Organiskās želejkonfektes ‘’WildCandy’’

Igaunijas-Latvijas pārrobežu sadarbības programmas ietvaros, Latvijas uzņēmums SIA BIORGANIK5 un Igaunijas uzņēmums Chaga OU **radījuši organiskas želejas konfektes ‘’Wild Candy’’ no dabīgām sulām un ar unikālu tehnoloģiju pārstrādātām ogām**.

> **Uzņēmumu mērķis projektā bija ambiciozs - radīt saldumu klāstu, kas ne tikai iedvesmots no Baltijā pieejamajiem resursiem, bet ir arī veselīgs.**

Process nav bijis viegls, jo uzņēmumi vēlējās radīt organiskās želejas konfektes bez krāsvielām, glutēna, laktozes, papildus pievienotiem konservantiem. Lai gan produkti ir izstrādāti, plānots, ka šie saldumi pie patērētajiem nokļūs tikai 2019.gadā. Projektā savus spēkus un kompetences apvienoja divi Baltijas uzņēmumi. Projekta vadošais partneris ir **SIA BIORGANIK5**, bet projekta partneris no Igaunijas ir uzņēmums **Chaga OU**. SIA BIORGANIK5 nodrošina dabiski augstvērtīgu produktu, kura sastāvā ir bioloģiski audzēta alveja, ražošanu un izplatīšanu. Savukārt, Chaga OU specializējies ziemeļu meža bagātību pārvēršanā uzturā lietojamos augstvērtīgos pulveros.

> **Alvejas sula, meža ogas un bērzu piepju pulveri ir pamats jaunās saldumu līnijas produktu izstrādei.**

Projekta dalībnieki vēlas teikt lielu paldies Igaunijas-Latvijas pārrobežu sadarbības programmai par iespēju sadarbībā radīt jaunu un unikālu produktu, balstoties uz sadarbību, kas pavērusi dažādas eksporta iespējas. Paldies tiek teikts arī Latvijas Lauksaimniecības universitātei, ar ko uzņēmumi sadarbību uzsākuši 2018.gada vasaras sākumā, bet jau šobrīd ir izstrādātas dabīgas želejas konfektes ar alvejas (aloe vera) sulu un liofīli kaltētām ogām. Universitāte šī procesa ietvaros veica arī papildu pētījumu par dabīgas želejas konfektes ar aukstumā žāvētiem ogām receptūru un tehnoloģiju izstrādi, kā arī nodrošināja izmēģinājuma testus un analīzes produktu prototipiem, lai pie veselīgu saldumu cienītājiem jau šī gada rudenī varētu notestēt Riga Food 2018 izstādes dalībnieki un viesi.

> **Projekts "ORGANIC JELLY CANDY WITH FREEZE DRIED BERRIES" (Organic Candy) Nr.32 ir Igaunijas-Latvijas pārrobežu sadarbības programmas finansēts projekts.**

Projekta mērķis ir kopīgiem spēkiem radīt jaunu, inovatīvu un dabīgu želejveida konfekti. Projekta vadošais partneris ir SIA BIORGANIK5, bet projekta partneris no Igaunijas ir uzņēmums Chaga OU. Projekta ilgums - 2017.gada 1.maija līdz 2018.gada 31.oktobrim. Kopējais plānotais finansējums ir 183 209.20 EUR, no kuriem 85% jeb 155 727,82 EUR līdzfinansē Igaunijas-Latvijas pārrobežu sadarbības programma un 15% jeb 27 481.38 EUR līdzfinansē projekta partneri. Šī publikācija atspoguļo autora viedokli. Programmas vadošā iestāde neatbild par tajā ietvertās informācijas iespējamo izmantošanu.

IEGUVUMI NO PROJEKTA

- **SADARBĪBAS PARTNERU VEIKSMĪGĀ SASPĒLE**

SIA BIORGANIK5 nodrošina dabiski augstvērtīgu produktu, kuru sastāvā ir bioloģiski audzēta alveja, ražošanu un izplatīšanu. Chaga OU specializējies ziemeļu meža bagātību pārvēršanā uzturā lietojamos augstvērtīgos pulveros. Apvienojot šos produktus, radītas unikālas konfektes, pateicoties BIORGANIK projektu vadības un radošajām kompetencēm, Chaga produktu attīstības

un eksporta kompetencēm.

- **SADARBĪBAS REZULTATĪVĀS PIESPĒLES**

Sadarbība ar SIA ‘’Karameļu darbnīcu’’ un pētnieciskajām organizācijām LLU Tehnoloģiju un zināšanu pārneses nodaļu un BioCC Tartu.

- **PROJEKTA REZULTĀTS**

Jauns produkts – organiskās želejas konfektes.

- **CITI IEGUVUMI**

Sadarbības nostiprināšana ar dietologiem, studentiem un sabiedrību kopumā.

Dalība izstādēs Riga Food 2018, Estonian Food Fair 2018, BIOFACH 2018.

Saziņai:
Iveta Cīrule,
BIORGANIK5 valdes locekle, projekta vadītāja
mob.tālr.: +371 29189748,
e-pasts: naturalproducts@inbox.lv

Interreg Estonia-Latvia
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION