



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



The Belgies

Université Libre de Bruxelles



Coochiche

The Belgies - Université libre de Bruxelles



Coochiche is an innovative product that mixes the savoury taste of a cookie and the nutritional benefits of chickpeas. This food without sugar is healthy and its taste will blow your mind. Usually eaten during snack times, this cookie can be savoured at any time and accompany any meal. The ingredients are 100% natural and organic. Every aspect of our product makes it a pioneer in the legumes industry.

Without breaking any diet, it is even better than the original cookie. Thanks to its nutritional wealth, it can be compared to an energy bar while having the savoury taste of a cookie. This product is healthy, delicious, nutritious and better than any cookie.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Lifood

Université Libre de Bruxelles



Cha'pluchure

Lifood - Université libre de Bruxelles



Cha'pluchure is the little addition that transforms your everyday meal into an original delicacy, surprising your guests with uttermost simplicity. A world of crunchiness accompanied by a delicate fruity fragrance, Cha'pluchure is ideal in composed salads, as frying crumbs or as a final touch for your dressings. Cha'pluchure is a savory blend of dried organic fruits and vegetables, collected locally and put together with the guidance and approval of the pickiest palates. Because nature has so much to give us, we want to value every crumb of our ingredients and minimize food waste. Our handy packaging, that maintains the qualities of your Cha'pluchure, limits unnecessary waste.

Two flavors are already available:

- Apple-pear with orange and ginger
- Carrot with citrus and thyme

Find inspirational recipe ideas on the packaging.





FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



The Beetles

University of Leuven



The Beetle Factory

The Beetles - University of Leuven



The Beetle Factory, a tasty, crispy snack that contains corn flour, mealworms and pumpkin seeds: that's where The Beetle Factory stands for. This snack is an ideal surplus at every party, reception and other festive occasions. It can be enjoyed with or without a dipping salsa. But why were mealworms and pumpkin seeds added to the recipe? Well, eating mealworms instead of meat can help to create a more sustainable environment.

The snack of The Beetle Factory offers an accessible way to show how mealworms can be trendy and tasty. The chips help lowering people's ecological footprint thanks to the inclusion of the unique mealworm flavour into an approachable snack. Pumpkin seeds give the snack a fancy look, add crispiness and raise the fibre content. The traditional aluminium layer was omitted in the snack's packaging. The packaging can thereby be sorted with plastic waste and be recycled into garden furniture, city ornaments et cetera.





FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Souper Tasty

University of Leuven



Food.be
Small country. Great food.



FEVIA
Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

Pumpkin Special

Souper Tasty - University of Leuven



Pumpkin Special is a pumpkin soup with mealworms. The mealworms make the product innovative. They contribute to a better nutritional value of the soup, as the protein content is higher compared to an ordinary pumpkin soup. Additionally, they provide a specific taste. This soup has an elevated protein content and unique flavour thanks to the addition of mealworms.

Although a considerable volume of mealworms has been added, they have been processed in such a way that they are invisible in the soup. This technique provides the soup with greater nutritional value but keeps its texture unaltered compared to “common” soups. Thus, the consumer gets the best of both worlds. Another advantage is that you will reduce your ecological footprint when buying our soup.

The reason is that mealworms are as a partial meat replacement. Because the emission of greenhouse gases from rearing mealworms is negligible compared to that of livestock, you will greatly reduce your ecological footprint.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



INVASIFood

HECh ISia Huy



Perle de Renouée

INVASIFood - HECh ISla Huy



INVASIFood proposes the first alcoholic, sparkling and aperitif drink made of Japanese Knotweed! Natural and wild, this drink will wake up all your senses with its singular taste and its sparkling freshness.

One of our objectives is at the same time to work with local farmers and help them to control and reduce the invasion of Japanese knotweed on the fields.

This product is very interesting because during the production process we will use the loosed biomass and transform it into a product for parties.

Another positive aspect of our choice is the origin of the vegetal basic product.

Wild, the product is free of cost and therefore very interesting from an economic point of view.

With INVASIFood, we wish to give a modern style to an unusual product. Local, new wave and eco-responsible.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



be.Up-Cycling
HECh ISIA Huy



Or'tea

be.Up-Cycling - HECh ISla Huy



Or'tea is a refreshing nettle based drink, with apple pulp, honey and lemon. Our drink has a lot of qualities, Or'tea is:

- Natural: all our ingredients are 100% natural, without additional sugar.

