

Sophini Veggiespasta



Gewas

Wortel

Daucus carota

Rode biet

Beta vulgaris subsp. vulgaris

Pastinaak

Pastinaca sativa L.

Spinazie

Spinacia oleracea

Gewasdeel

Wortels / Knollen

Blad

Toepassingsgebied

Voedsel & diervoeder

Status

Commerciële fase

Verkrijgbaarheid kennis

Niet openbaar

Relevante plantenstoffen

Blad

Wortel

Beschrijving

Dé groentepasta van Sophini is pasta zoals pasta hoort te smaken met het rijke en gezonde van groente (35%), doordat de pasta gemaakt is met een handvol écht verse groente. We gebruiken slechts 2 natuurlijke ingrediënten per product en je gerecht staat binnen 4 minuten op je bord. Gezond, makkelijk én vooral heel erg lekker.

Ook nog eens zonder omwegen, zonder toevoegingen en lokaal geproduceerd. Goed voor jou en goed voor de boer.

Nederland is een van de grootste groenten-exporterende landen van de wereld. Dit is een prestatie waar we trots op mogen zijn, maar maakt het de tegenstelling dat 85% van de Nederlanders niet aan hun aanbevolen dagelijkse hoeveelheid groenten komt nog zorgwekkender. Naast dat de gemiddelde consument liever gaat voor een maaltijd die niet afdoende voedt, kampen we ook met een groot volume groenten en fruit dat we weggooien per jaar - tot wel 800 miljoen kilo. Eigenlijk gooien we dus nutriënten weg.

Vanuit de gedachten dat we allemaal wel wat gezonder moeten eten én tegelijkertijd ons steentje bij kunnen dragen aan het verduurzamen van de voedingsindustrie is [Linsie Meijer](#) in 2020 een duidelijke missie gestart. Door zo veel mogelijk **reststromen** van groenten en fruit te verwerken in lekkere producten die bij het overgrote deel van de Nederlanders wél in hun dagelijkse dieet een win-win creëren - minder voedselverspilling en meer écht gezonde (en lekkere) producten.

Bij [Sophini](#) gaan we dan ook voor (h)eerlijke producten en communicatie. Middels onze korte ketens en het milde productieproces behouden we zo veel mogelijk van de goede nutriënten uit de groenten in onze VeggiePasta zonder in te leveren op een echte verse pasta ervaring. We voegen 35% echt verse groenten toe aan onze pasta en zo eet de consument een echt lekkere pasta met het gezonde van groenten.

Wat betekent 35% echt VERSE groente nu eigenlijk?

Een volwassene eet als gemiddelde portie tussen de 80-100 gram pasta. Dat betekent dat hiervan 35 gram uit groente bestaat. De groente komen direct van het land en die wassen, schillen en snijden we. Vervolgens wordt dit in water verhit om te kunnen pureren. Hierdoor gaan er natuurlijk wel wat voedingsstoffen verloren. Dit gebeurt thuis ook wanneer je de groente warm maakt – en dat is bij ons niet anders. Gelukkig blijven er nog een heleboel bewaard.

Voorbeelden van eindproducten



Fusilli met spinazie, wortel, pastinaak of rode biet

Sophini heeft een assortiment van gedroogde groentepasta's die bestaat uit meel en 35% verse verwerkte groenten. De pasta is binnen 4 minuten klaar, heeft de beleving van een verse pasta, alleen kan deze wel bewaard worden in het keukenkastje. Er zijn nu 4 smaken op de markt. - Fusilli van durumgries met 35% spinazie - Fusilli van durumgries met 35% wortel - Fusilli van volkoren spelt met 35% pastinaak - Fusilli van volkoren spelt met 35% rode biet Er wordt nog volop getest met lokale Nederlandse granen en andere soorten groenten (en zelfs fruit). Tevens behoort ook de vorm Penne tot de mogelijkheden, of welke vorm de klant ook wenst.

Voor- en nadelen

- + Reststromen van groenten krijgen een bestemming en kunnen langer worden bewaard
 - + Met het vervangen van pasta door groentepasta, krijgen we extra nutriënten van de groenten binnen
-

Bronnen

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