

Pressinformation

VegMe återlanserar med smakrik svensk innovation

Matentreprenören och uppfinnaren Pia Schönemyr har sedan 2012 satt avtryck i svensk gastronomi och livsmedelsinnovation.

Många minns hennes kallrökta smör till Mathias Dahlgrens tvåstjärniga matsal på Grand Hôtel, smörets närvaro vid kungliga bröllop samt uppmärksamheten vid Bocuse d'Or i Lyon, vilket senare belönades med Gastronomiska Akademiens Diplom.

Pia var också först med att utveckla kallrökt vatten och kallrökta raps- och olivoljor, vilket ledde till ett uppmärksammat samarbete med Di Luca inom daglivaruhandeln.

Sedan 2017 är Pia grundare av det växtbaserade varumärket VegMe, där samarbeten med Chalmers Tekniska Högskola och senare även Uppsala universitet resulterat i banbrytande forskning kring smak och textur. Fokus har legat på att utvinna protein och naturlig umami ur svenska havsalger från Kosteröarna och att kombinera den med svenska råvaror som ärtor och quinoa.

Alger innehåller rikligt med glutamat, den kemiska föreningen som ger upphov till umamismaken, och upptäcktes av den japanske kemiprofessorn Kikunae Ikeda 1908, som då även upptäckte umami som en femte grundsmak.

Genom en egenutvecklad metod baserad på pH-infusion har Pia lyckats skapa unika interaktioner mellan råvarorna. Resultatet är en färs där smak, textur och konsistens optimerats – med havsalgernas naturliga umami som kronan på verket.

Metoden, som tidigare endast använts i kreativa restaurangkök, har Pia lyckats industrialisera i helt svenska produkter såsom färs, pulled, bullar och burgare.

VegMes produkter finns redan i sortiment hos Martin & Servera och Menigo. Färsen har nyligen testats av flera Stockholmskockar och fått mycket goda betyg.

2025 markerar en nylansering av VegMe efter en paus på marknaden. Fokus ligger nu helt på foodservice – en kanal där Pia själv har sin bakgrund som krögare och VD för flera förstklassiga hotell och restauranger i Sverige.

– Med VegMe vill jag sprida svenska växtbaserade kvalitetsprodukter som fungerar lika bra till vardag som till fest – och som är enkla att tillaga, säger Pia Schönemyr.