

Projekt TANGO: Tang i Hospitalskøkkenet

Resultater og Indsigter

Resultater fra Smagstest af Tangprodukter

Bispebjerg og Frederiksberg hospital

Tang har stort potentiale som ingrediens i hospitalsmad

Patienter viser positiv respons på tangprodukter

Tang bidrager til bæredygtig madproduktion

Tangprodukter er rige på mineraler og kostfibre

Pesto med tang fik de højeste vurderinger for smag

Tangchips var populære som snack-alternativ

Scan QR-koden for at se den fulde præsentation



Sådan anvender du QR-koden:

1. Åbn kameraet på din smartphone
2. Hold kameraet over QR-koden
3. Tryk på notifikationen, der vises på din skærm
4. Få adgang til alle vores resultater og data fra projekt TANGO