



# SimSuFoods

SIMPLE & SUSTAINABLE FOOD SOLUTIONS

Vi vill göra skillnad och bidra i omställningen mot en mer hållbar livsmedelskonsumtion



# Vårt koncept

## Förenkla värdekedjan



Jordbruksråvara



Torr produkt



Färdig maträtt

- Inget behov att hantera kyl- eller frysvaror
- Minskat transportbehov
- Lång hållbarhet ger mindre svinn

**Minskat klimatavtryck**  
**Minskad produktkostnad**

# Våra erbjudanden

## Mat i offentlig miljö

- Våra produkter bidrar till minskad kostnad och klimatpåverkan
- Gör världens mest klimatsmarta kebab och färs för under 30 sek/kg



## SimSu Emergency Food

- Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter
- 10 års hållbarhet och kan lagras i fuktiga miljöer





# Om oss

2019:

SimSuFoodS grundas

2021:

Lantmännen går in som delägare

2023:

Ny produktionslokal och provkök i Kimstad utanför Norrköping

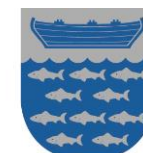


**Niklas Hellsing**  
Kock, produktutvecklare  
och säljare

**Andreas Gundberg**  
VD, säljansvarig och  
produktutvecklare

# Vår primära målgrupp är offentlig sektor

Drygt 70 kommuner har oss på anbud



# Våra produkter

- Utan tillsatser och Från Sverige
- Baserade på vegetabiliska råvaror
  - Proteiner från havre, ärtor, åkerböna, vete, potatis och jäst
- Högt proteininnehåll, ger upp till 30g/100g protein i färdig maträtt
- Får en köttliknande textur genom att blandas med vatten, olja och kryddor och därefter tillagas





# Torr Simsubas

- Används för att göra strimlor, biffar, gratänger, grytor, proteinberikat bröd, 50/50 rätter etc
- 5 kg påse ger upp till 150 portioner
- Mycket bra bindande- och emulgerande förmåga
- 18 månaders hållbarhet
- Finns också som ekologisk
- Produkterna finns tillgängliga hos:
 

Martin&Servera:	Art nr: 108397 & 108400
Menigo:	Art nr: 127169 & 127170
Svensk Cater:	Art nr: 131545
Mårdskog:	Art nr: 304176 & 304177

**69 g**  
protein per  
100 gram



# Falafelmix

- Gjord på svensk gul ärta
- Färdigkryddad, bara att tillsätta vatten och olja
- 4 kg påse ger ca 100 portioner
- 18 månaders hållbarhet
- Produkten finns tillgänglig hos:

Martin&Servera:	Art nr: 114811
Menigo:	Art nr: 127167
Svensk Cater:	Art nr: 131546
Mårdskog:	Art nr: 304581

**34 g**  
protein per  
100 gram





# SimSu Emergency Food

## Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter

En orolig omvärld ställer ökade krav på både livsmedelsberedskap och självförsörjningsgrad

Våra produkter har **10 års hållbarhet** och kan **lagras och hanteras i fuktiga miljöer**



# SimSu Emergency Food

## Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter

### Protein

- Samma funktionalitet och innehåll som Torr Simsubas
- Används för att göra strimlor, biffar, gratänger, grytor, proteinberikat bröd, 50/50 rätter etc
- 5 kg påse ger upp till 150 portioner
- Mer än 50 dygnsransoner per påse (5 kg) och 5 000 dygnsransoner per pall (480 kg)
- Produkten finns tillgänglig hos:  
Martin&Servera: Art nr: 126682



# SimSu Emergency Food

## Sveriges mest kostnadseffektiva beredskapsprodukter

### OatPrep

- Färdigkryddad. Bara att blanda med vatten, koka upp och därefter sjuda 15 minuter
- Blandas med fördel sedan med rapsolja för att få en risottoliknande konsistens
- Passar också utmärkt att göra "Fried rice"
- 5 kg påse ger upptill 70 portioner färdig måltid
- Produkten finns tillgänglig hos:  
Martin&Servera: Art nr: 126679





