

Platz 2



**Das Kokoseis „lococo“
als laktosefreie Alternative**

„lococo“ ist ein Functional-Food-Eis auf Kokosnussbasis. Diese sorgt dafür, dass es frei von Laktose ist – und so für laktoseintolerante Verbraucher (ca. 15 % der Deutschen) ideal ist. Das innovative Speiseeis verfügt durch den Zusatz von Inulin über prä- und probiotische Eigenschaften. Als Verpackung dient eine halbe Kokosnussschale.

Die Besonderheit von „lococo“ ist, dass es mit einer Cremigkeit überzeugt, die sonst nur Sahne-Eiscremes vorbehalten ist.



Das „lococo“-Team:

**Martin Grunert, Tatjana Schönfelder,
Meike Decker und Jeanette Wrenger**

Betreut durch:

**Prof. Heike P. Schuchmann und
Anna Schuch (Teamleader)**

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)
Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik
Bereich I: Lebensmittelverfahrenstechnik

Kontakt: Anna Schuch, Anna.Schuch@kit.edu, Tel. +49 721 608-43785