

Nebenstrom-Valorisierung

Chancen für Brauereien

Bsp. Tschipp's

Diese Schweizer Brauerei «upcyclt» ihren Biertreber zu einem innovativen Snack. Die Nebenprodukte der Brauerei werden effizient zu einem geschmacksintensiven und authentischen Spitzenprodukt veredelt. Mit viel pflanzlichen Proteinen, Mineralien und Ballaststoffen - ein hochwertiger Snack mit weniger Fett!



Bsp. ReGrained Riegel

ReGrained upcyclt den Biertreber zu «SuperGrain + Mehl». SuperGrain + übertrifft nicht nur fast jedes andere Getreidemehl in Nährstoffen wie Eiweiß und Ballaststoffen, sondern auch einen unglaublichen Geschmack und regenerative Auswirkungen auf die Umwelt.



upcycle

[ˈʌpsaɪk(ə)l] *verb*

ein(Abfall-) Material

wiederverwenden um ein Produkt von höherer Qualität oder Wert als das Original zu schaffen

Upcycling Produkte werden vom immer bewusster konsumierenden Konsumenten extrem positiv angenommen und erzielen dadurch höhere Preise.

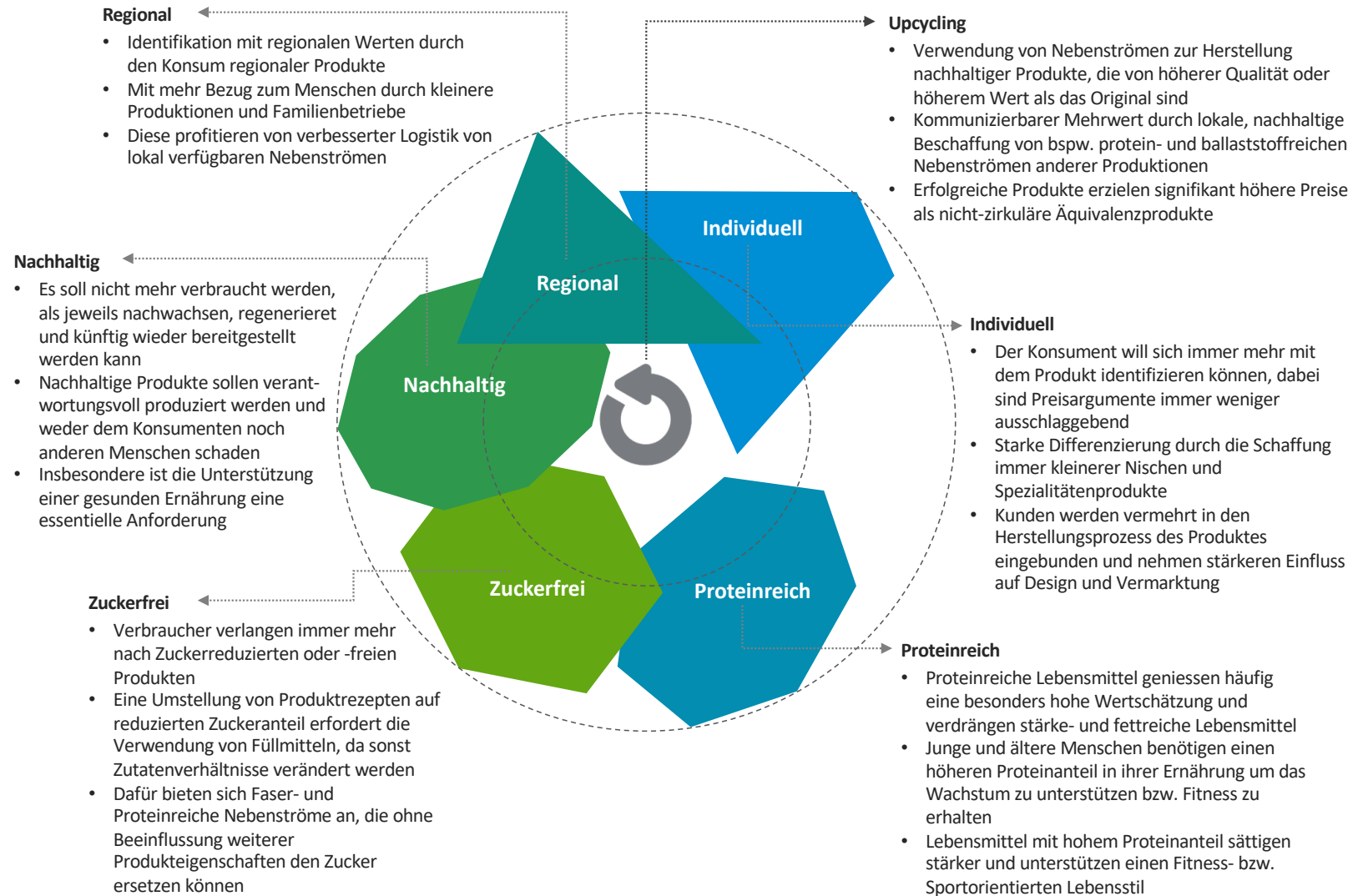
Biertreber enthält wertvolle Inhaltsstoffe wie Proteine und Nahrungsfasern, mit denen sich trendige, gesunde und nachhaltige Produkte herstellen lassen. Upcycling Innovation..

- 📍 wird den heutigen Trends gerecht
- 📍 ermöglicht nachhaltigere und profitablere Produktionen
- 📍 und eröffnet neue Innovationsfelder.

Produkte wie Biertreberchips erfüllen den Wunsch des heutigen Konsumenten, nachhaltig, regional und gesund einzukaufen.

RethinkResource unterstützt aktiv bei der Ausarbeitung und Umsetzung von Upcycling Projekten. Innovative Unternehmen verschaffen sich dadurch einen bedeutenden Wettbewerbsvorteil, diversifizieren ihre Produktpalette und tragen zu einer ressourcen-effizienten Wirtschaft bei.

Trends der Lebensmittelindustrie



**Rethink
Resource**

RethinkResource GmbH
Technoparkstrasse 1
CH-8005 Zürich

Tel.: +41 79 726 35 00
E-mail: info@rethink-resource.com
www.rethink-resource.com