





**Le goût par la fermentation
pour une nourriture saine,
durable et accessible**



— L'équipe

Ceux qui font vivre la magie.



Anas Erridaoui
CEO · Co-founder



Cyrille Viossat
COO · Late founder



Marie-Astrid Gouin
Head of Sales



Alejandra García
Head of Product & Applications



Sylvie Breton
CTO



Vincent de Carné
Head of Engineering



Etienne Raynaud
Head of Strategy

+9ETP

— Le défi

L'industrie agroalimentaire est tenue à l'impossible

01 Réduire l'empreinte carbone

Les lignes trop consommatrices et les ingrédients à haute émission doivent disparaître.

02 Raccourcir et assainir la liste d'ingrédients

Le consommateur veut du goût, de la naturalité & une nourriture saine

03 Ne jamais augmenter ses prix

Tout faire, au même prix.

Une même assiette, porteuse de plus
de sens que jamais.

— La solution

Un processus. Une infinité de saveurs.

Des souches triées sur le volet, nourries grâce à des coproduits, transformés grâce à une; technologie de fermentation solide propriétaire, en des ingrédients qui sont déjà le futur de l'industrie.



Souches sélectionnées

Non-novel · food-grade
EU / GRAS compliant



Ingrédients & co-produits industriels

Upcycled side streams
Traçabilité 100%



Fermentation solide

Process propriétaire
Construit pour l'échelle industrielle



La nouvelle génération de modulateurs de goût

Poudre sèche stable
100% naturelle · clean-label



— La technologie

Une technologie propriétaire développée dans nos labos, inspirée des techniques ancestrales.

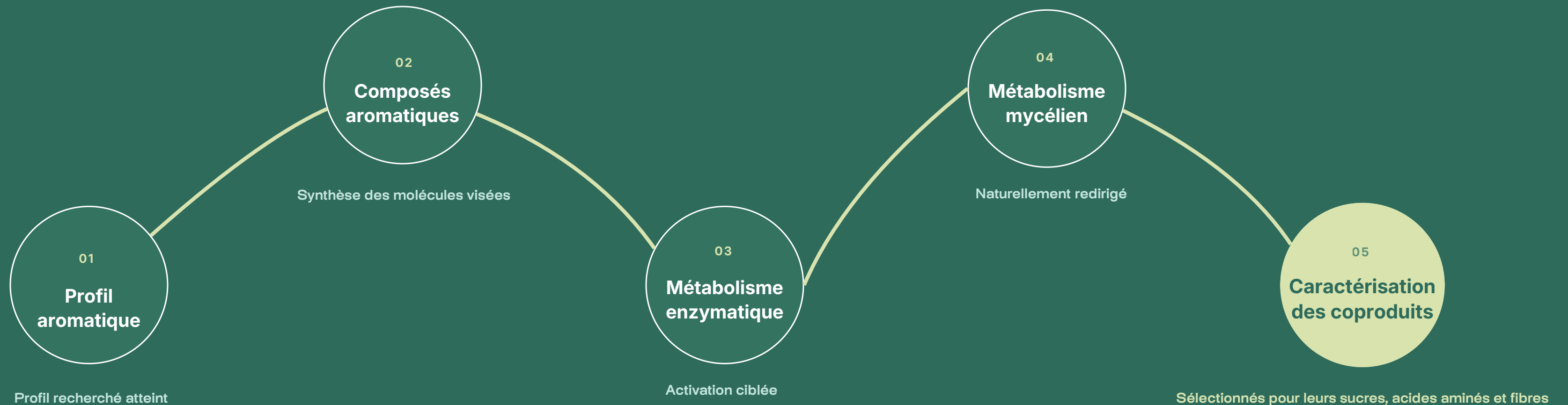
Suivez un co-produit de son entrée dans notre processus jusqu'à son packaging pour devenir un modulateur de goût fermenté prêt-à-l'emploi.



— La technologie

Fungu'it conçoit des arômes sur mesure générés grâce au métabolisme des champignons.

En valorisant des coproduits agricoles ciblés, nous pilotons le métabolisme fongique afin de générer des molécules d'arômes spécifiques et des profils gustatifs personnalisés.





