

***Из чего делают растительное мясо и  
зачем его едят?***



# МЯСО

## КБЖУ МЯСА:

Говядина содержит на 100 грамм продукта:

Калорийность: 187 ккал. (782.41 кДж.)

Белки: 18.9 г

Жиры: 12.4 г

Углеводы: 0 г

## КБЖУ Растительного мяса

Инновационное растительное мясо:

(гороховый белок, соевый белок, пшеничный белок)

Растительное мясо содержит на 100 грамм продукта:

Калорийность: 120-180 ккал.

Белки: 18-19 г

Жиры: 6-12 г

Углеводы: 0

Добавление в состав конопляного белка увеличивает до 40г/100гр содержание белка



# НЕ МЯСО

## РЕШАЕМЫЕ ПРОБЛЕМЫ УПОТРЕБЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА:

Антибиотики  
в пище

100% натуральный состав  
пищи

ГЛЮТЕН В ПИЩЕ

- ГМО В ПИЩЕ.  
- ПОРАЗИТЫ В  
МЯСЕ

- ЛЕЧЕНИЕ АНЕМИИ

ХОЛЕСТЕРИН И  
ГОРМОНЫ В ПИЩЕ

«ЗЕЛЕНАЯ  
ПОВЕСТКА»,  
ОТВЕТСТВЕННОЕ  
ОТНОШЕНИЕ К ПРИРОДЕ

МИРОВОЙ ГОЛОД

ДИЕТА БЕЗ МЯСА

# НЕ МЯСО

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ:

**БЕЗОПАСНОСТЬ** : АБСОЛЮТНО ЧИСТЫЙ БЕЛОК

**ЭКОЛОГИЯ:** ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОКРУЖАЮЩУЮ СРЕДУ ДО 60% МЕНЬШЕ ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИВОТНОВОДСТВОМ

ЭКОНОМИЯ, ПРОГРАМНОСТЬ,  
РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ МИРОВОГО  
ГОЛОДА

АНТИБИОТИКИ В  
ПИЩЕ ХОЛЕСТЕРИН И  
ГОРМОНЫ ГМО В  
ПИЩЕ  
ДИЕТА БЕЗ МЯСА  
ПОРАЗИТЫ В МЯСЕ  
БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО КЛЕТЧАТКИ  
ЖЕЛЕЗА В ДВА РАЗА БОЛЬШЕ ЧЕМ В ГОВЯДИНЕ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НЕ МЯСО РАСХОДУЕТСЯ  
ЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЬШЕ РЕСУРСОВ ПЛАНЕТЫ, ЧЕМ ПРИ  
ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНОГО БУРГЕРА: НА 99% МЕНЬШЕ  
ВОДЫ(РАСХОДУЕТСЯ  
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ); НА 43% МЕНЬШЕ ЗЕМЛИ(НЕОБХОДИМО  
ИСПОЛЬЗОВАТЬ); НА 46% МЕНЬШЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ(  
ТРЕБУЕТСЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ); НА 90% МЕНЬШЕ ВЫБРОСОВ  
(ПАРНИКОВЫХ ГАЗОВ).

МИРОВОЙ ГОЛОД  
НАСЫЩЕНИЕ ПИЩИ НУЖНЫМИ  
ВИТАМИНАМИ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ  
НИЗКАЯ ЦЕНА НА ПРОДУКТ, ДОСТУПНОСТЬ ДЛЯ ВСЕХ  
СЛОЕВ НАСЕЛЕНИЯ

# НЕ МЯСО<sup>o</sup>

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

**ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТА РАСТИТЕЛЬНЫЙ БЕЛОК: ГОРОХОВЫЙ БЕЛОК, СОЕВЫЙ БЕЛОК, СВЕКОЛЬНЫЙ СОК, ПОДВЕРГАЮТ ФЕРМЕНТАЦИИ**

МЯСО СОСТОИТ ИЗ ЧЕТЫРЕХ ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ: ПРОТЕИНА, ЖИРОВ, МИКРОЭЛЕМЕНТОВ И ВОДЫ. ПРОИЗВОДИТЕЛИ РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА РАЗРАБОТАЛИ АНАЛОГИЧНОЕ СООТНОШЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПЕРЕСОЗДАТЬ МЯСО, СОХРАНИВ ПРИВЫЧНЫЕ НАМ ВКУС И ТЕКСТУРУ.

