



**From sidestream to
mainstream**



3 Generaties



Champignons zijn onderdeel van ons DNA, Jan heeft zijn liefde voor champignons van zijn ouders. De Klerken familie is al bijna 60 jaar actief in de champignon industrie, waarvan Jan als 2de generatie al bijna 50 jaar

1963

De start van Champex

1980

Familie bedrijf verkocht,
de creatie van een nieuw
bedrijf

1988

Verkocht aan
Perkins Food

1993

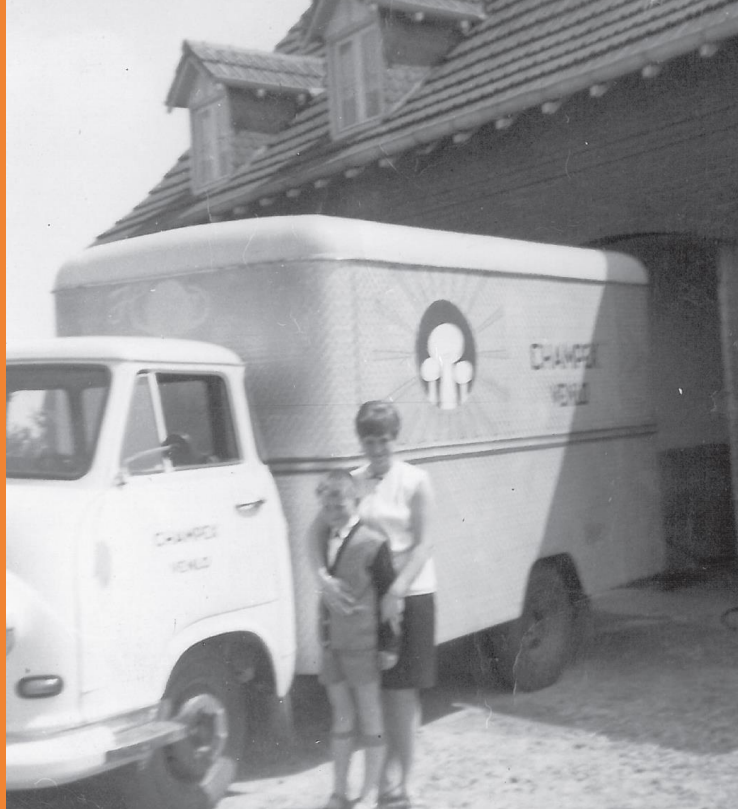
De geboorte van
Scelta Mushrooms

1999

Overname Holco

2002

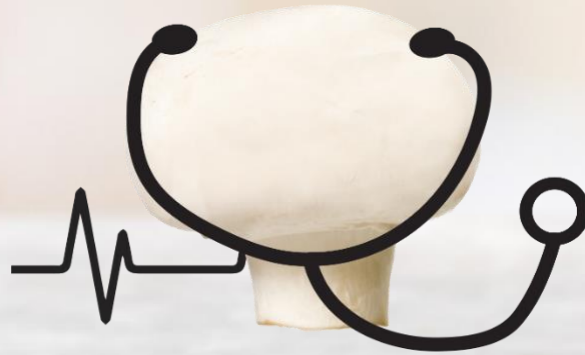
Turn around: the
future has started



New **winnovation** strategy



Smaak



Gezondheid



Duurzaamheid

2008

Nieuwe locatie,
terug naar waar het
allemaal begon





Mushrooms & Appetisers



Serve all, Love all

- **80** landen
- **800** partners
- **6** productie locaties
in Nederland
- **350** medewerkers



The image is a collage of four photographs from a food processing facility, overlaid with four orange mushroom-shaped callouts. The top-left photo shows large stainless steel vertical processing tanks. The top-right photo shows a long assembly line with workers in white uniforms and blue hairnets. The bottom-left photo shows a worker in a white uniform and blue hairnet standing next to a large red container. The bottom-right photo shows a worker in a white uniform and blue hairnet standing next to a large blue container. The callouts are orange with white text and a white square at the base.

