1. oktober 2015

 **ECOTROPHELIA EUROPE 2015: SODELUJOČI PROJEKTI**

**01 – AVSTRIJA BugBox**

*Izdelek vključuje falafel, nevzhajan kruh in omako z delci mokarjev, vključno s solato.*

University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Vienna / Food Industry Association Austria - Facherband der Lebensmittelindustrie

**02 – BELGIJA Be-V**

*Fermentiran namaz na osnovi oreškov za ljudi z laktozno intoleranco, proizveden brez odpadkov*

Haute École Charlemagne (ISIa Campus) / Federation of the Belgian Food Industry – FEVIA

**03 – DANSKA Delite Della Terra**

*Izdelek podoben tortelinom iz čičerikinega testa in nadeva iz mokarjev.*

National Food Institute - Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade / National Food Institute – DTU

**04 – FRANCIJA Gréneo**

*Hrustljavi ocvrtki iz stročnic: leča Gréneo Coral in grah Gréneo Split*

ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy

Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA

**05 – GRČIJA Marm eλλada**

*Bio džem iz korenčka in buč, brez dodanega sladkorja in konzervansov.*

Department of Food Technology, University of Applied Sciences of Thessaly / Federation of Hellenic Food Industries - SEVT

**06 – HRVAŠKA Unita the Edible Thread**

*Užitno vlakno, močno, elastično in multifunkcionalno.*

Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb / Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – HDPBN

**07 – ISLANDIJA Paté de Langoustine**

*Predjed na osnovi mletega mesa škampov in odrezkov rib.*

University of Akureyri - University of Iceland / Federation of Icelandic Industries - SI

**08 – ITALIJA Fresh-App**

*Eko-inovativni napitek iz pomaranč in olupkov jabolk.*

Universita' degli studi di Napoli Federico II / Federalimentare Servizi S.r.l

**09 – MADŽARSKA VeSage**

*Zelenjavni narezek z visoko hranilno vrednostjo.*

Corvinus University of Budapest / Campden BRI Magyaroszág Nonprofit Kft. - CBHU

**10 – NEMČIJA Grandma Châu’s Silken Tofu**

*Inovativna sladica za na pot: 100 % bio & lokalna surovina. Pripravljena s strastjo babic.*

Anhalt University of Applied Sciences / Research Association of the German Food Industry - FEI

**11 – NIZOZEMSKA Temphtation**

*Trajnostni in zdrav nadomestek kravjega mleka na osnovi kaljenih in fermentiranih sojinih zrn.*

Wageningen University / TKI Agri&Food

**12 – ROMUNIJA Quattro Fiori**

*Mini pita iz puranjega in zajčjega mesa, z orehi, alfalfa oljem in oljem bodljike.*

Faculty of Agricultural Sciences, Food Industry and Environmental Protection

Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR

**13 – SLOVENIJA PROMI**

*Fermentiran probiotični izdelek iz polnega mleka, obogaten s sirotkinimi beljakovinami, ajdo in medom.*

University of Ljubljana Biotechnical Faculty

Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE

**14 – SRBIJA Cheerful dwarfs**

*Brezalkoholna pijača na osnovi 12 zelišč z lebdečimi naravno obarvanimi užitnimi delci.*

Faculty of Agriculture, University of Belgrade / Serbian Association of Food Technologists – SAFT

**15 – ŠPANIJA VeggieBO**

*Premiks v prahu za pripravo rogljička v 1 minuti v mikrovalovni pečici na osnovi mikroalg.*

Universitat Politècnica de València / Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB

**16 – VELIKA BRITANIJA Medeina Bites**

*Trajnostna alternativa čokoladnim pralinejem na osnovi rozin, kakava, alg in semen.*

University of Leeds - Liverpool John Moores University - University of Reading - The University of Sheffield

Swansea University Prifysgol Abertawe / Institute of Food Science & Technology – IFST – Campden BRI UK