2014-03-17

Trenddryck med tradition

**Den lite salta och syrliga dryckesyoghurten Ayran har blivit alltmer populär. Nu lanserar Brunslöv Mejeri en unik Ayran baserad på vassle. Tack vare Krinovas mångkulturella kompetenspool och den öppna innovationsarenan har mejeriet fått en ny produkt ur sin restprodukt vassle. Och det på rekordtid. Från första idémötet till lanserad produkt tog det bara drygt två månader.**

Adriana Zonari, som driver Brunslövs Mejeri utanför Hörby, hade en utmaning – att förädla och få ut något mer av vasslen som är en restprodukt vid ystningen av ost och som fram till nu bara använts som gödning på åkrarna. Bara en veckas produktion ger cirka 500 liter vassle. Genom Krinovas projekt Radikal innovation för nya dryckeskoncept fick Adrianas utmaning en lösning.

* En av nycklarna i projektet är den kompetenspool som byggts upp av människor från olika kulturer och som har olika mat- och dryckesbakgrund från sina hemländer, säger Charlotte Lorentz Hjorth, vd på Krinova Incubator & Science Park.

Fyra personer som representerade tre världsdelar med matchande erfarenhet och kompetens valdes ut från kompetenspoolen, för att delta i innovations- och utvecklingsarbetet. Under det inledande arbetet föddes idéer om allt från skönhetsprodukter till drycker baserade på vassle.

* Det har varit kul och utvecklande att arbeta tillsammans med kompetenspoolen i innovationsarenan. Personerna i poolen hade själva erfarenhet av att göra Ayran baserad på vassle. Det är så den ofta görs i hemmen i många av länderna i Mellanöstern, berättar Adriana Zonari som själv ursprungligen kommer från Brasilien men nu driver gårdsmejeriet utanför Hörby.

Det faktum att Ayran från Brunslövs Mejeri är baserad på vassle är också det som gör den unik. Vassle är proteinrik och innehåller nyttiga mineraler. Den kommersiellt tillverkade Ayran som hittills funnits på marknaden är yoghurt- och vattenbaserad.

För mer information kontakta:

- Ariana Zonari, Brunslövs Mejeri, mail: info@brunslovsmejeri.se, mobil: 0768- 999 755
- Charlotte Lorentz Hjorth, mail: charlotte@krinova.se, mobil: 0708-291 434

Krinova Incubator & Science Park

Krinova är nordöstra Skånes Inkubator och Science Park och ägs av Kristianstads Kommun och Högskolan Kristianstad. i Här erbjuds en kreativ tillväxtmiljö med inkubator och innovationsarena för stöd i utvecklings- och innovationsarbete, skräddarsydda konferenser och flexibla kontorslokaler. Krinovas tvärdisciplinära profilområde Mat, Miljö, Hälsa, speglar Kristianstadsregionens näringsliv och Högskolan Kristianstads kompetensområden.