Bevroren
champignons

Champignon
reststromen

Groente
snacks

geconserveerde
champignons

The result of research
always differs from the
expected result

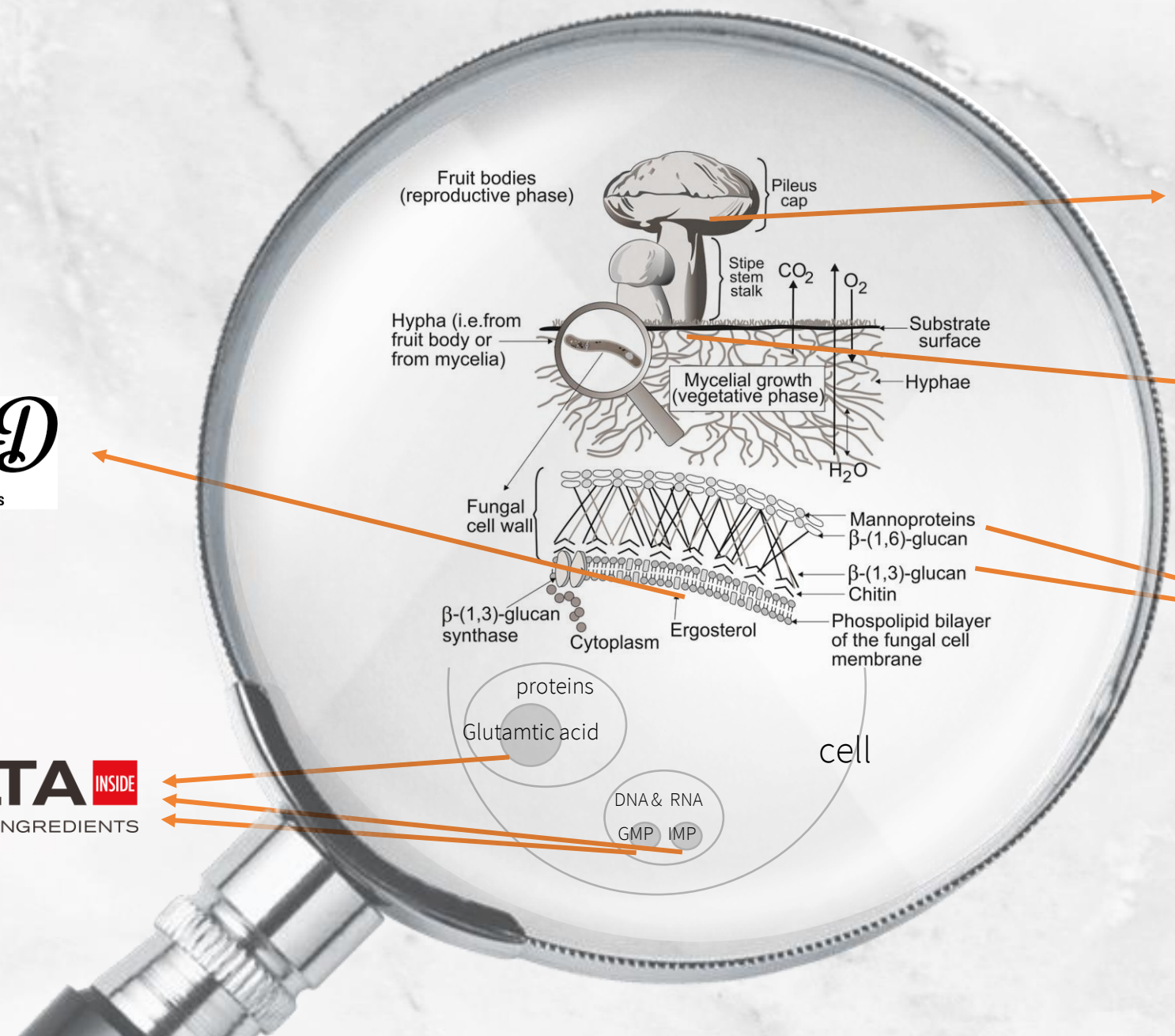
**It often leads to
unexpected and
surprising results**



Getting **everything** out of the **mushroom**

Vitamin B (B1, B2, B3, B5, B6), Vitamin C, **Vitamin D**, Iron,
Potassium, Phosphorus, Magnesium, Copper, Manganese,
Selenium, **L-Ergothioneine**, Low in calories, Low in fat, Low in
sodium, High in fibre, High in protein, Lactic acid, Xylitol,
Alanine, Glycine, Valine, Threonine, Proline, Serine, **Glutamine**,
Phenylalanine, Calcium, Zinc, Iodine, **β -glucans**, Chitosan,
Chitin, Glucosamine, Mannitol







2002

Sinds 2002 hebben
we al onderzoek
gedaan naar de
verwaarding van
champignon voetjes



300 miljoen kg
champignons

20%
is voetje



2008

Nieuwe fabriek
gebouwd voor het
maken van
champignon
concentraat

Ons **natuurlijk extractie** proces



Champignon voetjes en het **vocht**
wat overblijft uit het process van
champignons conserveren

Dit wordt samen een nieuw product:
Champignon smaakversterker





SCELTA

MUSHROOM FLAVOURS

our scelta **mushroom** flavours give your dish an intense, well-balanced mushroom taste and aroma with meaty and earthy notes.

- intense mushroom flavour
- Long-lasting and rounding taste
- sustainably made from mushroom side streams

SCELTA

TASTE ACCELERATOR

our scelta **taste accelerators** are developed to modify or increase the intensity of the perceived taste in your application.

- deepens, enriches and gives a long-lasting taste
- masks bitter / metallic tastes
- perfect way of reducing sodium content
- natural alternative to msg / i + g / hvp

SCELTA

UMAMI SOLUTIONS

our scelta **umami solutions** combine taste enhancement with functional performance to balances your dish.

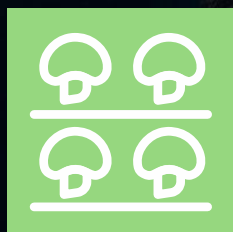
- full and balanced taste
- reduce salt up to 50%
- perfect for light and creamy applications
- balances complex recipes with multi flavour challenges

8

Naast food ook voor **medicinaal gebruik**

- Anti-kater middel
- Bescherming voor de lever
- Tegen een slechte lichaamsgeur





EFFICIENT LAND USE

Champignons groeien al sinds de Jaren 50, verticaal

Een pionier voor 'vertical farming'



CLEAN PRODUCTIONS

Champignons groeien in het donker en zonder pesticiden



WATER EFFICIENT

Er is maar 15 liter water nodig voor 1 kg champignons

**15.000 litre water for 1 kg of beef.*



CIRCULAR ECONOMIE

Na de oogst worden de overgebleven voetjes gebruikt voor concentraat.



LOW DOSAGE

Er is 25 kg champignons nodig voor 1 kg concentraat en slechts 0,3 gram voor een portie smaakversterking

Our **earth** friendly road

Next level in circularity

Champost:
from fertiliser to feed





Our soft side: social responsibility

Education

Environment

Community



Grow great mushrooms.

Turn clients into **friends**.

Build a global network.

Make customers' wishes come true.

Have **fun** while making a **profit**.

www.sceltamushrooms.com