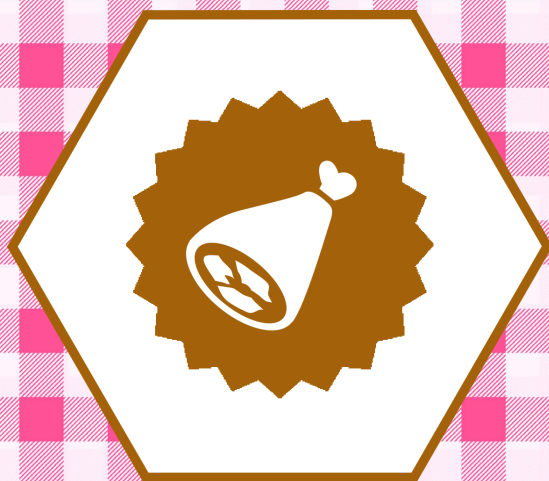




INNOVATIVECHARC

Charcuterie-innovaties van de toekomst:
Met ruim denken kom je verder

DOELSTELLINGEN

Werk maken van de charcuterie van morgen.

Op korte termijn ligt het accent op producten met een zo natuurlijk mogelijk karakter. Op lange termijn is ruimer denken, voorbij het gangbare gamma, noodzakelijk. Verder focust dit concept zich op meerwaardeontwikkeling bij charcuterieproducten door het meegeven van extra features die bovenop de intrinsieke producteigenschappen evenzeer deel kunnen uitmaken van de identiteit en waardering van een product door consument, retail en/of overheid.

VERWACHTE RESULTATEN

- Clean tot clear label charcuterieproducten
- Charcuterieproducten buiten het gangbare gamma, inspeland op trends zoals vlees-minderen en eiwittransitie
- Charcuterieproducten die door hun extra feature een concurrentieel voordeel bieden op de binnen- en/of buitenlandse markt

Meathybrid

Ontwikkeling en optimalisatie van vleesproducten met gedeeltelijke substitutie van vlees door plantaardige alternatieven

CropExplore

Exploratie van alternatieve grondstoffen voor toepassing in de voedingssector

EXTENDLIFE