Des œufs végétaux

10 mars 2013

Une start-up américaine a conçu, en collaboration avec des chercheurs et des spécialistes de cuisine moléculaire, une poudre végétale (*beyond eggs*) qui peut remplacer les œufs dans des produits préparés destinés à la confection de pâtisseries ou de sauces industrielles Ces « œufs » seraient, selon leur producteur, sans cholestérol alimentaire, sans salmonelle, plus respectueux du bien-être animal et moins chers.

Source : PSFK via La minute marketing / TNS Sofres