



IKEA introduceert het veggieballetje GRÖNSAKSBULLAR

Het nieuwe veggieballetje is een mooi eerste voorbeeld van de stappen die IKEA zet om een bredere keuze gezonde, duurzaam geproduceerde voeding aan te bieden. Het bevat uitsluitend plantaardige ingrediënten, heeft een hoge voedingswaarde en een hoog vezel- en proteïnegehalte, en zijn CO₂-voetafdruk is 30 keer kleiner dan die van gehaktballetjes.

"We wilden een uitstekend vegetarisch alternatief aan ons menu toevoegen. Steeds meer mensen kiezen voor vegetarische opties, om verschillende redenen: sommigen om het milieu te beschermen, anderen uit gezondheidsoverwegingen. Ons doel was daarom een product te creëren dat evenzeer gesmaakt wordt als de populaire gehaktbal, maar dan zonder ingrediënten van dierlijke oorsprong", vertelt Annika Pettersson, productontwikkelaar en projectleider bij IKEA Food.

"Steeds meer mensen verkiezen vegetarische opties, om verschillende redenen..."

De ontwikkeling van een vegetarisch balletje werd ook aangestuurd door de wens van IKEA als verantwoordelijk bedrijf om meer duurzame producten te introduceren in het voedingsassortiment. De CO₂-voetafdruk van het veggieballetje is 30 keer kleiner dan die van de gehaktballetjes.

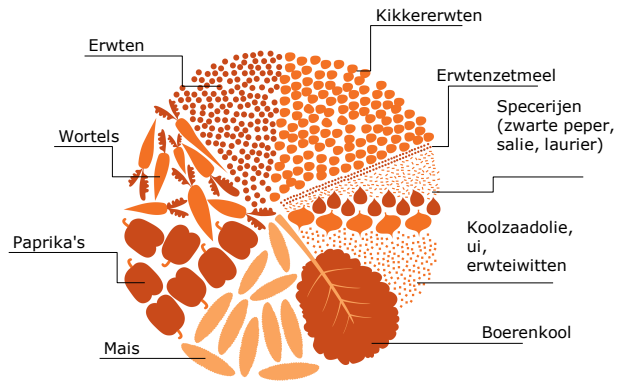
Samen met duurzaamheidsexperts van IKEA identificeerde het team een aantal groenten met een hoge voedingswaarde. En om het balletje geschikt te maken voor een zo breed mogelijke groep mensen – van veganisten en vegetariërs tot flexitariërs, mensen die minder vlees willen eten en mensen met voedselallergieën – bevatten de veggieballetjes géén ingrediënten van dierlijke oorsprong en geen van de courantste allergenen*.

"We wilden een lekker veggieballetje maken met een hoge voedingswaarde, een product waarmee je verschillende gerechten kan klaarmaken, zowel thuis met de balletjes die je koopt in de Zweedse shop, als in het IKEA restaurant. Je kan het veggieballetje serveren als hoofdmaaltijd, voorgerecht of snack. Het vindt zeker een plaatsje in diverse nationale keukens over de hele wereld, gecombineerd met uiteenlopende bijgerechten en andere aanvullingen. Het heeft een rijke smaak en wordt lekker bevonden door Scandinavische en andere doelgroepen. En voor een vegetarisch product heeft het een hoog proteïnegehalte", zegt Annika Pettersson.

"... ze zien er huisbereid en vers uit, met een rijke smaak..."

Om zeker te zijn dat de smaak en textuur van het veggieballetje in de smaak zouden vallen, is bij de ontwikkeling rekening gehouden met input van focusgroepen in China, de VS en het VK.

"We wilden een krokante buitenkant – daarom worden de balletjes in de oven gegrild – en een 'zacht binnenste met beet'", aldus Annika Pettersson. "Na het uittesten van verschillende samenstellingen, zijn we nu waar we moeten zijn! Het balletje is heerlijk en ziet er ook lekker uit: als je het opensnijdt zie je de ingrediënten. Geen twee balletjes zijn identiek. Ze zien er vers en huisbereid uit en hebben een rijke smaak. We zijn heel blij met onze nieuwe GRÖNSAKSBULLAR!"



Het veggieballetje

Het GRÖNSAKSBULLAR veggieballetje bevat geen ingrediënten van dierlijke oorsprong en is dus geschikt voor veganisten. Het bevat ook geen van de meest voorkomende allergenen.

- ✓ Hoge voedingswaarde
- ✓ Proteïnegehalte geschikt voor een hoofdmaaltijd
- ✓ Vitaminen A en C
- ✓ Calcium
- ✓ IJzer
- ✓ Laag vetgehalte
- ✓ Geschikt voedingsvezelgehalte (10 veggieballetjes zijn goed voor 30% van de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid)
- ✓ Geen ingrediënten van dierlijke oorsprong
- ✓ Geen gluten
- ✓ Geen lactose

*De veggieballetjes bevatten geen van deze courante allergenen:

- ✓ Eieren
- ✓ Granen met gluten
- ✓ Lupine (een soort boon uit de vlinderbloemenfamilie)
- ✓ Melk
- ✓ Mosterd
- ✓ Pinda's
- ✓ Schaalvruchten (noten)
- ✓ Schelp- en schaaldieren
- ✓ Selderij
- ✓ Sesamzaadjes
- ✓ Soja
- ✓ Vis
- ✓ Weekdieren
- ✓ Zwaveldioxide (gebruikt als antioxidant en bewaarmiddel, bv. in gedroogde vruchten, wijn, bewerkte aardappelen)