**В растительном мясе железа в 2 раза больше чем в говядине!**

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА ПОДРАЗУМЕВАЕТ СОЗДАНИЕ УНИКАЛЬНОГО ПРОДУКТА ИЗ БАЗОВЫХ ЭЛЕМЕНТОВ С ИДЕАЛЬНЫМ КБЖУ:

### **БЕЛКИ**

(ГОРОХ, БОБЫ МУНГ; СОЯ БЕЗ ГМО)

Гороховый протеин

- содержит все необходимые человеку аминокислоты;
- восстанавливает и наращивает мышцы после тренировок и травм;
- поддерживает чувство сытости;
- положительно влияет на сердечно-сосудистую систему;
- выводит лишнюю жидкость из организма;
- содержит клетчатку;
- отлично усваивается.

### **ЖИРЫ**

(КОКОСОВОЕ И ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО)

Используемые жиры позволяют готовить не только сочные бургеры на растительной основе, но фарш и сосиски, которые шипят на сковороде или гриле. Все продукты содержат меньше насыщенных жиров, чем их животные аналоги.

### **МИНЕРАЛЫ**

(КАЛЬЦИЙ, ЖЕЛЕЗО, СОЛЬ, ХЛОРИД КАЛИЯ, В12)

- . Наличие этого витамина В12 в составе позволяет НЕ МЯСО быть полноценной заменой мяса
- восстанавливает оболочку нервных волокон;
- нормализует работу мозга;
- участвует в кроветворении, защищает от анемии;
- контролирует иммунитет;
- улучшает обмен веществ.

### **ВКУС И ЦВЕТ**

(ЭКСТРАКТЫ СВЕКОЛЬНОГО СОКА И ЯБЛОКА; НАТУРАЛЬНЫЕ АРОМАТИЗАТОРЫ)

Наши натуральные ароматизаторы и фруктово-овощная основа обеспечивают вкус и цвет настоящего мяса без использования ГМО.

# НЕ МЯСО'

## ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ

ПОДХОДИТ ВСЕМ:

ЛЮБИТЕЛИ ТРЕНДОВ  
И ИННОВАЦИЙ

СТОРОННИКИ ЗОЖ

СПОРТСМЕНЫ

АЛЛЕРГИКИ

ЭКО/ЗОО-  
АКТИВИСТЫ

ЛЮДИ  
СОБЛЮДАЮЩИЕ  
ПОСТ, КАШРУТ,  
ХАЛЯЛЬ

ВЕГАТАРИАЦЫ  
И ВЕГАНЫ

В КАЧЕСТВЕ  
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО  
РАЗНООБРАЗИЯ

МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРОВОДИМЫЕ В НАШЕЙ КОМПАНИИ ПОКАЗАЛИ, ЧТО НАШ КЛИЕНТ  
ЭТО ЖЕНЩИНЫ 25-35 ЛЕТ

# НЕ МЯСО'

## РАЗМЕР РЫНКА И ПОТЕНЦИАЛ

**МНОГИЕ ВЛИЯТЕЛЬНЫЕ ЛЮДИ, КОТОРЫМ НЕ БЕЗРАЗЛИЧНО БУДУЩЕЕ НАШЕЙ ПЛАНЕТЫ, ПОУЧАСТВОВАЛИ В СОЗДАНИИ ИННОВАЦИОННОГО ПРОДУКТА BEYOND MEAT В РОЛИ ИНВЕСТОРОВ ПРОЕКТА.**

МИРОВОЙ ТРЕНД ПОДДЕРЖКИ ИНДУСТРИИ МОДЫ ЭТИЧНОГО ОТНОШЕНИЯ К ЖИВОТНЫМ.