- Eco-innovative: we use apple pulp from apple pressing (fruit juice). By the way, we value a co-product that was previously considered as waste.

- Healthy: the many health benefits of nettles and the antioxidant characteristics of honey and lemon make of Or'tea a full of life drink!

- Refreshing and attractive: its natural sweet taste is close to any soda's taste. Or'tea is very nice to drink and all of this without bad conscience!

- ... Walloon! The 3 main ingredients of Or'tea come from small Walloon producers. So, we respect the environment and we promote Belgian skills.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Belplante

Haute Ecole Provinciale de Hainaut Condorcet (Ath)



Les Perles de Belplante

Belplante - Haute Ecole Provinciale de Hainaut Condorcet (Ath)



Pearls of Belplante, a Pearl of flavour created by four students through an innovative gastronomic project which combines gustatory quality, speed and respect of the environment. This stock cube shows originality and not only from its unusual ovoid form. Gelled and containing apple pectin, its composition is healthier than that of its competitors. Made from *Plantago* sp. and *Urtica dioica*, the quantity of salt and fat was re-examined considerably downwards. Moreover, this product does not have any flavour enhancer and tries to avoid to the maximum the presence of allergens considered as frequent according to WHO. These Perles with a green colour add a salted taste, marked flavours to preparations, whose flavour enhances that of the dried plants. Its smooth texture allows a use facilitated through its melting character which is made in a fast and homogeneous way. For the preparation of their product, the Belplante company collects its plants by hand, in collaboration with biological farmers. Regarding their mode of production, the whole chain is carried out to promote raw materials resulting from organic farming, to reduce the water and carbon footprint, through reduction and revalorization of waste. The Pearls are thus healthy alternative stock cubes, fast dissolving, created in the respect of the environment and of the farmers.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Gali Coop

Haute Ecole Provinciale de
Hainaut Condorcet (Ath)



La Saucière

Gali Coop - Haute Ecole Provinciale de Hainaut Condorcet (Ath)



Our product is a sauce made from forgotten vegetables. The name of this sauce is « La Saucière ». The sauce would be sold in small frozen blocks form for consumption in all seasons. In practice, the consumer can adapt the texture he wants by adding water, oil or cream to the thawed sauce. For the manufacture of each sauce, Gali coop selected several forgotten vegetables and the company made an association of three different vegetables. The company made three different sauce recipes with numerous and balanced flavours. All the vegetables we need for manufacturing would be collected through a cooperative (Gali Coop). The cooperative only buys to local producers. Our product is mainly intended for the organic market. We also target the forgotten vegetables market. For some years, the consumption of forgotten vegetables has increased. But currently these vegetables are poorly perceived and valued by people. The goals of Gali Coop are to promote these products and to enhance their market status. We believe that the transformation industry is a good response to this problem. Gali coop would also like to develop various commitments to meet the consumers' requirements. First, we want to support local producers. Secondly, a specification will be drafted in partnership with all the producers involved in the project. Finally, a quality charter will be defined to provide greater transparency of the product origin.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Team Verdure

Hogeschool PXL-Tech



Verdure Bar

Team Verdure - Hogeschool PXL-Tech



An appetite at work? Tired of the average candy bar?

We would like to introduce you to VerdureBar, a convenient savoury snack, generously filled with delicious vegetables.

For this product, we got to the heart of the Italian kitchen, using only the best ingredients: the finest flour, juicy bell peppers, fresh tomato paste, spicy peppers and the fragrant herbs of the Mediterranean Basin.

All our fresh vegetables are oven dried at low temperatures to keep their flavour intact before they are baked into a delicious crust of savoury dough.

At VerdureBar, we aim to create a tasty snack without harming the environment. To achieve this, we set out to produce without the use of animal proteins. Also in the production process no artificial additives are used. On top of this we choose a wrapper made of Polylactic Acid, which is biodegradable.

VerdureBar, a snack for all to enjoy!





FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Perfect Pear

VIVES Campus Roeselare



Perfect Pear

Perfect Pear - VIVES Campus Roeselare



We are a team of 5 students from VIVES University College at Roeselare. We all have a passion for food and marketing. The ambition was to make a chocolate spread with a new flavour.

We decided to make chocolate spread with not only real high-quality chocolate, but also with fresh Belgian pears. In addition, we also made jam with pears. This product was developed to expand our product range.

