

Czy mleko ziemniaczane zawładnie światem?

11 lutego 2022

Jeśli chodzi o alternatywy dla produktów mlecznych, mamy już wiele „mleka” do wyboru, ale najnowsza alternatywa może zmienić zasady gry ze względu na przystępność cenową i taniość głównego składnika.



Mleko ziemniaczane nie wydaje się być najsmaczniejszą rzeczą na świecie, ale z drugiej strony, mleko owsiane czy sojowe nie są i spójrzcie, jak popularne okazały się być. Nie wspominając o tym, że ta nowa alternatywa dla nabiału jest najwyraźniej „pysznie kremowa” i świetnie nadaje się do domowych latte i cappuccino.

Ponadto skromny ziemniak wymaga znacznie mniej ziemi i zasobów niż inne rośliny używane obecnie do produkcji mleka, co sprawia, że zarówno warzywa, jak i mleko są bardziej przystępne cenowo.

DUG, jedyna na świecie dostępna marka mleka ziemniaczanego, niedawno zadebiutowała na rynku brytyjskim, gdzie oczekuje się, że wywrze znaczący wpływ w oparciu wyłącznie o popyt na alternatywne produkty pochodzenia zwierzęcego na tym rynku. Szwedzka firma planuje wejść do innych krajów europejskich, a także na rynek chiński, ale premiera w USA jest mało prawdopodobna w najbliższej przyszłości.

Jeśli jednak masz ochotę spróbować mleka ziemniaczanego, z przyjemnością dowiesz się, że możesz zrobić własne, ponieważ w Internecie dostępnych jest dziesiątki przepisów. Zasadniczo po prostu gotujesz ziemniaki, a następnie mieszasz je z wodą, w której były gotowane, odcedzasz i dodajesz więcej wody, aż osiągną pożądaną konsystencję.

Mleko ziemniaczane w wersji DUG zawiera również maltodekstrynę, białko grochowe, błonnik z cykorii, olej rzepakowy, fruktozę (cukier), sacharozę (cukier), regulator kwasowości, węglan wapnia, lecytynę słonecznikową (emulgator), naturalny aromat i witaminy.

Chociaż niedawna premiera mleka ziemniaczanego DUG w Wielkiej Brytanii zrobiła furorę, sukces tej mlecznej alternatywy nie jest gwarantowany, a niektórzy, którzy go próbowali, opisują ten smak jako „neutralny” lub narzekają na słony smak. Niedobór białka może być również problemem dla niektórych osób. Tylko jeden gram białka na porcję, w porównaniu z ośmioma gramami mleka sojowego i trzema gramami mleka owsianego, nie jest dokładnie źródłem białka, ale nie powinno mieć to większego znaczenia, jeśli otrzymujesz białko z innych źródeł.

Autorstwo: tallinn

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl