



CHESTNUT FLOUR COOKIES

Νικόλαος Ζάχος
Νικόλαος Λαμπράκης
Επιβλέπων
Αθανάσιος Μανούρας
Καθηγητής

CHESTNUT FLOUR COOKIES



NOT ANOTHER OLD CHESTNUT

- Μπισκότα – χωρίς γλουτένη με μοναδικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- Παράγουμε & χρησιμοποιούμε δικό μας αλεύρι κάστανου
- Ινουλίνη – Λειτουργικά χαρακτηριστικά
- Συσκευασία χωρίς πλαστικό



Γιατί επιλέγουμε κάστανα;

- Στόχος ήταν να αξιοποιηθεί μια πολύ δυναμική Ελληνική καλλιέργεια
- Η Ελλάδα είναι η 2^η παραγωγός στην Ευρώπη & 5^η Παγκοσμίως στην παραγωγή καστανών
- 48% αυτής της παραγωγής βρίσκεται στην Περιφέρεια Θεσσαλίας <100 km
- Ισχυροποιούμε την τοπική αγροτική οικονομία & προωθούμε την αειφορία - δασική καλλιέργεια

Νοιαζόμαστε για το περιβάλλον

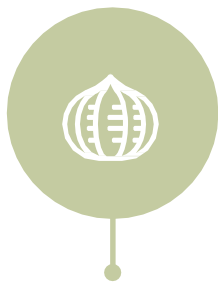


Πιστοποιημένα
βιολογικά κάστανα



Χρήση **δενδρωδών καλλιεργειών** για την πρώτη ύλη του προϊόντος μας

Υποπροϊόντα αποφλοιώσης
→ **καύσιμη βιομάζα**



Προτεραιότητα στα **μη εμπορεύσιμα** κάστανα



Χαμηλά κόστη Logistics (A'
Υγες σε απόσταση <100km)



Η παραγωγή αλεύρου μειώνει το **Ενεργειακό αποτύπωμα (GWP)** & **αποτύπωμα ύδατος** από την παραγωγική διαδικασία



Συσκευασία: Ανακυκλωμένο χαρτί, No plastic parts



Διατροφικά Χαρακτηριστικά



Per cookie 11g
252KJ
60Kcal
1%
Per 100g:
1887KJ/451Kcal

**Θερμίδες
ανά μερίδα**

**Υψηλή
Περιεκτικότητα
σε φυτικές ίνες**

+ A B2
B6 B9 C

**Πηγή
5 Βιταμινών**

+ Mg
Mn K

**Πηγή
Ανόργανων
Αλάτων**

**Το αλεύρι
περιέχει
15% φυσικά
σάκχαρα**

Η ιδέα των Chestnicks

- Εργαστήριο Έρευνας & Ανάπτυξης ΤΕΙ Θεσσαλίας
- Σειρά δοκιμών μέχρι την επίτευξη του άριστου αποτελέσματος
- Άριστες κριτικές από συναδέλφους & καθηγητές
- Προτροπή για συμμετοχή στον Ελληνικό Διαγωνισμό ECOTROPHELIA 2018



Ο Εθνικός διαγωνισμός ECOTROPHELIA 2018



- Έντονος ανταγωνισμός από ομάδες όλων των εκπαιδευτικών ιδρυμάτων της Ελλάδας
- Επαγγελματική παρουσίαση & άριστες κριτικές στη δοκιμή του προϊόντος μας από την κριτική επιτροπή
- Ανάδειξη των Chestnicks ως No 1 Καινοτόμο προϊόν για την Ελλάδα για το 2018
- Δικαίωμα συμμετοχής στον Ευρωπαϊκό Διαγωνισμό

Ο Ευρωπαϊκός διαγωνισμός ECOTROPHELIA 2018

- Πραγματοποιήθηκε στο Παρίσι στα πλαίσια της Διεθνούς Έκθεσης Τροφίμων SIAL 2018
- Πολύ καλή εμφάνιση και παρουσίαση του προϊόντος
- Πολύτιμη εμπειρία η συμμετοχή και εκπροσώπηση της Ελλάδας σε διεθνές επίπεδο



Σχέδια για το μέλλον ...

- Μικρή μεταποιητική μονάδα που να αξιοποιεί την τοπική παραγωγή
- Μια σειρά προϊόντων με βάση το κάστανο
- Διείσδυση στην τοπική αγορά & αργότερα πανελλαδικά
- Συνεχής έρευνα & ανάπτυξη με στόχο την παρουσίαση νέων καινοτόμων προϊόντων στην Ελληνική αγορά





ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ !!!