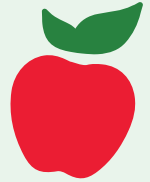


# JÕHU

## Jahu, mis sobib kõigi ja kõige jaoks!

### Idee

JÕHU on jahu, mis tehtud õunamahla pressjääkidest. JÕHU on gluteeni- ja allergeenide vaba ning sobib kasutamiseks kõigile ja kõiges. Küpseta saiakesi, muffineid, leiba või lisa seda smuutidesse ja pudrule. Nii rikastad enda toite vitamiinide ja vajalike kiudainetega.



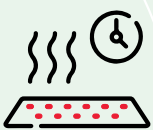
### Probleem

Euroopa Liidus jõuab mahlatööstusesse ligikaudu 2.6 miljonit tonni õunu, mille kõrvalsaaduseks on 650 000 tonni pressjääki. 2020. aastal oli Eesti õunasaak ligikaudu 1600 tonni ning kui kõik need õunad jõuaksid mahlatööstusesse, jääks mahlapressimisest üle 430 tonni pressjääki. Siiani on õunamahla pressjääk jäänud väärindamata ning seda on kasutatud komposti või loomasöödana. Paljud mahlatootjad - olgu nad suured või väikesed - otsivad pressjäägile uut kasutust.



### Lahendus

JÕHU kogub kokku pressjäägid ning pärast kuivatamist ja jahvatamist saab sellest jahu, mis on gluteeni- ja allergeenide vaba ning sobib kasutamiseks kõigile ja kõiges. JÕHU õunajahust saab küpsetada näiteks keeksi, muffineid või leiba. JÕHU saab lisada ka tavapärastele küpsetistele, et rikastada neid vajalike kiudainetega. Supertoiduna saab seda lisada smuutidele, pudrule ja jäätisele. JÕHU annab kõigele mõnusa maitse, tekstuuri ning suure koguse vitamiine ja 4 korda rohkem kiudaineid kui tavaline nisujahu.



### Eesmärk

Lähiajal loodame JÕHU müüa jaemüügis/poodides, et igaüks saaks nautida meie õunajahu enda lemmikretseptides. Lisaks soovime pakkuda jahu ka hulgemüügis pagariäridele, et kõigil kellel mõni toidutalumus näiteks gluteeni, saaksid küpsetisi jätkuvalt nautida.

### Tiim



Viivika Semm



Paula Marit Leiumaa

### Kontakt

[www.johu.com](http://www.johu.com)

[instagram.com/jahujohu](https://www.instagram.com/jahujohu)