



European Institute of
Innovation & Technology

HEI Initiative

HEI CALL 2

InterHEI



The Interdisciplinary HEI Entrepreneurship Fostering Program



Funded by the
European Union





European Institute of
Innovation & Technology

HEI Initiative

HEI CALL 2

InterHEI

Zespół:

1. Wiktoria Przegoniała
2. Zuzanna Tomasiak
3. Malwina Najder
4. Mateusz Sieradzki
5. Łukasz Nagadowski



Funded by the
European Union



- Nazwa produktu
- Krótki opis (wielkość, opakowanie, podstawowe składniki itp.)
- Odróżnienie od istniejących produktów
- Przeznaczenie

Produkt 1 - Breadie Smoothie

Krótki opis

Breadie Smoothie to innowacyjny produkt o pojemności 250 ml, dostępny w ekologicznych, biodegradowalnych butelkach. Główne składniki to czerstwy chleb, jogurt naturalny, miód, banan, oraz cynamon. Produkt jest wzbogacony o błonnik i witaminy, co czyni go zdrowym i pożywnym wyborem na śniadanie lub przekąskę.

Odróżnienie od istniejących produktów

Breadie Smoothie wyróżnia się na rynku dzięki wykorzystaniu czerstwego chleba, co nie tylko nadaje mu unikalny smak, ale także wpisuje się w ideę zero waste, pomagając zmniejszyć marnowanie żywności. Większość smoothie bazuje na świeżych owocach i warzywach, podczas gdy Breadie Smoothie oferuje niecodzienne połączenie składników, które nadaje mu niepowtarzalną konsystencję i smak.

Przeznaczenie

Breadie Smoothie jest idealnym rozwiązaniem na szybkie śniadanie, zdrową przekąskę w ciągu dnia, lub energetyczne doładowanie przed lub po treningu. Produkt jest łatwy do zabrania ze sobą do pracy, szkoły, czy na wycieczkę.

- **Grupa docelowa**
- **Instrukcja przechowywania/użytkowania**
- Pytania

Produkt 1 - Breadie Smoothie

Grupa docelowa

Naszymi głównymi odbiorcami są osoby dbające o zdrowy styl życia, poszukujące nowych i oryginalnych smaków oraz rozwiązania zgodnego z ideą zero waste. Breadie Smoothie zaspokoi potrzeby zarówno dzieci, młodzieży, dorosłych, jak i seniorów.

Instrukcja przechowywania/użytkowania

Przechowywać w lodówce w temperaturze od 2°C do 8°C. Przed użyciem dobrze wstrząsnąć. Spożyć w ciągu 24 godzin od otwarcia. Unikać bezpośredniego nasłonecznienia oraz zamrażania produktu.



Pytania?

- Nazwa produktu
- Krótki opis (wielkość, opakowanie, podstawowe składniki itp.)
- Odróżnienie od istniejących produktów
- Przeznaczenie
- Grupa docelowa
- Instrukcja przechowywania/użytkowania
- Pytania

Produkt 2- Kwas chlebowy „Rustic Kvas”

Rustic Kvas to orzeźwiający napój fermentowany, dostępny w różnych smakach, takich jak wiśniowy, malinowy, mango - lawenda. Napój jest sprzedawany w butelkach o pojemności 500 ml i 1 litra, wykonanych z ekologicznego szkła. Podstawowe składniki to: stary chleb, woda, cukier, drożdże oraz naturalne aromaty owocowe.

Odróżnienie od istniejących produktów

Obecnie na rynku oferta kwasów chlebowych nie jest za bardzo bogata. Można je zakupić w niewielu sklepach i występują w niewielkiej liczbie smaków- zwyczajny, śliwkowy i wiśniowy. Rustic Kvas nie tylko ma unikalny smak, ale występuje także ciekawe połączenia smakowe, np. jeżynowy, limonka-malina, mango-lawenda i wiele innych. Dodatkowo wpisuje się w ideę zero waste, ponieważ jest produkowany z pieczywą, które mogłoby się zmarnować.

