

UITNODIGING

Experttafel webinar: Trends in Future Food

Food bedrijven uit de regio delen hun innovaties.

Woensdag 28 april 2021

15:00 uur - 16:30 uur

Webinar videostream

Stadslandbouw, vertical farming, food-as-a-service, vleesvervangers: slechts enkele trends in de food industry. Op woensdag 28 april nemen vier ondernemers uit regio Foodvalley en Noord-Veluwe je mee in hun ontwikkeling van innovatieve ingrediënten en producten. Tijdens een interactief vraaggesprek leer je meer over gastronomisch genieten met plantaardige gerechten, lupine voor menselijke consumptie, zoutvrij brood door inzet van algen en de Neder Banaan.

InnoGusto

Innogusto ontwikkelt Italiaanse ready-to-heat maaltijdcomponenten en kant-en-klare maaltijden op basis van vlees-, vis- of zuivelalternatieven. Koelvers plantaardig convenience food van restaurantkwaliteit met een smaakbeleving die evenwaardig is aan vleesvarianten.

Lekker Lupine

Lupine bonen op ieders bord! Lekker Lupine! stimuleert de consumptie en teelt van biologische Lupine in Nederland. Hiermee dragen zij bij aan de eiwittransitie.

AlgaeHolland

AlgaeHolland Food levert consumentoplossingen en maatwerkoplossingen voor grootschalige toepassingen bij productie van voedingsmiddelen. Het resultaat: Zoutarme of Zoutloze maar smaakvolle eindproducten met de Nutritionele meerwaarde vanuit de Micro-Algen.

Neder Banaan

In hartje Nederland vind je een speciale kas. Hier in Ede groeit de allereerste banaan van Nederlandse bodem: de Neder Banaan. De bananenplant staat er in een speciale ondergrond en krijgt er precies de juiste hoeveelheid licht, warmte, water en voeding. Chemische bestrijdingsmiddelen zijn daardoor niet nodig. Dat levert een heerlijke, gezonde en duurzame banaan op.

Het online event wordt uitgezonden vanuit de PuurDichtbij Kookstudio van de Midden Nederland Hallen.

Deelname aan de Experttafel is gratis. Aanmelden via rctgelderland.nl voor 26 april.

[Aanmelden?](#)

[Klik hier!](#)

[voor 26 april](#)



RCT Gelderland

