

4^{ème} édition

U'COOK
innovation



WAKA'PÉRO

BTS Sciences et Technologies de l'Alimentation

DESCRIPTION DES PRODUITS

TARTINABLES aux LÉGUMES et WAKAMÉ

- ▶ Répond au problème de l'apéritif chez les plus jeunes
- ▶ Est utilisable en tant que « Pots bébé ».
- ▶ Est validé par la **D**irections **D**épartementales de la **P**rotection des **P**opulations

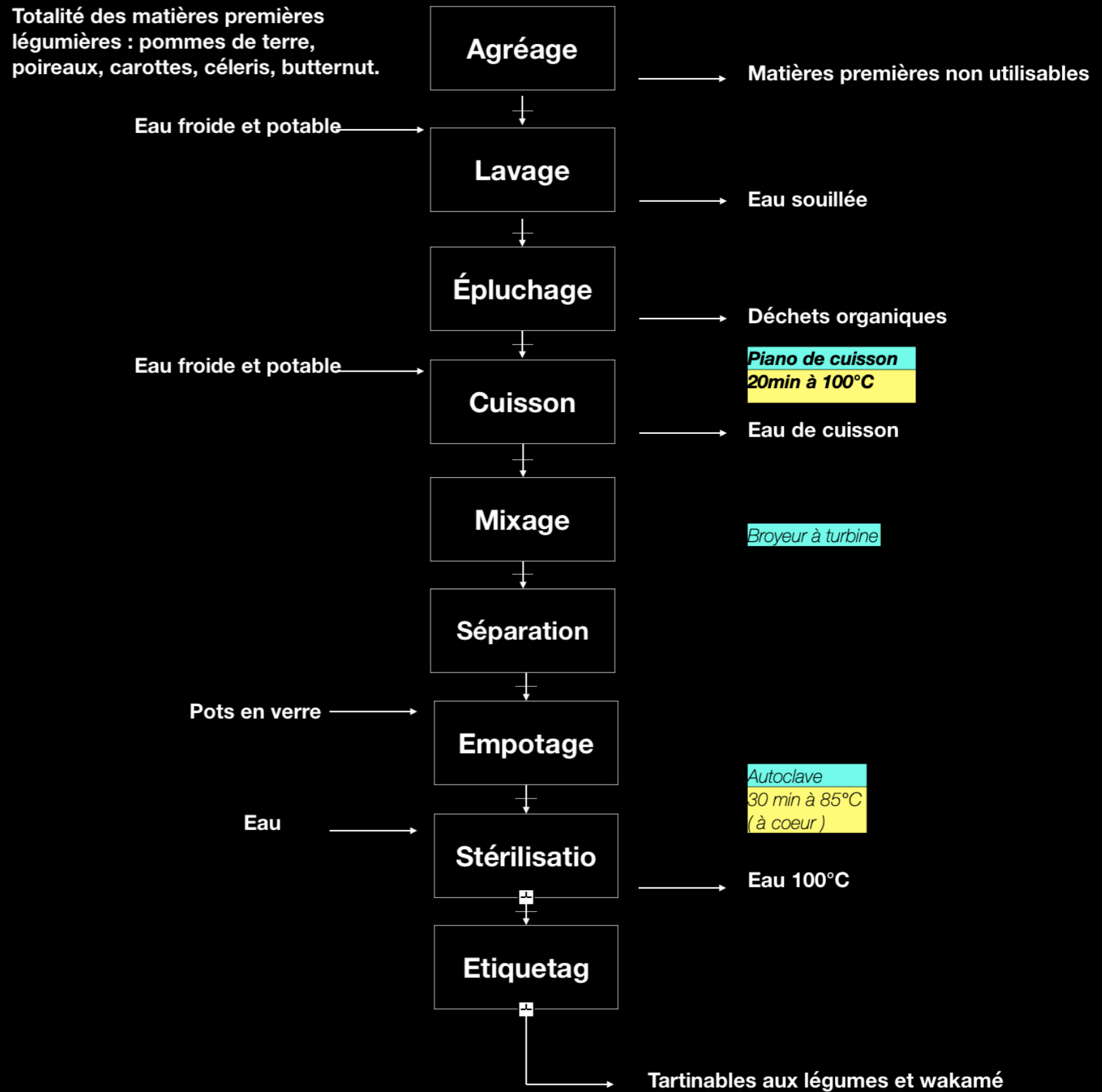


- Étouffement
- Trop gras
- Allergies aux arachides
- Satiété nutritionnellement incorrecte.

- ▶ **Apport nutritionnel et bienfaits** : Anti-oxydants, minéraux, fibres, vitamines ...
- ▶ **Utilisation** : à tartiner lors de l'apéritif, accompagnement avec poisson ou viande, pots bébés...

DIAGRAMME DE FABRICATION

- **Base** : Pommes de terre, poireaux, oignons.
- **Variante** : Carotte, céleri
- **Épices** : Curry, cumin
- **Algue** : Wakamé



ATOOUTS



Pour 100g	Waka'péro	Houmous
Kcal	546,3	1399
Protéines	4,03	8,4
Glucides	16,54	10
Lipides	3,53	23,9
AG Saturé	0,05	28
Sucre	2,44	1,38
Sel	0,33	1,3

Coût des matières premières	
Pour un pot	0,38 €
Pour un kilo	1,17 €

- **4X moins** de sel
- **99,8% moins** d'acide gras saturé
- Prix à l'achat **deux fois moins cher** qu'un produit similaire

Vendu 1,50 € le pot contre 2,50€ sur le marché

CONCLUSION

- **Sans sel ajouté**
 - **Apéritif allégé**
 - **Découvertes de saveurs et légumes**
 - **Convient à toutes générations**
 - **Sain et équilibré**
 - **Produit polyvalent**
- 