— La solution

Un ingrédient comme aucun autre.

Construit grâce à des champignons comestibles reconnus aux usages alimentaires réguliers, nos ingrédients ne sont pas **novel food** et se présentent sous un format sec et stable — sécurisé, différenciant et scalable.

- 01 **Une infinité de saveurs** — Un seul ingrédient peut offrir une large palette : umami, grillé, viandé, fumé et même des notes marines en fonction de la référence. Augmente la profondeur et la longueur en bouche.
- 02 **Plus qu'une simple saveur** — Au-delà du goût, ils offrent de multiples fonctions: augmentation des saveurs, masquant de notes indésirables, et réducteur de sel...
- 03 **Clean-label par nature** — 100% naturel et remplit les attentes d'un produit clean-label. Peut être déclaré comme : "arôme naturel" or "[co-produit] fermenté".
- 04 **Redonner de la valeur aux coproduits** — Ingrédients à haute valeur ajoutée fabriqués par la fermentation de coproduits de l'industrie.



— La technologie

...et un outil pour maximiser le potentiel du champignon, plus vite.

Une base de données exhaustive nourrit un moteur de recherche IA propriétaire — compressant ainsi des années de R&D en mois.



— La technologie

Déjà prête à passer à l'échelle industrielle.

Trois blocs interconnectés qui mène les idées de départ jusqu'à un volume industriel.

1 SÉLECTION Laboratoire de pointe

- Fermentation à petite échelle
- Matériel d'évaluation sensorielle de pointe et panel qualifié
- Analyses de pointe pour identifier les molécules aromatiques
- Screening de souches et développement de recettes

200

combinaisons / mois • échantillons de PoC

2 PILOTE INDUSTRIEL Usine pilote industriel

- Fermentation à l'échelle industrielle
- Validation de tous les blocs technologiques
- Passage à l'échelle & optimisation des paramètres
- Contrôle qualité intégré et homogénéité inter-lots

1 tonne

production / mois

3 PASSAGE À L'ÉCHELLE Réseau de co-manufacturers

- CMOs — Europe & US
- Sécurité géographique et flexibilité capacitaire
- Opérationnel en Europe au Q2 2027 et aux US au Q4 2027

25–50 tonnes

capacité totale / mois

— The portfolio

Trois gammes, trois fonctions.

SAVOURY · BUILDER

2 variants

Fung'Savor

Apporte de la profondeur aromatique, notes umami & rondeur en bouche.



Umami
Notes viandées.

SAVOURY



Poultry
Notes volailles

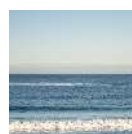
SAVOURY

SAVOURY · REFINER

1 variant

Fung'Refine

Affine le goût et masque les notes indésirables, sensation saline & apporte une dimension iodée.



Marine
Notes marines & masquant de notes indésirables

SAVOURY

Apporte une alternative naturelle aux masquants coûteux.

SWEET · REPLACER

1 variant

Fung'Reveal

Dévoile la gourmandise — une alternative au cacao clean label pour les formulations sucrées.



Cacao
Cocoa replacer

SWEET

La gourmandise du cacao à partir de co-produits revalorisés.

Ce que l'on remplace dans la pyramide aromatique



Épices
Notes de
tête

Notes de Cœur : arômes de
réaction, de process et
naturels.

Base: extraits de levure, nucléotides,
protéines texturées



Épices
Notes de
tête

 fungu'it

 fungu'it

Chaque combinaison révèle une
signature aromatique unique.

— Product Savoury

Fung'Savor (Umami)

Exhausteur de goût aux notes umami et kokumi



MARRON Léger

FONCTIONNALITÉ

Richesse et rondeur apportées par l'umami et le kokumi. Substitut clean label aux extraits et arômes carnés.

SAVEUR

Umami et carné avec des nuances torréfiées, maltées et levurées. Apporte rondeur et longueur en bouche.

