

Bananenbrood van geredde bananen



Gewas

Banaan

Musa Cavendish

Gewasdeel

Vrucht

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar

Relevante plantenstoffen

Fruit

Beschrijving

Miljarden bananen belanden ieder jaar in de prullenbak, lang voordat ze de supermarkt bereiken. Simpelweg omdat ze niet voldoen aan de cosmetische standaarden van de voedingsindustrie. En dan hebben we het niet alleen over te kleine, te kromme of te grote bananen. Maar zelfs groene, rijpe en losse bananen worden onnodig verspild.

De banaan is het meest verspilde fruit wereldwijd. Dit iconische fruit leek ons dan ook het perfecte begin van een revolutie. Van de 100 miljoen ton geteelde bananen, wordt namelijk wereldwijd zo'n 50 miljard kilo verspild door de hele keten. En dan hebben we het niet alleen over te kleine, te kromme of te grote bananen. Zelfs groene, gele en losse bananen worden onnodig verspild. Daarom maken wij daar de lekkerste en gezonde producten van. Want met een simpele keuze op je boodschappenlijst en met elke hap kan jij serieus verschil maken.

SUNT redt deze bananen van de prullenbak en maakt daar gezonde innovatieve producten van. Zoals bananenbrood en granola bijvoorbeeld. Zo kan jij ultiem genieten en strijd je tegelijkertijd voor een duurzamere voedingsindustrie. We change the game, but you make the actual change!

Voorbeelden van eindproducten



Bananenbrood

Dit is bananenbrood in zijn puurste vorm. Zonder toegevoegde suiker, noten voor een extra bite en wat kokosrasp voor die extra lekkere smaak. Gemaakt van geredde bananen die zorgen voor een lichtzoete smaak en smeuijge structuur. Net als cake, maar dan gezond!



Granola

RETElekkere granola gemaakt van onze bananenbrood kontjes bevat nothing BUTT goodness want we hebben hier geen suiker of olie aan toegevoegd. Heeft ie namelijk helemaal niet nodig. Lekker door de yoghurt!

Bronnen

<https://www.suntfood.com/> Website van initiatief