Przeznaczenie :

Napój idealnie nadaje się do spożycia jako zdrowa alternatywa dla gazowanych napojów słodzonych. Może być spożywany samodzielnie jako orzeźwiający napój lub jako dodatek do posiłków. Kwas chlebowy doskonale nawadnia organizm, gasi pragnienie w upalne dni a do tego przyspiesza przemianę materii.

- Nazwa produktu
- Krótki opis (wielkość, opakowanie, podstawowe składniki itp.)
- Odróżnienie od istniejących produktów
- **Przeznaczenie**
- **Grupa docelowa**
- **Instrukcja przechowywania/użytkowania**

- Pytania

Produkt 2- Kwas chlebowy „Rustic Kvas”

Grupa docelowa

Produkt skierowany jest do osób ceniących zdrowy styl życia, dbających o środowisko oraz poszukujących nowych smaków. Naszymi klientami są zarówno młodzież, jak i dorośli, zainteresowani ekologicznymi i innowacyjnymi produktami spożywczymi.

Instrukcja przechowywania/użytkowania

Przechowywać w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu w temperaturze od 0°C do 25°C. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

Po otwarciu produkt przechowywać w temperaturze od 0°C do 6°C nie dłużej niż 24 godziny.

Najlepiej spożywać schłodzony.



Pytania?

- Nazwa produktu
- Krótki opis (wielkość, opakowanie, podstawowe składniki itp.)
- Odróżnienie od istniejących produktów
- Przeznaczenie
- Grupa docelowa
- Instrukcja przechowywania/użytkowania
- Pytania

Płatki Chlebowe Renesans

Krótki opis

Płatki Chlebowe Renesans to innowacyjne, chrupiące płatki śniadaniowe stworzone z przetworzonego starego chleba. Produkt jest dostępny w opakowaniach 300g. Każde opakowanie zawiera mieszankę płatków wzbogaconych o suszone owoce, orzechy i nasiona. Płatki są naturalnie bogate w błonnik i białko, nie zawierają sztucznych barwników ani konserwantów.

Odróżnienie od istniejących produktów

Zrównoważona produkcja: Wykorzystanie przetworzonego starego chleba redukuje marnowanie żywności i wspiera zrównoważony rozwój.

Bogactwo składników odżywczych: Płatki są wzbogacone o suszone owoce, orzechy i nasiona, co czyni je zdrowszą alternatywą dla tradycyjnych płatków śniadaniowych.

Przeznaczenie

Płatki Chlebowe Renesans idealnie nadają się na zdrowe śniadanie lub lekką przekąskę. Można je spożywać z mlekiem, jogurtem, kefirem lub samodzielnie jako chrupiącą przekąskę. Doskonale sprawdzają się również jako dodatek do musli lub jako posypka do sałatek i deserów.

- Nazwa produktu
- Krótki opis (wielkość, opakowanie, podstawowe składniki itp.)
- Odróżnienie od istniejących produktów
- **Przeznaczenie**
- **Grupa docelowa**
- **Instrukcja przechowywania/użytkowania**
- Pytania

Płatki Chlebowe Renesans

Grupa docelowa

Produkt skierowany jest do:

Osób dbających o zdrową dietę i styl życia.

Rodzin z dziećmi poszukujących pożywnych i zdrowych śniadań.

Miłośników ekologii i zrównoważonego rozwoju.

Osób aktywnych fizycznie, potrzebujących zdrowych przekąsek.

Wegetarian i wegan szukających nowych, zdrowych produktów.

Instrukcja przechowywania/użytkowania

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku, aby zachować chrupkość i świeżość.

Spożywać bezpośrednio lub z dodatkiem mleka, jogurtu bądź kefiru. Można również dodać do musli, sałatek lub deserów jako chrupiący element.



Pytania?

#InterHEI

#creativity

Dziękujemy!



The Interdisciplinary HEI Entrepreneurship Fostering Program

Supported by



Funded by the
European Union