# Torr Simsubas blir vegetarisk kebab

1. Blanda torr bas, kryddor och salt med vatten och olja



# Går utmärkt att blanda direkt i kokgrytan

- Enkelt
- Låg arbetsinsats
  - 1 tim tillagningstid till färdig kebab för 600 portioner när man blandar i kokgrytan
- Lågt pris
  - Motsvarar mindre än 10 sek/kg i tillagningskostnad







GÖR SOM MER ÄN 30 KOMMUNER, LAGA

# VÄRLDENS MEST KLIMATSMARTA KEBAB



PROVA ATT GÖRA DIN EGEN  
**FRÅN 60 SEK/KG**





# Färdiga block – Variera i oändlighet

- Lätt att sätta sin egna personliga prägel genom att variera både smak och konsistens
- Går utmärkt att förvara i både kyl och frys



# Exempel på 50/50 rätter

- Lägre pris
- Minskad klimatpåverkan
- Bibehållen smak
- Minskat vätsketapp vid tillagning





# Gör din egen färs för under 30 sek/kg

- 1 del Simsubas och 2,5 delar vatten
- Blanda och ångkoka ca 30 minuter
- Klart att använda som vilken färs som helst



[Klicka för video](#)



# Recept, instruktioner och filmer på hemsida

## Våra recept

Nedan finner du våra recept där du kan göra strimlor, biffar, 50/50 färsrätter och mycket mer. Klicka antingen på en av kategorierna nedan eller sök på det specifika receptet du letar efter

Längst ner på sidan hittar du också våra kunders egna recept



50/50 - Färsrätter



Strimlor och färs



Livsmedelsberedskap



Biffar och bollar



Streetfood



Rutor



Grytor och soppor



Gratänger



Festligt och lyxigt



Proteinboostat bröd



Fika och mellanmål



Timbaler

# Recept, instruktioner och filmer på hemsida

## Kebab

Vi lovar att smaken och konsistensen kommer överraska dig! Variera gärna nedan recept och smaksätt med koriander, chili, cayenne etc och sätt din egen smakprofil. Servera sedan med dina favorittillbehör.

Snabbt och enkelt, kort arbetsinsats.



Lägg som favorit  
Skriv ut  
★★★★★  
Inga röster

Kategori Kökets favoriter, Streetfood

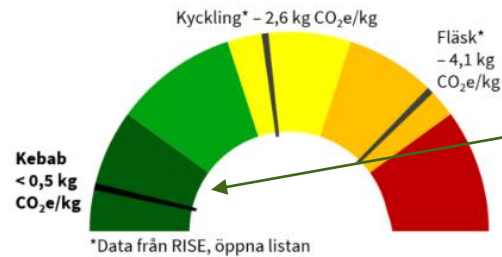
Portioner

### Näring och klimatprestanda

Portionsstorlek: 75g



### Klimatpåverkan – växthusgasutsläpp



Skriv själv in antal portioner för att uppdatera färdig mängd ingredienser

Klimatavtryck på receptet

Instruktionsfilmer på flertalet av recepten

### Instruktioner

#### Blandning:

- Blandning kan ske i Varimixer/Björn, kokgryta eller för hand. Vid blandning i kokgryta glöm inte att ta bort sidvingen. Vi rekommenderar max 20 kg Torr Simsubas per batch vid blandning i kokgryta.

