

RAW EDGE

TAL
 TECH spin-off



BUSINESS
 FINLAND



EWA Empowering
 Women in Agrifood



Co-funded by the
 European Union



RAW



EDUCATE



**Tänane toit &
toidusüsteem
ei toeta
inimeste ega
Planeedi
tervist**

- Suhkur
- Säilitusained
- Kunstlikud magusained
(aspartaam, sukraloos,
sahhariin)
- Värvained
- Emulgaatorid
- Stabilisaatorid
- Kõrge fruktoosisisaldusega
maisiiirup (HFCS)
- Naatriumglutamaat (MSG)



Raw Edge ringvääriindab kohalikku toorainet, parema toidu nimel



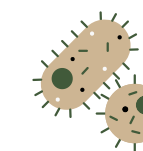


Mmmmitsev fermenteeritud karastusjook miljardite piimhappebakteritega

Patuvaba & naturaalne



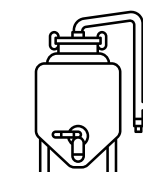
Ilma lisatud suhkruta



*Probiotiline
piimhappebakter
>10⁷CFU/ml*



*Ei sisalda kunstlikke
magustajaid ega
lisaaineid*



*Naturaalselt
fermenteeritud*



I. Figuier d'Inde 2. Gemipa. 3. Rocou, et les 4. Cierge 5. Bois de INDIGOTERIE, 6. Bassin. 9. le Reposoir 12. Plante 13. Negres portant 14. Negres coupants

Tootearendus + koostisained



Fermentatsiooniprotsessi mehhanismide analüüs molekuli tasemel



Erinevate probiootiliste bakteritüvede kasutamine toodetes ning protsesside optimeerimine vastavalt



Magusamaitsete looduslike ühendite tootmisprotsesside (eraldamine, keemiline, biotehnoloogiline süntees) arendamine ja kohaldamine toidutööstusele

1 tehnoloogia, mitmeid kasutusvõimalusi

Turul



**FERMENTEERITUD
KARASTUSJOOK**

Peagi tulemas



**ÜKSIKPAKENDIS
PULBER**



**ESIMESED 100%
NATURAALSED
KIHISEVAD TABLETID**

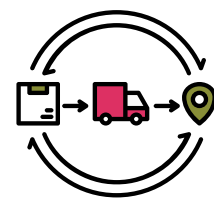


**PATUVABAD
KUMMIKOMMID (VEGAN +
LOOMNE)**

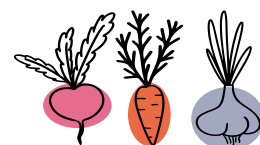
Parem globaalne mõju läbi 3-poolse frantsiisi



