



Plzeňský Prazdroj přichystal na počátek roku netradiční experiment: Z mláta, zbytku ze sladu používaného při výrobě piva, vyrobil chutné sušenky. Zatím pouze jako zkušební sérii ve sladké a slané variantě s cílem zkusit z odpadních surovin vyrobit plnohodnotnou a zdravější variantu běžných sušenek.

Mláto i nápad na jeho zpracování se zrodily v Prazdroji. Samotná realizace proběhla začátkem letošního roku v Biopekárně Zemanka, která dokázala využít příznivých vlastností mláta, které vzniká jako odpadní surovina z ječmenného sladu používaného v pivovaru při výrobě piva. „*Mláto má oproti běžným moukám vyšší obsah bílkovin a vlákniny a nižší obsah sacharidů. Těchto vlastností dokonale využívá několik startupů v USA a vyrábí z něho speciální mouku nebo zdravé tyčinky. Rozhodli jsme se najít partnera, který by spolu s námi zkusil experimentálně vyrobit něco podobného i u nás,*“

říká iniciátorka projektu

Tereza Kamal, která je v Plzeňském Prazdroji zodpovědná za CSR aktivity.

Z experimentu vzešly dvě varianty sušenek, sladká s medem, ovesnými vločkami a rozinkami a slaná, která se hodí například k pivu.

Plzeňský Prazdroj zkouší využít mláto na sušenky, chutnají dobře i k pivu

Středa, 16 Leden 2019 11:01 - Aktualizováno Středa, 16 Leden 2019 11:27



~~Plzeňský Prazdroj zkouší využít mláto na sušenky, chutnají dobře i k pivu~~