**OBS! Vid blandning med sämre omrörning (kokgryta eller förhand) se till att vatten, olja och alla "blöta ingredienser" blandas samman lite innan omrörning startas för bästa resultat.**

#### Instruktion

- Blanda de torra kryddorna och torra Simsubasen
- Blanda därefter i samtliga övriga ingredienser
- Starta blandningen på låg hastighet och när all vätska gått in i pulvret öka hastigheten
- Färdigt efter ca 20 sekunder i Varmixer/Björn (när degen gått ihop till en homogen massa) och ca 2 minuter i kokgryta
- Lägg över på bläck ca 5 kg per bleck och tempa till 86 grader i 120 grader, 20 % fukt i Combiugn
- Låt svalna över natten
- Kebaben strimlas sedan med fördel i en Hälld, 2-4 mm skiva och steks på stekbord i rikligt med olja alternativt på ipiniumbleck ca 250 grader 4-5 minuter

#### Tips:

- Ska du göra kebabgryta?** Kolla då in recept på [www.simsufoods.com/kebabgryta](http://www.simsufoods.com/kebabgryta)
- Vill du förenkla receptet?** Ersätt kryddning med färdig kebabkrydda. Tomatpuré och vitvinsvinäger kan uteslutas men ger då mindre umami och rymd till den färdiga kebabben.
- Ska du blanda flera batcher?** – Väg upp torra kryddor och salt för samtliga batcher- Blanda dessa och väg totalvikt- Räkna ut och tillsätt mängd kryddblandning per batch
- Vill du ha en märkare kebab, tillsätt lite colorit**

#### Video



# Recept, instruktioner och filmer på hemsida

## SimSu Academy

### Digitala Cookalongs

#### Kommande utbildningstillfällen



2 OKT. 13:30 – 14:00

### KEBAB

Anmälan och mer information

### Instruktionsfilmer





# Färdiga klimatsmarta kycklingköttbullar

## Säljs av den Svenska matfabriken

- Mer än 50 % vegetabiliskt protein
- Lägre klimatpåverkan
- Lägre pris
- Bibehållen smak



# Vad tycker våra kunder?

## Intervju med Helene Andersson, kostchef i Karlstad Kommun

### – Vad använder ni SimSuFoodS produkter till?

Vi använder Simsu till många olika rätter. Det är en superbra produkt som innehåller mycket protein och järn som kroppen kan ta upp. Vi lagar många rätter som schnitzlar, nuggets, kebab, grytor, men också rätter där det ska vara kött i vanligt fall men som vi byter ut till Simsu.

### – Hur länge har ni använt SimSuFoodS produkter?

Vi har nog använt Simsu i 2 år nu och kommer fortsätta med det.

### – Vad tycker du är det bästa med SimSuFoodS produkter?

Det bästa med Simsu är att det inte är någon bismak, är lätt att jobba med och ha hemma och kan användas till många olika typer av rätter, samt att vi märker att barn, elever och våra äldre tycker om rätterna vi lagar av Simsu. Bara tummen upp.

### – Har du något råd eller tips till de som är intresserade att testa SimSuFoodS produkter?

Läs receptet och håll dig till mängderna första gången du testar så du ser vad som ska hända. Simsu är en bra produkt med Svenska råvaror och att det är från växtriaket och klimatsmart är också ett stort plus.



# Hälsa och näring

Vegetabiliska livsmedel kan vara komplexa när det gäller ex biotillgänglighet av mineraler och proteinkvalitet

## Några områden där vi jobbar aktivt med detta är:

- Olika tillagningsmetoder för att förbättra upptaget av mineraler (biotillgänglighet), exempelvis fermentering
- Förbättrad aminosyraprofil genom kombination av proteiner från ex både baljväxter och spannmål
- Minskad mängd antinutrient, ex fytinsyra i produkter
- Samarbete med bl.a. Chalmers Tekniska Universitet för att utvärdera proteinkvalitet och järnupptag i våra produkter
- 50-50 applikationer då kött förbättrar biotillgängligheten genom ”köttfaktorn”



**CHALMERS**  
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY



Fermenterade  
salladsbites



**Tack för att du tog dig tid!**

Tillsammans kan vi göra skillnad



**SimSuFoods**

SIMPLE & SUSTAINABLE FOOD SOLUTIONS

**För mer information:**

[www.simsufoods.com](http://www.simsufoods.com)

[info@simsufoods.com](mailto:info@simsufoods.com)

010 544 90 30