We want to make people more aware of the oversupply of pears in Belgium that is caused by the import prohibition of Russia. By making products that contain Belgian pears, we want to reduce the surplus of pears in Belgium and make sure that not all pears go to waste. Pear farmers need to get a fair price for their work too.

The chocolate spread with pears is also approved by the Foodpairing team in Belgium as a real Foodpairing concept. Chocolate and pears team up very well.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



West-C-Company

VIVES Campus Roeselare



West-Flemish fish spring roll

West-C-Company - Vives Campus Roeselare



A Group of 5 entrepreneurs from Vives University Campus Roeselare, have in response to their Bachelor thesis established a mini-company called West-C-Company.

West-C-Company has developed a West-Flemish fish spring roll based on 100% local ingredients. By using 100% West-Flemish ingredients, West-C-Company supports.

the local producers and drives sustainability. The West-Flemish fish spring roll is a fresh frozen food product, based on fish, spinach and cheese. It involves a fish of a less valued species, namely the Red Gurnard. The Red Gurnard has recently been elected.

“Fish of the Year” by the Flemish Centre for Agricultural Marketing (VLAM). The VLAM hopes to increase the consumption of Red Gurnard in favour of the more endangered species. The main sales channels of the West-C-Company are restaurants, food trucks and individuals interested in a healthy bite.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



TM's Food Factory

Thomas More Kempen
University College



Tagliavena

TM's Food Factory - Thomas More Kempen University College



“Tagliavena” is a new healthy and delicious pasta. The only cereal used are oats, so it is naturally gluten-free.

Oats have a lot of advantages compared to other cereals, both on a health and cultivation level. “Tagliavena” is enriched with whey proteins, this adds extra proteins with a high biological value. “Tagliavena” is a good protein source for active people, it can be served as a healthy alternative to meet their high protein requirements. “Tagliavena” is perfect to combine with extraordinary new sauces. TMs Food Factory created three sauces different from traditional sauces and perfect to combine with “Tagliavena”. “Tagliavena” is a healthy gluten-free option that can be consumed during breakfast, lunch, dinner or as a snack.

“Tagliavena” is offered in different colours: the original pasta colour, cocoa, leaf-green and red-beetroot.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Cheese Team

HelHa Fleurus



C Del'Ice

Cheese Team - HelHa Fleurus



C Del'Ice is born from our wish to create a new way of enjoying both cheese and ice cream in a surprising different way. Cheese lovers, gourmets or adventurers, here is the result of our gourmand imagination. C Del'Ice is an assortment of little cheese balls and each is surrounded by a crunchy coating and composed of flowing fruit core. The name is a word game: C for cheese, Delice (delight in French) and Ice to refer to the ice cream.

A liquid sweet core, a smooth cheese ice cream and a crunchy coating... C Del'Ice will delight curious taste buds, gourmets and cheese amateurs.

A unique experience by its original associations and by the choice of cheese taste. A crazy idea and yet so delicious. And that, available in four different recipes. Everybody will find what he is looking for!

C Del'Ice, an innovating product combining simultaneously originality, quality and ethic.

Three textures, four recipes, endless sensations!