LÄBIPAISTVAD JA
LÜHIKESED
TARNEAHELAD



KOHALIK
TOORAIN



TOETAB
KOHALIKKU
TOIDUSÜSTEEMI
JA KOGUKONDI



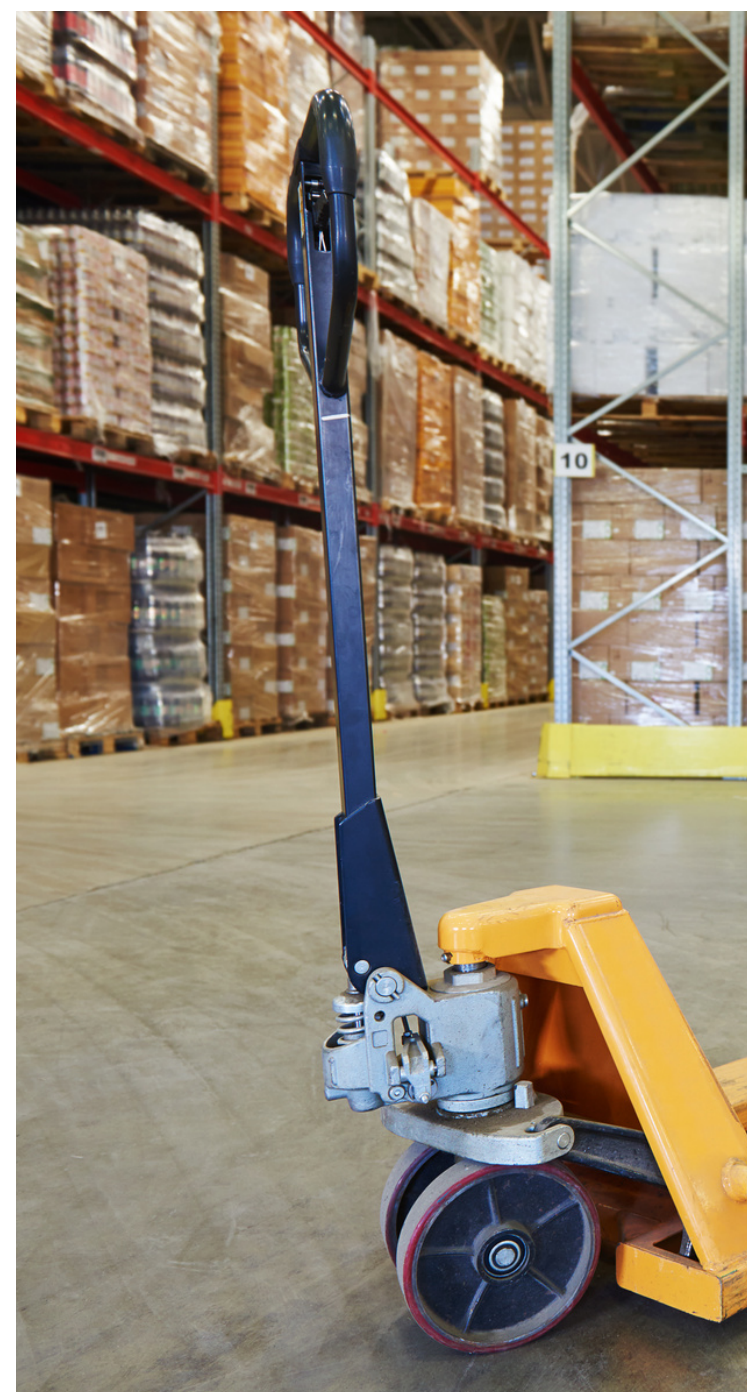
1. RAW EDGE



2. KOHALIK TOOTJA



3. LEVITAJA



Latitude



Üllatus Ajujahilt: eelvoorus napilt joone alla jäänud tiim sai uue võimaluse



Linda-Liis Laikoja
14.06.2023 kell 11:36

- Jaga Facebookis
- Saada e-kirjaga
- Veel



Esimest korda Ajujahi ajaloo jooksul sai eelvoorudes osalenud tiim uue võimaluse. Foto: Ajujaht

foundME

Kõik uudised Arvamused Podcastid Videod Tell

Autor: foundME • 15. juuni 2023

Jaga: [in](#) [f](#)

Porgandi- ja peedijookide valmistaja valiti tagasi Ajujahti



Raw Edge'i asutajad: Mariliis Mia Topp ja Kristel Vene
Foto: Erakogu

Alustav tervisliku energiajoogi tootja suutis kevade jooksul oma tooted müügivalmis saada ja valiti tagasi Ajujahi kiirendiprogrammi.



