Les Iégumes moches deviennent des capsules gourmandes

Dossier de

de /> la rédaction de H2o November 2022

La startup israélienne Anina fait sécher des tranches de citrouille, de carotte et d'aubergine dans des récipients pour les plats cuisinés. Les légumes moches, qui ont consommé autant d'eau que les légumes beaux pour arriver à maturité, s ainsi sauvés de la benne à ordures et transformés en capsules artistiques pour les plats cuisinés.

Beaucoup de Iégumes ne quittent même pas le champ de l'agriculteur. Jusqu'à la moitié de toutes les patates douces peuvent être laissées pourrir dans le sol parce qu'elles sont déformées. "30 et 50 % de tous les produits du monde occidental sont gaspillés et que l'une des raisons les plus douloureuses est simplement l'apparence des Iégumes et des fruits" rappelle Esti Brantz, cofondatrice de la startup basée à Ashdod. Le principe des gélules alimentaires est simple, les Iégumes sont coupés et sà chés, sans ajout de conservateurs, puis pressés en une forme trà s fine semblable à du papier, appelée stratifiés. Ces stratifiés sont la matià re premià re d'Anina, qui va ensuite les mouler en une capsule 3D qui peut être remplie d'autres Iégumineuses séchées, d'épices, de céréales, de riz et de pâtes, avec une durée conservation d'au moins six mois.

Israel Valley -Â Anina Food Tech

Â