



ECOTROPHELIA
NEDERLAND

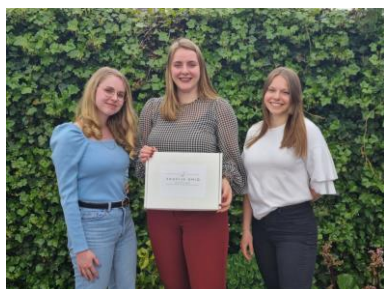


Team name	Saucijs Uniq
Product	Ganzen saucijzenbites
School	Inholland University of Applied Sciences Agri Food and Life Sciences
Captain	Willemijn ten Hoor (NL)
Teamleden	Kirsten van Delft (NL) Demi Blom (NL)
Mentor	Zeger Stinis
FNLI Coach	Marian Verbruggen(Ruitenberg Ingrediënts)

In Nederland veroorzaakten ganzen in 2020 meer dan 20 miljoen euro schade. Jagers die dit oplossen blijven met het vlees zitten. Hierdoor maakt gansenvlees deel uit van een voedseloverschot. Zonde, want gansenvlees is een duurzame, smaakvolle eiwitbron. Een prima stukje wild dus. Wild is echter voor veel consumenten lastig te bereiden en een spannend product om te proberen vanwege de specifieke wildsmaak die eraan zit.

Onze oplossing: ganzen saucijzenbites in een herkenbaar jasje van roomboter bladerdeeg. In drie verschillende smaken; florale tijm, hartige paddenstoel-sesam en de vertrouwde traditioneel. Voor ieder wat wilds. Doordat de consumenten de bites herkennen en deze er smaakvol uitzien, wordt het makkelijker voor consumenten om eens gans te proberen. Smaakvol wild met groot gemak. Dat is Saucijs Uniq.

Proef en beleef zelf de unieke smaak van Saucijs UNIQ en wordt net als vele anderen in Nederland helemaal wild van gans!



inholland
hogeschool

www.saucijsuniq.nl