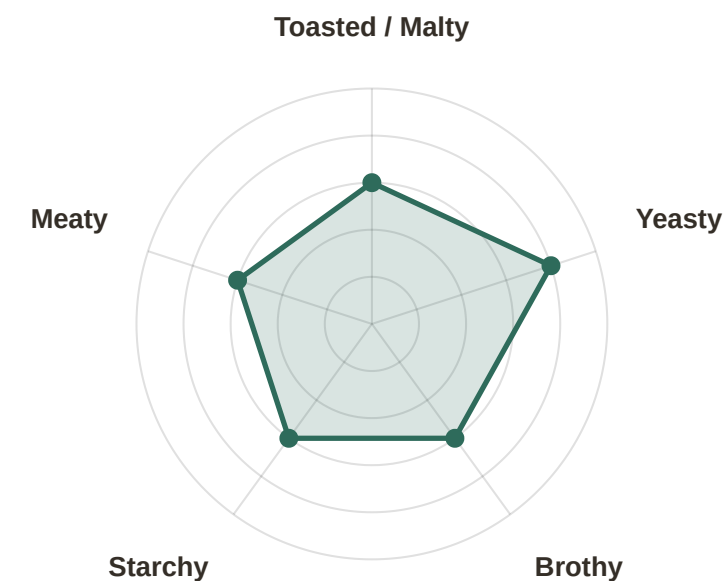
DÉNOMINATION

Farine de tournesol & son de blé fermentés arôme naturel ou préparation aromatisante. Contient du gluten.

MEILLEURS USE CASES

Sauces & plats préparés. Alternatives végétales. Soupes, miso & ramen

PROFIL SENSORIEL





BIO 70-500 MM



— Product Savoury

Fung'Savor (Poultry)

Exhausteur de goût aux notes carnées



MARRON LÉGER

SANS ALLERGÈNES

FONCTIONNALITÉ

Richesse et rondeur apportées par l'umami et le kokumi. Substitut de note de fond aux extraits et arômes carnés.

SAVEUR

Notes de viande blanche et de champignon, esprit bouillon rehaussé de nuances sulfurées (ail & oignon).

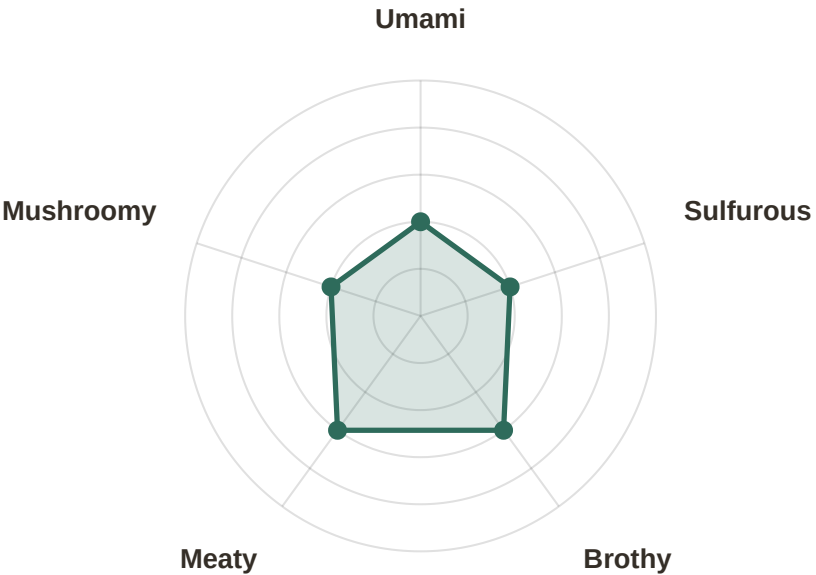
DÉNOMINATION

Farine de tournesol & son de riz fermenté, arôme naturel ou préparation aromatisante

MEILLEURS USE CASES

Sauces & plats préparés. Alternatives végétales à la viande. Soupes & bouillons

PROFIL SENSORIEL



— Product Savoury

Fung'Refine (Marine)

Goût marin & masquant de notes indésirables



MARRON FONCÉ

SANS ALLERGÈNES

FONCTIONNALITÉ

Masquage d'off-notes :
alternative clean label aux
masquants coûteux. Améliore la
perception de sel.

SAVEUR

Iode, sel, algues, miso et
fermentation : une pointe
métallique qui apporte de la
profondeur.

