant-based functional ingredients.

Nous prôtons **l'excellence gastronomique à l'échelle** - c'est-à-dire que nous fournissons des ingrédients fonctionnels ayant le potentiel de remplacer massivement les œufs et les produits laitiers par **le goût, la fonctionnalité et la compétitivité prix**. Si nous voulons changer la façon dont nous mangeons, nous devons changer la façon dont les aliments sont préparés en aidant l'industrie alimentaire à s'éloigner d'un monde qui dépend de l'élevage industriel pour la fonctionnalité des aliments quotidiens.

C'est pourquoi, chez VERY, nous nous engageons à **produire et à commercialiser à grande échelle** nos ingrédients fonctionnels d'origine végétale.





At VERY we want to help the world to transition towards a more sustainable, resilient and exquisite food system.

Chez VERY, nous voulons aider le monde entier à passer à un système alimentaire plus durable, plus résilient et plus délicieux.



Ari is our CEO and a leading European figure in the field of the future of food. He brings the finance, marketing and commercial experience he acquired in China and Europe to accelerate the move towards a resilient food system.

Ari est notre PDG et une personnalité de premier plan dans le domaine de l'avenir de l'alimentation en Europe. Il apporte son expérience de la finance, du marketing et du monde des affaires acquise en Chine et en Europe pour accélérer le passage à un système alimentaire résilient.



Oscar is our Chief Scientific Officer and the driving force behind R&D and Operations. Having over 20 years of international expertise in plant proteins, obsessed with science and passionate about healthy and sustainable food, Oscar develops our mouth-watering ingredients with dedication.

Oscar est notre directeur scientifique et la force motrice de la R&D et des opérations. Avec plus de 20 ans d'expertise mondiale dans le domaine des protéines végétales, obsédé par la science et amoureux d'une alimentation saine et durable, Oscar développe nos délicieux ingrédients avec passion.

the

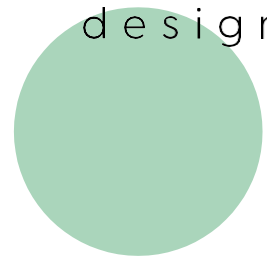
Plant

food co.

— by
nature

VERY®

Taste
by —
design



Looking for inspirations?
En recherche d'inspirations?