**БИЛЛ ГЕЙТС**  
Основатель Microsoft



**ДОН ТОМПСОН**  
Экс-CEO McDonald's



**ЛЕОНАРДО ДИ КАПРИО**  
Актер



**КИМ КАРДАШЬЯН**  
Знаменитость, лицо бренда

# НЕ МЯСО

## КОНКУРЕНТНАЯ СРЕДА РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА В РОССИИ

НЕ МЯСО

green  
wise

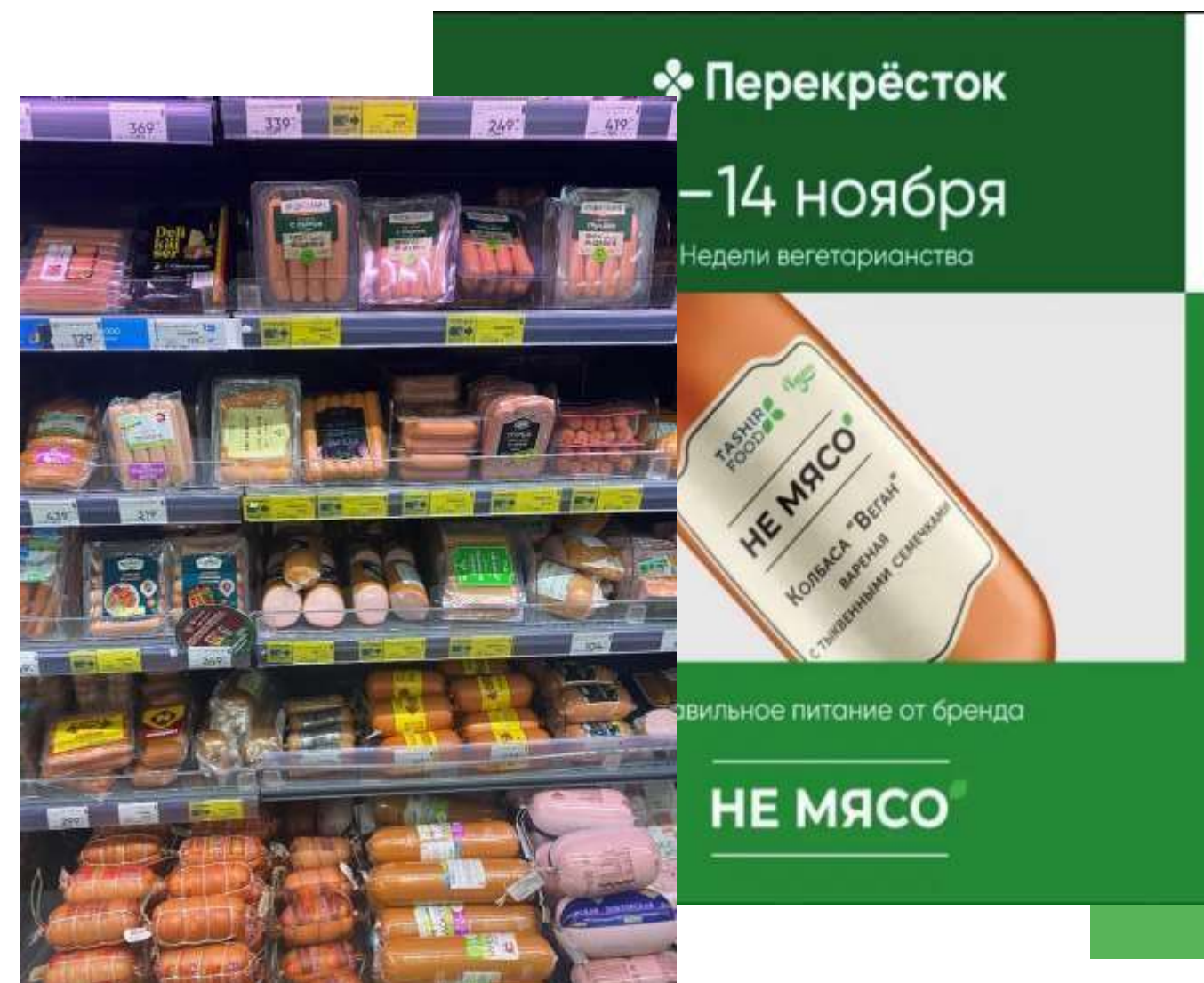
take a  
Bite



# НЕ МЯСО

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО на 30% дешевле мяса (продается во всех федеральных сетях :МАГНИТ, Х5, ОЗОН,ГЛОБУС,ЛЕНТА,УТКОНОС,ВКУСВИЛЛ, ТВОЙ ДОМ ,АЗБУКА ВКУСА и др)**

Разработка идеальной формулы инновационного мяса затратила много времени, денег, сил и интеллектуальных ресурсов. Поэтому продукт ранее уступал в цене традиционному мясу, сейчас в связи с высокой стоимостью мяса, РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО СТАЛО дешевле.



## Проект Зеленая полка в Перекресток







# НЕ МЯСО<sup>'</sup>

**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

Что-то такое, что вы еще не ели

РОЙЛЯН МАРИНА