

PROJECT KAAZ

Hier wordt gewerkt aan het project KAAZ (een Kaas Alternatief, Ambachtelijk en Zuiver gemaakt) heeft tot doel een innovatief plantaardig kaasalternatief te ontwikkelen en op de markt te brengen, met behulp van geavanceerde technologieën en traditionele kaasbereidingsmethoden. Door een samenwerking tussen **Studio Fava**, **Bamboo Brands** en de **HAS green academy**, wordt gestreefd naar het creëren van een product dat de smaak, textuur en voedingswaarde van traditionele kaas benadert, maar dan op basis van duurzame en plantaardige ingrediënten.

Het KAAZ project richt zich op het overbruggen van de kloof tussen de groeiende vraag naar zuivelvrije en milieuvriendelijke alternatieven enerzijds, en de behoefte aan hoogwaardige en smaakvolle kaasproducten anderzijds. Door gebruik te maken van state-of-the-art onderzoeksfaciliteiten, expertise op het gebied van voedseltechnologie en innovatieve productiemethoden, streven de partners ernaar een product te ontwikkelen dat niet alleen voldoet aan de smaak- en kwaliteitseisen van consumenten, maar ook bijdraagt aan een duurzamere voedselproductie.

Door deel te nemen aan dit project dragen de partners bij aan de ontwikkeling van duurzame voedselinnovaties, het stimuleren van gezondere voedingspatronen en het verminderen van de milieu-impact van de voedselproductie. Bovendien biedt het project kansen voor economische groei en werkgelegenheid in de regio, door het versterken van de economische positie van Zuid-Nederland als toonaangevende hub voor voedseltechnologie en innovatie.

