

ChickpeaChoco

Mousse au chocolat à l'algue
100% Végétale et Bio



Eloann Chevance - Lisa Le Contellec
Valentine Le Roux - Tifenn Jezequel

BTS SCIENCES ET
TECHNOLOGIES DES
ALIMENTS PREMIERE ANNEE

Les ingrédients du produit

Mousse au chocolat

- Chocolat (42.4%)
- Aquafaba (50.8%)
- Pois chiche (3.4%)
- Carraghénane (3.4%)

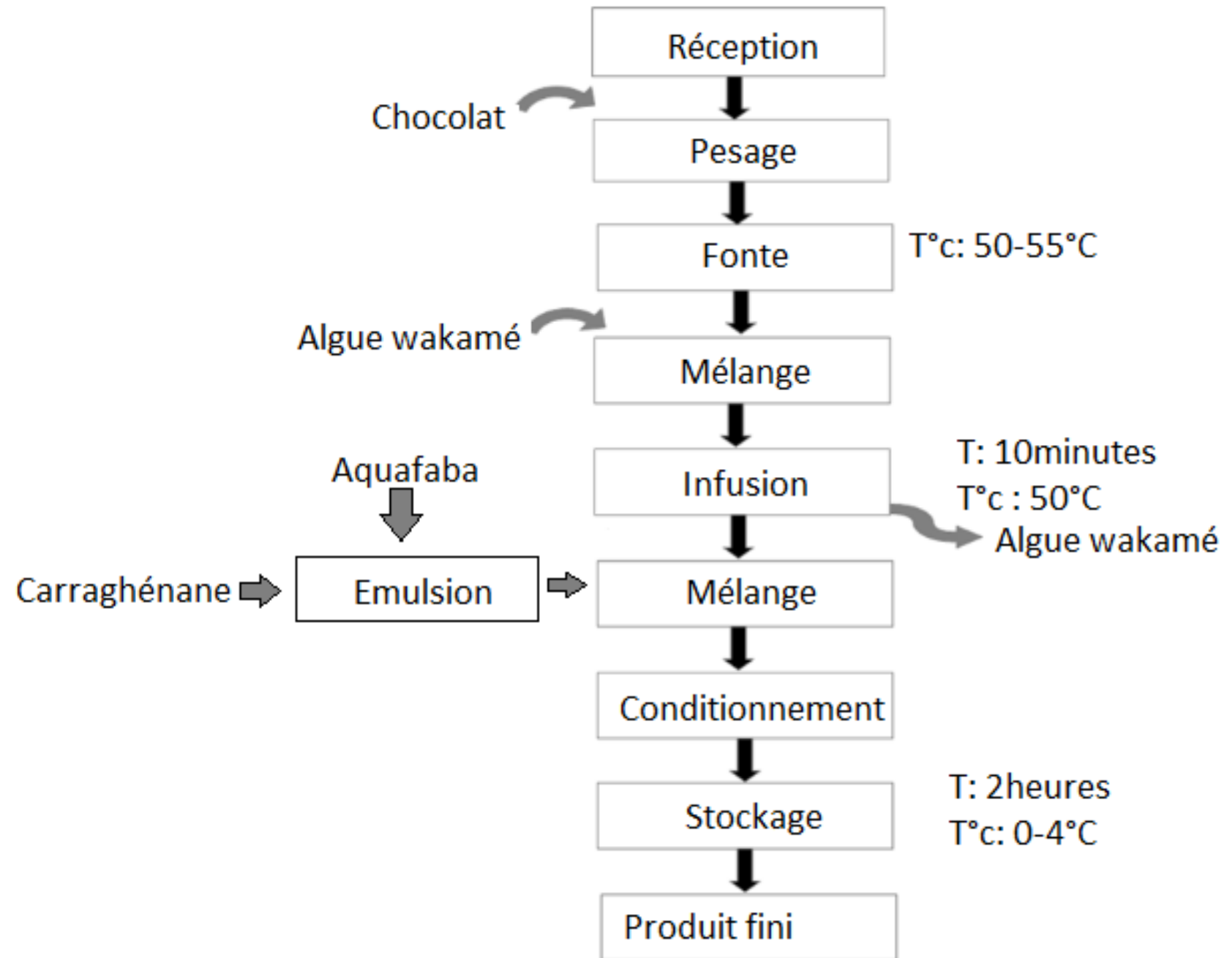


Pois chiches

- Chocolat en poudre (20%)
- Caramel (15%)



Process de Chickpeachoco



Les caractères innovants

- Jus de pois chiche (aquafaba)
- Incorporation de l'algue wakamé
- Clientèle spécifique visée
- Produit entièrement bio
- Aucun déchets alimentaires
- Produit éco-responsable (emballage)

Qualités nutritionnelles

VALEURS NUTRITIONNELLES	ChickpeaChoco 60 g (1 pot) en Kcal	ChickpeaChoco 100 g en Kcal	Concurrence en Kcal
Energie (Kcal/g)	132.06	220.1	303
Protéines brutes	4.08	6.8	6.39
Glucides	11.46	19.1	25.6
Lipides	6.72	11.2	18.6
Acides gras saturés	6.12	10.2	15.4
Sucre	6.12	10.2	21.5

Comparaison : D'après le site Ciqua, ChickpeaChoco a de meilleures qualités nutritionnelles qu'une mousse au chocolat classique.