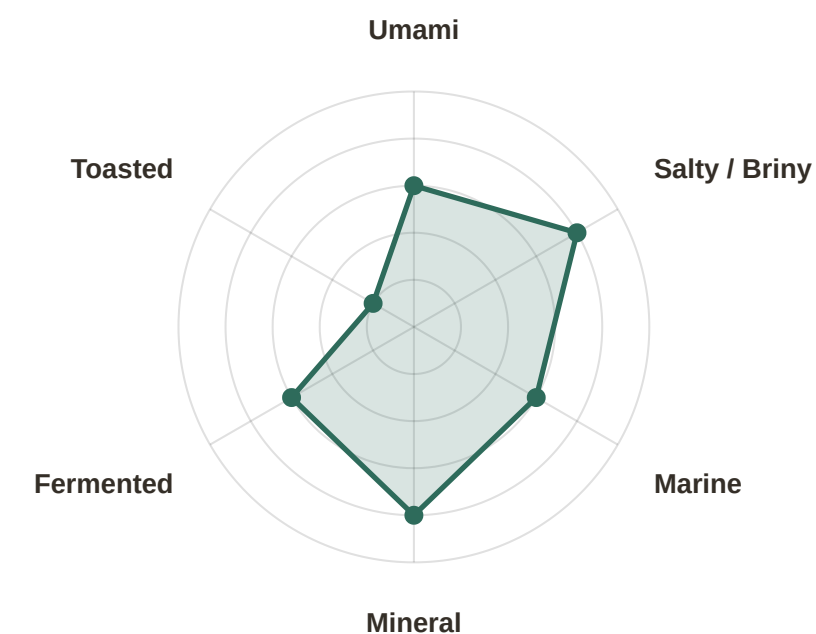
DÉNOMINATION

Farine de lin et son d'avoine
fermentés, arôme naturel ou
préparation aromatisante.
Allergènes : contient du gluten.

MEILLEURS USE CASES

Sauces & plats préparés ·
produits 100% viande, hybrides
et plant-based.

PROFIL SENSORIEL



— Travailler ensemble

Des solutions sur-mesure pour les applications les plus exigeantes

	NIVEAU 01 Ingrédients catalogue	NIVEAU 02 Blends exclusifs	NIVEAU 03 Ingrédient propriétaire
DESCRIPTION	Ingrédients aromatiques prêts à l'emploi développés et commercialisés par Fungu'it, disponibles sur catalogue.	Une formulation personnalisée élaborée à partir de nos ingrédients existants, sous contrat d'exclusivité.	De nouveaux ingrédients développés spécifiquement pour les besoins stratégiques de nos partenaires.
OBJECTIF	Accélérer le développement et la mise sur le marché.	Développer une signature sensorielle différenciante tout en minimisant les délais et les risques de R&D.	Un avantage compétitif unique grâce à une innovation grâce à une innovation sensorielle inédite.
DIFFÉRENCE	Un accès immédiat à des ingrédients aromatiques naturels, durables et clean label.	Une association exclusive d'ingrédients Fungu'it aux performances prouvées, conçue spécialement pour votre matrice.	Ingrédients développés en propre, protégés de la concurrence
LE + APPROPRIÉ POUR	Innovation rapide ou modernisation de gamme, intégration R&D simplifiée.	Bénéficier d'un positionnement exclusif et différenciant, sans aucun développement ingrédient supplémentaire.	Une innovation de rupture, un positionnement premium et un leadership durable

Travailler ensemble

6 mois

De la première conversation à
un prototype sur-mesure.



UNE ÉTAPE PAR MOIS

MOIS 01	Opportunité	Problématique de notre partenaire → un objectif clair
MOIS 02	Commercial & légal	Contrat-cadre signé, spécifications transmises
MOIS 03	Sélection des co-produits	Candidats retenus"
MOIS 04	Évaluation & Test	25 co-produits, 120 combinaisons → 3 validées
MOIS 05	Test produit	Workshop de reproduction du procédé avec le partenaire
MOIS 06	Prototype terminé	Premier prototype dans les mains du client.



Construisons l'après,
ensemble.

La nouvelle génération de modulateurs de goût fermentés.

Faire mieux n'est plus une question de prix,
C'est une question de choix.

funguit.com

