



FLÄCHE
70 M²

MITARB.
1

GEGR.
2021

UMAMI FERMENT

WER WIR SIND Victor Thomas stammt aus Frankreich. Die Begeisterung für gutes Essen und frisches Gemüse wurde ihm in die Wiege gelegt. Auch für die Kunst der Fermentation hat er sich früh interessiert: Schon als Teenager kümmerte er sich um einen Wasserkefir, später kamen Sauerkraut, Sauerteig und Sekt dazu. Heute lässt er Bakterien, Hefen und Edelschimmel professionell für sich arbeiten.

WOFÜR WIR STEHEN 🌿 handwerkliche Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln 🌿 vegane, geschmackvolle, gesunde und leicht verdauliche Bio-Spezialitäten mit asiatischem Flair 🌿 Bewahrung alten Küchen- und Ernährungswissens 🌿 Nachhaltigkeit durch weniger Plastik und kürzere Transportwege

WAS WIR MACHEN 🌿 Fermentation von frischem Gemüse, Getreide und Bohnen, überwiegend aus Niedersachsen (zu Tempeh, Würzpasten, Saucen, Kimchi & Co) 🌿 Direktverkauf auf Wochenmärkten und Festen 🌿 Onlineshop 🌿 Verkauf in Mehrweg-Gläsern mit Pfandsystem 🌿 Workshops 🌿 Gutscheine

“ Als Partner der RAWG gehören wir zu einem Netzwerk von gleichgesinnten Betrieben. Wir kennen uns persönlich und helfen uns gegenseitig – zum Beispiel, um Lieferanten und Kunden zu finden. Das Netzwerk gibt uns in schwierigen Situationen Kraft und Inspiration.“ *Victor Thomas, umami ferment*

Zum Panrepel 11 🌿 28307 Bremen 🌿 info@umamiferment.com

