

Concours U'Cook 2020



Projet : Le Végét'algues

- Assortiment de burgers apéritifs aux algues

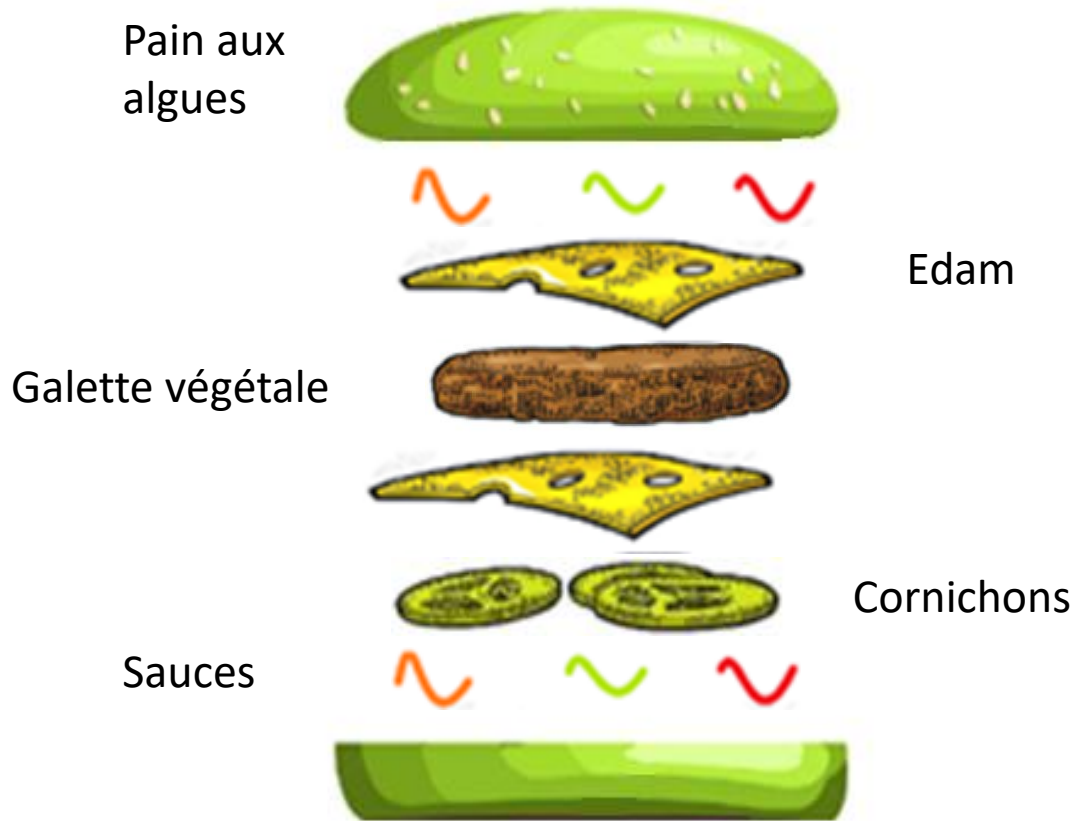


Camille DEFRANCE
Cédric NICOLAS
Léonie MICHEL
Justine VENET



Etudiants en licence professionnelle
➤ Développements de projets - Innovations Alimentaires (Bac+3)

➤ Sa composition



Valeurs nutritionnelles moyennes pour /	/100 g de produit
Valeurs énergétiques (kJ)	1042
Calories (kcal)	249
Matières grasses (g)	11
Dont acides gras saturés (g)	4,2
Glucides (g)	26
Dont sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	4,1
Protéines (g)	6,7
Sel (g)	1,3
Allergènes	Gluten Lactose Moutarde Œuf

➤ Le choix des algues



- Wakamé
- ☺ Couleur verte
- ☹ Goût trop iodé
- ☹ Moins facile d'utilisation



- Nori
- ☹ Goût trop iodé
- ☹ Moins facile d'utilisation
- ☹ Couleur brune



- Ao-nori
- ☺ Goût moins iodé
- ☺ Couleur verte
- ☺ Plus facile d'utilisation



Ingrédients

Le pain : farine de blé T55 (gluten), lait demi-écrémé, beurre, algues, jaune d'œuf, levure boulangère, sucre, sel
La galette végétale : lentilles vertes, œuf, son d'avoine (gluten), moutarde, sel, poivre

Le pesto : huile d'olives extra vierge, basilic frais, parmesan (lait), pignons de pin, ail, sel, poivre

La poivronnade : poivrons rouges, oignons, huile d'olives extra vierge, huile de colza, sel

La tapenade de tomates : tomates cerises fraîches, tomates cerises confites, pignons de pin, concentré de tomates, huile d'olives extra vierge, huile de colza, ail, sel, poivre

Condiments : Cornichons, Edam (lait)



4,67€

Valeurs nutritionnelles moyennes pour /	/100g de produit
Valeurs énergétiques (KJ) / Calories (kcal)	1042 / 249
Matières grasses (g)	11
Dont Acides gras saturés (g)	4,2
Glucides (g)	26
Dont Sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	4,1
Protéines (g)	6,7
Sel (g)	1,3

Mode de conservation : au frais entre 0 et 4°C.

Conseil d'utilisation : Faire préchauffer le fous à 180°C. Retirer l'opercule de la barquette avant de la mettre au four pendant 5 minutes.

* Ces apports journaliers recommandés sont calculés pour un adulte avec un apport moyen de 2000kcal par jour

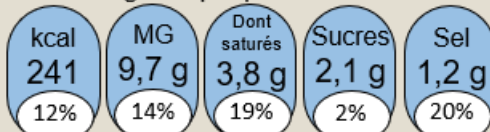
DLC : 7 jours

N° lot : JVLMCDCN05:02

Poids net : 9 x 36,9g

Conditionné sous atmosphère protectrice

Pour 100g chaque produit contient



des apports journaliers recommandés*



Le Végét'Algue

Alimentec

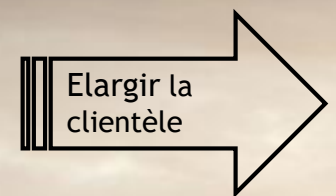
Rue Henri de Boissieu

01000 Bourg-En-Bresse



5 min à 180°C

Et après ?



- Diversification des sauces
 - Nouvelles galettes végétales, différentes légumineuses
 - Elargir la gamme des algues