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



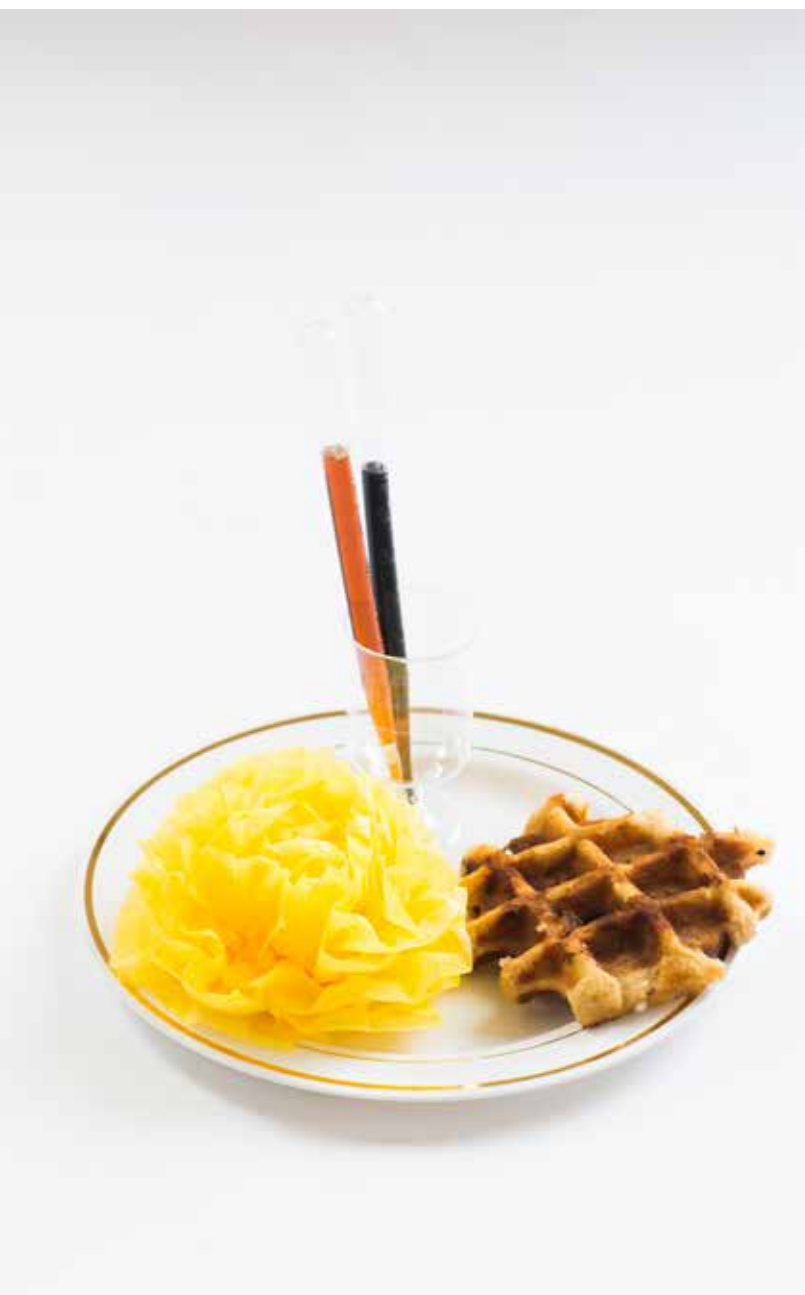
Science of food

ITCF AGRI



Waffles Bread

Science of food - ITCF AGRI



L'équipe des Science of Food vous présente une revisite de la gaufre de Liège, non seulement par le goût mais aussi par la méthode de fabrication car nous n'utilisons que de la farine de pain recyclée. Nous vous proposons « Waffles Bread » dont le goût vous rappellera la gaufre traditionnelle avec un petit plus gustatif à découvrir.

Le côté innovant de notre produit se situe au niveau de la récupération d'inendus de pain qui sont malheureusement trop souvent jetés et qui selon nous, pourraient être revalorisés en d'autres produits. Si nous prenons par exemple nos « Waffle Bread », nous avons choisi de récupérer et de mélanger plusieurs sortes de pain afin d'obtenir une farine mixte. Toutefois, nous pourrions également réaliser nos gaufres en ne sélectionnant qu'un seul type de pain, ce qui permettrait notamment d'éviter certains allergènes.

Les pains sont des invendus qui nous ont été donnés par une boulangerie. Ainsi, nous gagnons sur notre prix de vente par rapport à nos concurrents au niveau de la gaufre de Liège traditionnelle. De plus, nous évitons aussi le gaspillage.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Agralicious

ITCF AGRI



Apple'FFin

Agralicious - ITCF AGRI



Nous vous proposons Apple'FFin, un muffin à base de farine lactée et de pommes. Ce produit surprenant est fabriqué avec des ingrédients locaux.

La farine utilisée est une farine très riche en protéines puisqu'elle était à la base destinée à une alimentation pour bébés. Celle-ci n'a pas pu être vendue car elle ne répondait pas aux exigences spécifiques de certains clients et a donc été rejetée par l'industrie productrice. Nous sommes donc partis sur un projet de récupération de produits (farine déclassée et boîtes d'oeufs pour l'emballage). En ce qui concerne les pommes, l'idée nous est venue de l'embargo russe (sujet entrevu en classe).

Apple'FFin peut être dégusté par des personnes de tout âge étant donné que la farine contenue dans le produit est une farine lactée utilisée pour la nutrition des bébés. Cette denrée pourra donc être consommée comme collation.





FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Monster Minions

Ecole Secondaire Clairval



Croqu'en ciel

Monster Minions - Ecole Secondaire Clairval



6 sablés bretons surmontés de dômes de mousse de fruits (citron, mangue/passion, abricot, pomme, framboise, myrtille), glaçage miroir aux couleurs de l'arc-en-ciel. En bouche, la texture est onctueuse. On retrouve la douceur sucrée et les arômes délicats des fruits. L'emballage est la signature finale, le dessert est posé sur un mini-plateau émaillé blanc que vous pourrez réutiliser à souhait, et d'un cartonnage imprimé. Sa forme arrondie rappelle un peu les macarons, ses couleurs joyeuses les cupcakes, mais aucun dessert actuellement commercialisé ne rassemble le symbole tendance de l'arc-en-ciel et le design soigné et brillant de ces dômes arrondis.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



EcoBrain

Collège des Etoiles



Chocodat

Ecobrain - Collège des Etoiles



TROPHEE
FEVIA WALLONIE

C'est un produit belgo-oriental. Nous avons voulu allier les bienfaits de la datte et du fruit sec tout en amenant une touche de gourmandise apportée par l'enrobage au chocolat. Le tout saupoudré de Spéculoos pour le chocolat au lait et de noix de coco râpée pour l'enrobage au chocolat noir. « CHOCODAT », un snack sucré avec des produits issus de l'agriculture biologique. Un mariage de saveurs d'Orient et belge qui en ravira plus d'un ! Le tout emballé dans un packaging à la fois simple, élégant et le plus écologique possible.





FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Etoiles Filantes

Collège des Etoiles



Ayola

EtoilesFilantes - Collège des Etoiles



Une boisson rafraîchissante acidulée à base du pain de singe en provenance d'Afrique, riche en vitamines. L'ajout de la goyave lui confère un goût exotique et fruité.

Ayola pour les petits et les grands. Renforcez votre vitalité car elle est garantie avec Ayola !



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



Team Artem

Athénée Royal Thomas
Edison de Mouscron



The Green Secret

Team Artem - Athénée Royal Thomas Edison de Mouscron



« The Green Secret » est une pâte à tartiner à base de pistaches et de pommes ne contenant ni colorant, ni produit chimique. Tous les ingrédients proviennent de l'agriculture biologique. Cette pâte peut être utilisée seule ou associée à des aliments salés ou sucrés.





FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



INDSé 1

INDSé



Bettamauve

INDSé 1 - INDSé



Nous avons le plaisir de vous présenter un produit inédit, mettant à l'honneur un légume naturel, local et souvent peu utilisé : la betterave.

Par sa douce saveur, cette friandise saine et peu onéreuse ravira les palais des petits et des grands.

Utilisé en cuisine, il accompagnera à merveille le gibier et le foie gras tout en ajoutant une touche d'originalité à vos présentations culinaires.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



INDSé 2

INDSé



C Fruité

INDSé 2 - INDSé



Cette petite douceur saine et énergisante est pleine de vitamine C. À base de jus de fruits fraîchement pressés, ce produit naturel convient aux sportifs, jeunes, enfants, adolescents, maman hyperactive, ...

De plus, il est adapté à toutes les activités, car il est facile à transporter. Il se décline en deux saveurs : orange et pomme. Son goût délicat convient à tous les palais.

Son absorption rapide et sa texture fine en bouche en font un produit facilement assimilable. Sa longue conservation en fait un produit utile et consommable à tout moment.



FEVIA

CONCOURS À L'INNOVATION



INDSé 3

INDSé



Cup Délice

INDSé 3 - INDSé



Le Cup Délice est tout simplement une invitation à la gourmandise sans culpabilité. Nous vous proposons un petit gâteau classique revisité : une base de cake au coeur fondant de marshmallow et nappé d'un coulé de marshmallow.

Dès la première bouchée, vous ferez l'expérience de "la madeleine de Proust" : un goût d'enfance retrouvée et inoubliable.

À base de produits sains et naturels, sans conservateur ni exhausteur de goût, voici un petit plaisir facile à emporter partout et qui plaira aux petits et grands.

Décliné en différents goûts : fleur d'orange, menthe, vanille, ...



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Zoë & The Breadboys

Egmont & Hoorn



Prépainré

Zoë & The Breadboys - Egmont & Hoorn



Broodbeleg dat eruit ziet als préparé en smaakt als préparé maar geen vlees bevat.