Ajujaht 16. season

- Prize fund
- Gallery
- Calendar
- Accelerator programme
- TOP 3 teams
- TOP 9 teams
- TOP 20 teams
- News
- Mentors



14. JUNE 2023

Surprising news from Ajujaht: Raw Edge joins Ajujaht's TOP 20

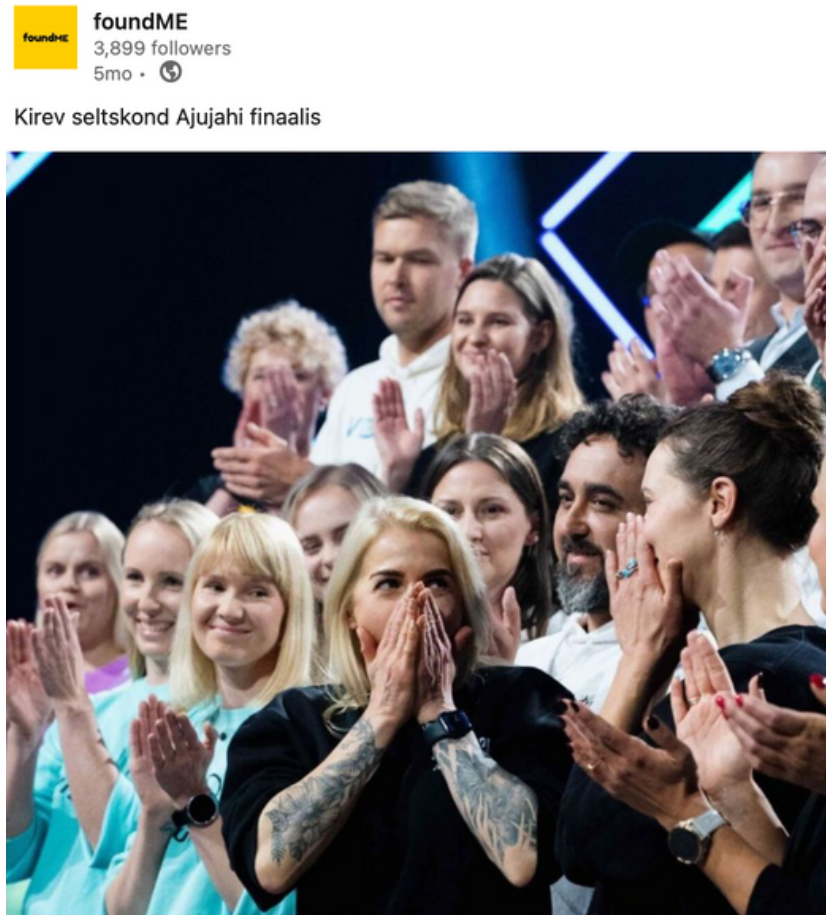
For the first time in the history of Ajujaht, a team will get another chance to join the accelerator program. According to the team lead of Ajujaht, Raw Edge has proven itself in a couple of months and has made a big leap in its development. This is why the start-up, which produces fermented probiotic drinks is given a new opportunity to join the Ajujaht accelerator program halfway.

Initiated by:



Sponsors:





4th Prize
€ 10,000



Team Raw Edge 🇳🇮 🇭🇺

-  Kristel Vene
-  Mariliis Topp
-  Aleš Ogorevc




eit Food Co-funded by the European Union TEAM UP



TeamUp 2023
Prize winning startups

 40.000 EUR 1st Prize	 25.000 EUR 2nd Prize	 15.000 EUR 3rd Prize	 10.000 EUR 4th Prize
--	--	--	--

eit Food Co-funded by the European Union TEAM UP





- *Tootearendus*
- *R&D*
- *Turuosa kasv*
- *Turundus & müük*
- *Valmistame ette kapitali kaasamist*
- *Uue toote (pulbri) tootmiskatsed (koostöös MEKI)*



- *Laboriskaalal testimised*
- *Tootmiskatsed UK's*
- *Turutestid ja koostööde vormistamine*
- *Juriidika ning litsentsilepingud*
- *Uute süsteemide juurutamine toiduraiskamise vähendamiseks - kaubandusest üle jäävate köögiviljade kasutamine meile sobivate tingimustega mahla tootmiseks*



- *Läbirääkimised võimalike tootjatega (juuni 2024)*
- *Võimalikud turu testid*

Aitäh!

