



COCUUS

PITCHING SESSION

Propósito de la presentación:

Búsqueda de socios

Apoyo para financiación europea

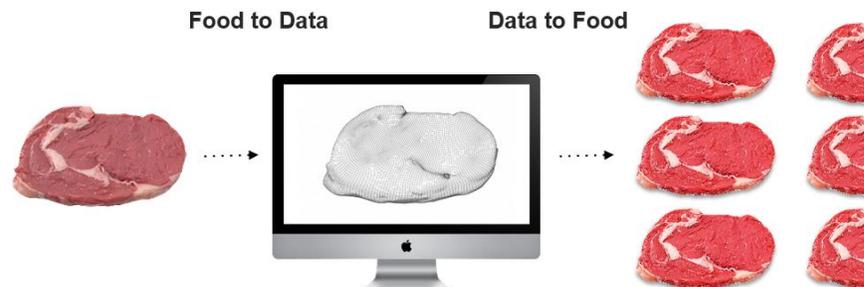
Exploración de nuevas oportunidades

Construcción de tecnología disruptiva en consorcio con compañías alimentarias



COCUUS se ha centrado y especializado en la Biosíntesis alimentaria de alternativos cárnicos, tanto en base vegetal como proveniente de animales. Son soluciones disruptivas y diferenciadoras para la industria, atractivas para el consumidor y saludables para el medio ambiente.

El modelo de biosíntesis alimentaria de COCUUS consiste en entender como se producen los productos en la naturaleza para posteriormente reproducir desde un punto de vista ingenieril los mismos. Este proceso, que es el alma de la fabricación de los chuletones, o de las costillas y el beicon, está en un proceso propio de Cocuus que llamamos **Food-to-Data, Data-to-Food**.



Gracias a nuestro conocimiento en biosíntesis alimentaria, en Cocuus hemos logrado desarrollar chuletones con alternativos cárnicos, fabricados con impresora 3D,

En COCUUS hemos conseguido fabricar beicon o costillas de cordero y replicar el proceso para desarrollar filetes de salmón todo ello sin animales. De esta manera, hemos dado un paso adelante en un campo, el de los alimentos del futuro,

Nuestra primera línea piloto consigue producir beicon a 1.000Tn/año.

En COCUUS somos capaces de construir formulaciones alimentarias y de diseñar procesos y líneas industriales avanzadas para resolver fabricaciones a nivel industrial de los mismos.



Gambas plant based impresas



Beicon y atún plant based