De veggie préparé smaakt volgens ons onderzoek bij derden beter dan gewone préparé. Ook al bevat onze versie geen vlees, de smaak sluit perfect aan bij wat je verwacht van een préparé. Qua kleur en uitzicht is hij bijna niet te onderscheiden van de vlees-prépainré.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Healthy Snack

Ter Groene Poorte



Healthy Snack

Healthy Snack - Ter Groene Poorte



Met “Healthy Snack” proberen wij, leerlingen van 6TS aan de slagerijschool Ter Groene Poorte, de mensen gezonder te laten eten zonder dat ze het merken. Heel wat frituursnacks zijn laag van kwaliteit en hoog in voedingswaarde. Ons concept bestaat erin drie gezondere snacks te maken. Een burger op basis van kwaliteitsvol varkensvlees met minder Kcal. Ook minder zout en E-nummers gebruiken is ons doel. Het hamburgerbroodje werd geüpgraded tot een vezelrijk broodje waardoor de gezondheidsfactor stijgt. De vleesbal laat de concurrentie ter plaatse door zijn lage calorische waarde en goeie smaak. Tot de helft minder Kcal dan bepaalde concurrenten. Heel wat minder E-nummers en minder zout is ook een troef. De frikandel werd opnieuw uitgevonden en kreeg een lagere calorische waarde en heel wat minder E-nummers als resultaat.

Healthy Snack: als mensen niet uit zichzelf gezonder eten, brengen wij hen gezondere voeding, zonder dat ze het beseffen.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



De gezonde boterham Ter Groene Poorte



Pandalicious

De gezonde boterham - Ter Groene Poorte



Een gezonde en vezelrijke boterham gecombineerd met innovatief kippenwit dat een grote hoeveelheid groenten bevat. We zijn ervan overtuigd dat onze boterham heel wat mensen zal aanspreken. Zeker nu een gezonde levensstijl en gezonde voeding alomtegenwoordig zijn. Dit alles verpakken we in een hersluitbaar en recycleerbaar pakket.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



V-Snack

VABI



Bungy

V-snack - VABI



Ons gezond tussendoortje heet Bungy. Bungy staat voor 'springintveld' en 'energie hebben'. Het is gezond omdat er geen geraffineerde suikers en kleurstoffen toegevoegd werden. Het koekje bevat hoofdzakelijk banaan en havermout. We kozen voor deze ingrediënten omdat ze geen glucosepiek in het bloed geven. De aanwezige koolhydraten worden langzaam verwerkt. Je blijft dus een hele tijd energie hebben van de trage koolhydraten. Tevens is het ook heel lekker.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



V-Snack

VABI



Chocodeizen

V-snack - VABI



Chocodeizen, ons product is vernieuwend doordat we gestart zijn van het originele product Melocakes en we hebben er een betere smaak en een betere swing aan gegeven. We hebben er een eigen mousse met munt en vanille in verwerkt met een krokant "koekje" van pecannoten die gemengd zijn met een klein beetje honing zodat ze aan elkaar kleven. Via foodparing zijn we op het idee gekomen om chocolade met pecannoten, vanille en munt te combineren.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Fruity

Provinciaal Instituut PIVA



Fruity

Provinciaal Instituut PIVA



TROFEE
FEVIA VLAANDEREN



Ons product is een pasta op basis van verse cassis. Smeerbaar zoals een chocopasta, maar in plaats daarvan met fruit. De bedoeling is om deze fruitpasta op een boterham te smeren zodat u kan genieten van iets lekker zoet na enkele hartige boterhammen. Ook kan u dit product gebruiken met verschillende lekkernijen.

Geschikt voor jong en oud.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Tasty Planet

Sint-Annacollege



Violetjesijs

Tasty-Planet - Sint-Annacollege Antwerpen



Een authentieke smaak van violetsnoepjes verwerkt in roomijs. De smaak is bij vele mensen bekend en we dachten hier moeten we iets mee doen. In combinatie met ijs dat in vele gevallen een zoete smaak is dachten we dat dit wel ging werken.





FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



BonAppetEAT

Sint-Annacollege



Banaan Krokot

BonAppetEAT - Sint-Annacollege Antwerpen



De banaankrokot is een gepaneerde banaan met een heerlijke choco vulling. Het krokante jasje in combinatie met de zachte banaan voldoet aan de verwachtingen qua structuur.

De smaak combinatie is veel voorkomend, dus zeer aantrekkelijk.

Een vers product zonder bewaarmiddelen dat houdbaar is in de diepvries voor zo'n 8 maanden na aankoop. Het beste is om het product meteen te consumeren na het bereiden.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Le Goût D'or

Sint-Annacollege



Preikrok

Le Goût D'or - Sint-Annacollege Antwerpen



Ons kroketje kan gebruikt worden als voorgerecht, hoofdgerecht of een snack. Het is zeer gemakkelijk in bereiding, en zeer snel klaar. Ze worden bewaard in de diepvriezer en kunnen lang na productie geconsumeerd worden. Het oogt zeer mooi door de gouden kleur. Je kan het eten bij frietjes of een slaatje en is niet droog door de saus die erin zit. Door de verschillende aspecten in de kroket raak je de smaak niet snel beu.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Kaztaar

Koninklijk Atheneum Zottegem



Kaztaar

Koninklijk Atheneum Zottegem



TROFEE
FEVIA VLAANDEREN



Kaztaar is een Glutenvrij bier zonder toegevoegde CO₂, zonder schuimstabilisatoren en zonder toegevoegde suikers, kortom het gezondste bier van Vlaanderen.

Aangezien wij willen scoren met ons product hebben wij gekozen voor een glutenarm bier. Wat belangrijk is bij ons is, is dat het wordt ontworpen met natuurlijke ingrediënten, dat het zo weinig mogelijk suiker schadelijke stoffen bevat.

Gluten is een complexe groep van eiwitten die van nature voorkomen in bepaalde granen (tarwe, rogge, gerst, spelt, ...) . Veel mensen hebben een intolerantie voor gluten en hier wordt steeds vaker aandacht aan besteed. Wij hebben opgemerkt dat glutenarme producten overal opduiken in de rekken van de winkels, aangezien wij trend gevoelig zijn willen wij graag op deze kar springen. Uit betrouwbare bronnen hoorden we dat grote brouwerijen niet echt happig zijn om glutenarme bieren op de markt te brengen. Zij zijn bang dat dit de consument zou afschrikken en dit zou lijden tot een mindere bierverkoop. Daarom willen wij graag deze niche markt bespelen.



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



The Surprise Girls

GO! Atheneum Avelgem



Surprise Tube

The Surprise Girls - GO! Atheneum Avelgem



De Surprise Tube is een fruitig en fijn dessert. Hij heeft een natuurlijke en vernieuwende smaak. De combinatie van zoet/zuur is heel typerend aan ons product. De mango heeft een zoete en frisse smaak terwijl de framboos eerder een zure smaak heeft. Beide vullen elkaar uitstekend goed aan. Het zijn twee tegenovergestelde smaken die contrasteren met elkaar. De genoise heeft een aangename smaak.





FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Hua Tea

GO! Atheneum Avelgem



Feel Healthy & Snack

Hua Tea - GO! Atheneum Avelgem



TROFEE
FEVIA VLAANDEREN



Wij zijn Melissa, Kimberly, Perrine en Louis uit de richting Sociale en technische wetenschappen van het GO! atheneum Avelgem. Samen vormen wij HuaTea. Wij hebben ons voor de Fevia-wedstrijd geëngageerd om een vernieuwend en gezond product te ontwikkelen onder de slogan: "Feel Good, Feel Healthy". Wij bieden jullie onze "Feel Healthy Tea" aan die zowel warm als koud te consumeren is. Deze vijgenthee wordt vergezeld door onze "Feel Good Snack" die de thee aanvult met zijn zoet-frisse aroma's. Ben jij dus iemand die graag eet en drinkt, maar toch de gezonde toer wil opgaan? Dan is HuaTea het product dat je zoekt!



FEVIA

INNOVATIEWEDSTRIJDEN



Brouwbroeders GO! Atheneum Avelgem



Blossom Beer

Brouwbroeders - GO! Atheneum Avelgem



Wij zijn Julien, Antoine Aron en Seppe en zitten in het 6de jaar Sociaal-Technische Wetenschappen. Voor onze deelname aan de FEVIA-wedstrijd hebben wij een nieuw of vernieuwend voedingsmiddel bedacht. Wij hebben daarom gekozen om een bier met een vlierbloesemextract te maken. De naam van ons product is "Blossom Beer". Wij hopen dan ook jullie smaakpapillen te strelen en te scoren met dit product.

