

PHYGITAL SEASONING

Experience the future of eating.

Hosted by: SENSOVERSE

Project Information (EN)

Personalized, Sensory-First Future

Phygital Seasoning proposes a radical shift- a world where only one ideal processed and ultra processed food product exists per category: nutritionally balanced, affordable, and universally accessible. This "blank canvas" can be enjoyed on its own or be transformed through custom digital sensory layers. Without changing the product itself, increase sweetness or sourness, play with flavor perception using augmented reality. Add strawberry or pineapple flavors. Transform the same product from savory to a dessert.

More information added soon.

Projectinformatie (NL)

Gepersonaliseerde, Sensorisch-Gerichte Toekomst

Fygitale Kruiding stelt een radicale verschuiving voor – een wereld waarin er per categorie slechts één ideaal bewerkt product bestaat: voedingskundig uitgebalanceerd, betaalbaar en universeel toegankelijk. Dit "lege canvas" kan op zichzelf worden genoten of worden getransformeerd via aangepaste sensorische lagen. Zonder het product zelf te veranderen, kan men zoetheid, zuurheid of zouteid, knapperigheid of taatheid verhogen met behulp van augmented reality. Voeg aardbei- of ananassmaken toe. Transformeer hetzelfde product van hartig naar dessert.

Image List

Filename	Caption	Credit
sensoverse-phygital-seasoning-promo1-copy_1753714088.jpeg		

The images above are included in the ZIP under /images.