

Piepers op de pizza

Bij Avebe maken ze al bijna 100 jaar aardappelzetmeel. Maar tegenwoordig worden in het noorden van ons land ook hoogwaardige eiwitten gemaakt. Daarmee kun je van een pieper hamburgers maken, of kaas voor op je pizza. Zonder dat er zuivel bij komt kijken.



Eiwit uit aardappel

In een aardappel zit niet alleen zetmeel. Hij bevat ook eiwitten, en die hebben de nodige voordelen boven dierlijke eiwitten.

- Ze zijn plantaardig, dus geen bezwaar voor veganisten en vegetariërs.
- Plantaardige eiwitten zijn duurzamer te produceren dan dierlijke eiwitten.
- Deze eiwitten zijn voor vrijwel iedereen (ook voor mensen met soja-, lactose-, of kippen-ei-intolerantie) makkelijk te verteren, er zijn maar weinig mensen gevoelig voor aardappel.
- De eiwitten komen uit gewone aardappels, er komt geen genetische modificatie aan te pas.

Vinding van Avebe

Het procedé om eiwit uit aardappel te halen is ontwikkeld door Avebe. Deze Groningse multinational bestaat al bijna 100 jaar en is wereldmarktleider op het gebied van aardappelzetmeel. Aardappel-eiwit is een veelbelovende nieuwe markt. Want steeds meer mensen willen een vegetarische hamburger en plantaardige kaas. Avebe speelt daar slim op in met een hele reeks eiwitproducten. Door hun hoogwaardige eigenschappen dringen ze tot steeds meer voedingsmiddelen door. Eet smakelijk!

Food-regio Groningen

Dat aardappeleiwit uit het noorden komt is geen toeval. De vruchtbare bodem en het milde klimaat maken Groningen al enkele eeuwen tot voedselexporteur. De productie van graan, suikerbieten en aardappelen heeft bovendien voor een veelzijdige voedselverwerkende industrie gezorgd. Researchcentra van bedrijven als Avebe werken nauw samen met de universiteit en andere kennisinstellingen in Groningen. Noord-Nederland wil echt een rol spelen in de oplossing van het wereldvoedselvraagstuk.