



# FRESH'ALGUE

Glace à la betterave, la vanille et à la Wakamé.

# Analyse nutritionnelle

	Fresh'algue	Glace classique
Energie (Kcal)	170	226
Glucides (g)	15	29
Dont sucres (g)	16	24.4
Protéines (g)	9	2.99

→ 25% moins de Kcal

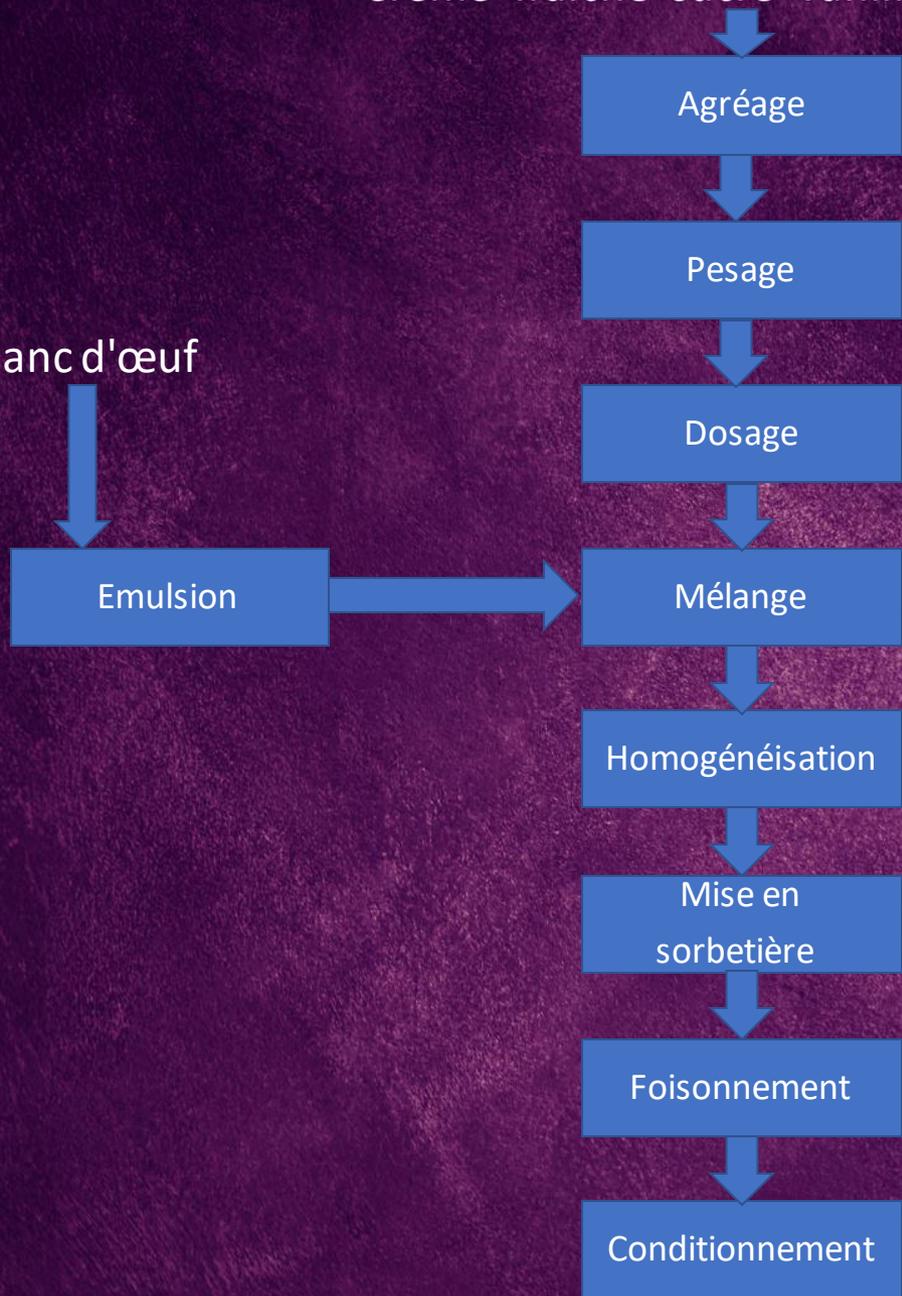
→ 48% moins de glucides

→ 35% moins de sucres

→ 3 fois plus de protéines

Betterave Jaune d'œufs Lait  
Crème fraîche sucre vanille algues

Blanc d'œuf



Processus de  
fabrication

# Caractère innovant

Glace à base d'algue Wakamé



Démarche de développement durable



Elle n'est pas commercialisée sur le marché



# Coût de revient

Glace			
Ingrédients	Prix/kg	Quantité utilisée	Coût estimé
Vanille	28,00€	15	0,42 €
Crème fraîche	3,73€	500	1,87 €
Betterave	3,83€	150	0,57 €
Lait	1,76 €	100	0,18 €
Œufs	2,41 €	360	0,87 €
Sucre	0,69 €	180	0,12 €
Wakamé	110,00 €	6	0,66 €
Total	150,42 €	1311	4,69 €

➤ La glace serait vendue 3,58€ au kilos