

Perfect Day

Perfect Day是一家人造素食冰淇淋生产研发商，通过生物科技制造以纯素乳蛋白为原料的牛奶、冰淇淋等产品，不使用动物产品适合纯素者使用

品牌简介

加州大学伯克利分校孵化的创新公司Perfect Day，是由Perumal Gandhi和Ryan Pandya共同创立的。起初，他们自己身边的朋友不少有乳糖不耐症，试图寻找好的替代品，却发现市面上的牛奶替代乳品不外乎是豆奶，谷物奶，腰果奶或是杏仁奶。这些牛奶替代品虽然满足了素食者的素食期望，可是味道和营养都跟牛奶相差甚远。于是，干脆自己动手丰衣足食，成立了这家用酵母制造牛奶蛋白的创新公司Perfect Day。

Perfect Day的牛奶主要特点：美味、高蛋白、无乳糖、无激素抗生素类固醇、无胆固醇、更健康的食品、更长的保存时间、对地球环境友好。

根据公司联合创始人兼首席执行官的Ryan Pandya所述，Perfect Day专注于打造更清洁，更绿色，和更友好的“乳蛋白”。公司的产品可以与工业化养殖生产的乳蛋白相媲美。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/perfect-893145.html>