

Evelyn Yu-Ying Wu

Tofu To-Go

Mention Excellent

Prix BG Ingénieurs Conseils

Le projet consiste à utiliser du soja suisse de qualité et de le rendre appétissant aux yeux des Européens. Le tofu est une bonne source de protéines. Cependant, les produits tofu sont de gros blocs baignant dans du liquide, ce qui rend les gens confus sur la façon de le consommer, ne sachant pas qu'ils peuvent le manger froid. Le projet « Tofu To-Go » crée un nouveau type de tofu inspiré du fromage classique. Il est fabriqué à partir de soja. Le tofu en portion snack est entouré d'une ficelle de soja et recouvert de cire de soja, ce qui le rend plus pratique et plus hygiénique à la consommation. « Tofu To-Go » est un encas pour adultes et enfants.

uyingwu@gmail.com

<https://evelynyuyingwu.com>

Télécharger Portfolio



Télécharger PDF



Tofu To-go





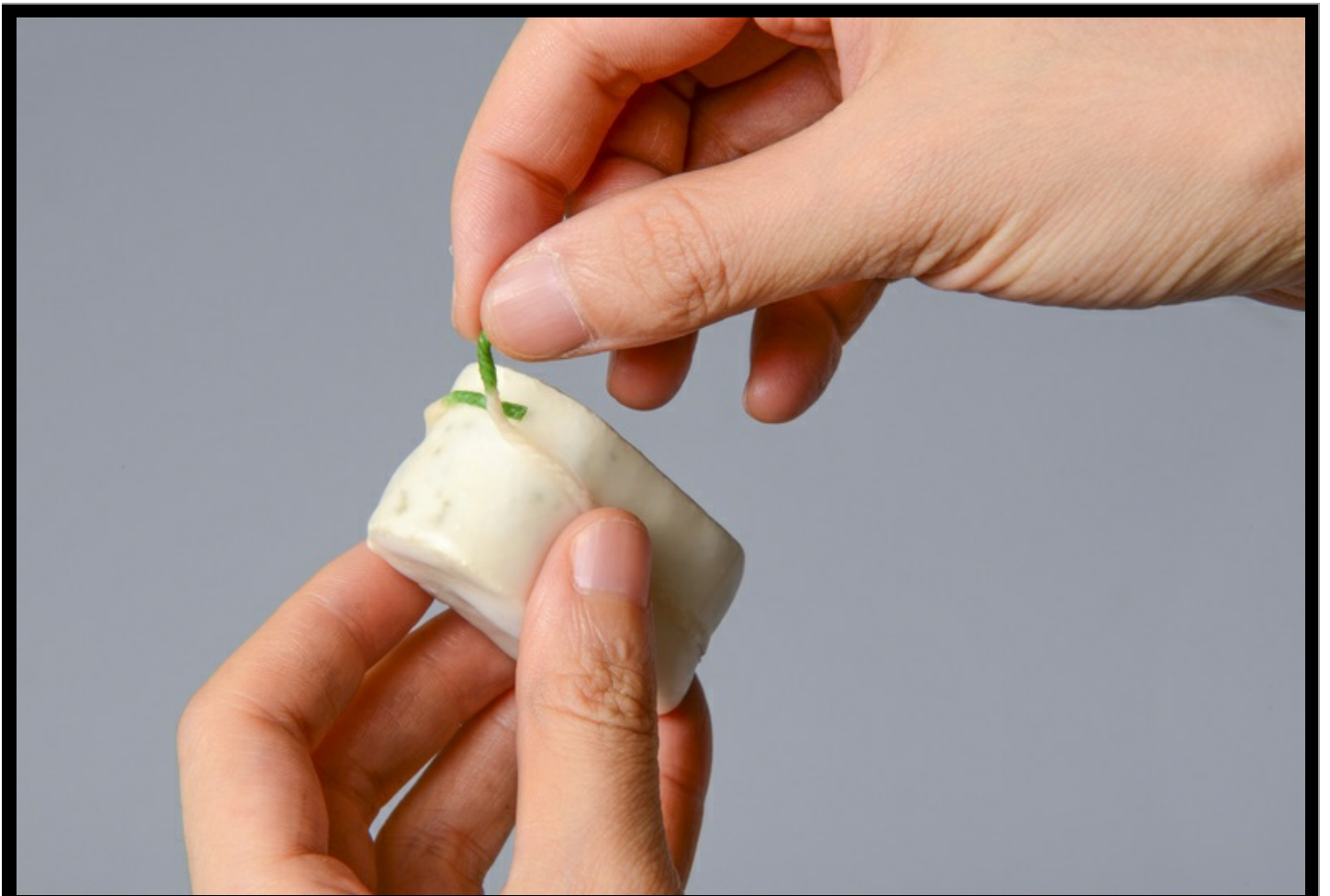














Vidéo sur Vimeo



Vidéo sur Vimeo