

FOOD

AT

WORK

VLAANDEREN

AWARDS

2019



20

PRODUCT
CRUS TU

SCHOOL
TER GROENE
POORTE VOEDINGS-
TECHNIEKEN

Onze Crus Tu is een licht zoet en vezelrijk cakeje met een zacht aroma van seizoensgroenten en noten. Het is dus een gezond alternatief voor de traditionele cake of koekjes als tussendoortje. Duurzaamheid en milieu spelen een cruciale rol in de moderne voedingsindustrie. Wij spelen hierop in door reststromen uit de landbouw te gebruiken als basisingrediënt.

FOOD

AT

WORK

VLAANDEREN

AWARDS

2019



21

**PRODUCT
LOEMPISANO**

**SCHOOL
TER GROENE
POORTE**

Wij als Loempisano team willen u ons nieuw product voorstellen.

Het is een innovatief en vernieuwend loempia-assortiment met een range van puur vegetarisch tot vleesbevattend. Het is bovendien naast allergenvrij, gezond, hallal en vernieuwend lekker, met als extra troef een vegetarisch assortiment. Op deze wijze kunnen we een grotere doelgroep bereiken.

We dachten hierbij ook meteen aan een ecologische verpakking.

FOOD

AT

WORK

VLAANDEREN

AWARDS

2019



22

PRODUCT

CRUNCHY KROKET

SCHOOL

**TER GROENE
POORTE**

Wij zijn het Crunchy Kroket™-team.

Samen bedachten- en werkten we een vernieuwend product uit. Een innoverend product dat niet alleen ecologischer en voedzamer is maar daarenboven nog eens minder allergenen bevat. Dit product noemen wij de Crunchy kroket™. Het is een gezonde snack, een partymix met 3 variëteiten (kip, varken en groenten) met een krokante korst van insecten en glutenvrij-paneermeel dat verpakt is in een vriesbestendig kartonnen doosje. De verpakking is recycleerbaar waardoor deze minder impact heeft op het milieu en de afvalberg.

FOOD

AT

WORK

VLAANDEREN

AWARDS

2019



23

PRODUCT
VEGETARON

SCHOOL
ZAVO

Het concept vegetaron combineert het zoete van de gekende macaron met het hartige van de groentevulling. 'VeggieZa', de uitvinders uit Zaventem, steken een aantal vergeten of minder geliefde groenten en kruiden in een hip smaakvol jasje. Voor de vulling worden (vergeten) groenten gekookt, geplet en afgekruid om een crème te maken. Deze crème wordt tussen 2 schelpjes gespoten om zo een vegetaron te bekomen.

FOOD

AT

WORK

VLAANDEREN

AWARDS

2019



24

PRODUCT

BOFFERTJES

SCHOOL

PIVA

Ons project zijn lekkere, gezonde poffertjes met boerenkool en parmezaan. Perfect als snack of lekker tussendoortje. Boerenkool is een super groente boordevol vitaminen, ijzer, antioxidanten en calcium die in combinatie met parmezaan fantastisch lekker is. Ons poffertje kan dienen als snack maar ook als maaltijd zijn de poffertjes een aanrader !