

bugsolutely

Cricket Pasta

Cricket Pasta è un prodotto altamente innovativo e dalle caratteristiche nutrizionali eccezionali. È la prima e l'unica pasta al mondo che contiene il 20% di farina di grillo.

Cricket Pasta è uno dei prodotti di punta del nuovo mercato degli insetti edibili ed è il risultato di un lungo processo di ricerca e sviluppo. Grazie alla farina di grillo, la pasta presenta un colore e una struttura simile alla pasta integrale, con un lieve retrogusto di mandorle tostate. Ma in più ha valori nutrizionali fuori dal comune, tra cui un alto livello di proteine, calcio, ferro, vitamina B12 e acidi grassi Omega.

La farina di grillo proviene da grilli allevati per il consumo umano e processata in stabilimenti certificati GMP e HACCP.



- **INGREDIENTI:**
farina di grano duro 80%,
farina di grillo (acheta domestica) 20%
- **PESO: 350 g (12.3 oz)**
- **DIMENSIONI:**
16 (L), 9 (P), 14.5 cm (H)
- **CERTIFICAZIONI:** farina di grillo GMP, pasta HACCP
- **SHELF LIFE: 18 mesi**
- **Numero FDA Thailand 10-1-14550-1-0057**

Report disponibili:

- analisi batteriologiche
- analisi nutrizionali
- valutazioni nutrizionali

Tutti i documenti sono scaricabili da:
www.bugsolutely.com/distributor

Bugsolutely Ltd

20/19 Sukhumvit 39
(soi Phrom Mit), Wattana,
Bangkok 10110, Thailand

+66 (0) 9 5809 5068
info@bugsolutely.com
www.bugsolutely.com

Bugsolutely Ltd. è un'azienda alimentare specializzata nei prodotti a base di insetti edibili. Fondata nel 2015 a Bangkok, è una giovane e dinamica start-up nel nuovo settore dei "prodotti a base di insetti". Il suo prodotto di punta è l'innovativa Cricket Pasta.



“Ho saltato in padella una porzione con olio extra vergine e passata di pomodoro con una grattata di Parmigiano Reggiano: la pasta ha assorbito il sugo benissimo ed era deliziosa. Poi ho cucinato una porzione con olio, pomodoro, peperoncino, alcune spezie e qualche oliva ed è risultata perfetta anche in questo caso.”

Christophe Mercier

Academic manager, Le Cordon Bleu chef school

QUALITA' NUTRIZIONALI

I valori nutrizionali di Cricket Pasta sono superiori rispetto alla pasta tradizionale.

- Contiene circa il 40% di **proteine** in più. Inoltre, queste proteine hanno un valore biologico più alto (i grilli contengono tutti i 9 aminoacidi essenziali nella giusta proporzione).
- 10/15% **carboidrati** in meno.
- Circa cinque volte più grassi polinsaturi e un buon apporto di acidi grassi essenziali con 1.2 g di Omega 6 e un unico apporto di 5.5 mg di **Omega 3** per porzione da 55 g.
- Doppia quantità di **fibre** con 3 g per porzione che equivalgono al 12% della dose giornaliera raccomandata.
- **Indice glicemico** (GI) e carico glicemico più basso (GL) grazie al mix di carboidrati, grassi e fibre.
- Circa il doppio contenuto di **ferro** e calcio.
- Cricket Pasta fornisce il 10% della dose giornaliera raccomandata di **vitamina B12** (che invece è assente nelle paste tradizionali).

Fonte: Interlink lab tests, USDA Nutrient Database e altre presenti alla pagina: www.bugsolutely.com/nutritional-evaluation

SOSTENIBILITA'




Gli insetti sono consumati dall'80% dei paesi non occidentali perché sono salutarissimi, buoni di sapore e ottimi dal punto di vista della sostenibilità. Hanno bisogno di pochissimo cibo e acqua (1000 volte



in meno rispetto ad una mucca). Crescono molto velocemente e il 70% del loro peso è composto da proteine.

Per queste ragioni le Nazioni Unite e altre organizzazioni internazionali stanno supportando la diffusione degli insetti come cibo.

Social media

-  [Twitter.com/bugsolutely](https://twitter.com/bugsolutely)
-  [Instagram.com/bugsolutely](https://www.instagram.com/bugsolutely)
-  [facebook.com/bugsolutely](https://www.facebook.com/bugsolutely)

Recensioni di chefs e clienti:
www.bugsolutely.com/feedbacks

VALORI MEDI	100 g
Valore energetico (kcal)	388
di cui dai grassi (kcal)	49
Grassi (g)	5.48
di cui Saturi (g)	1.79
di cui Idrogenati (g)	0.05
Colesterolo (mg)	21.82
Sodio (mg)	145.04
Carboidrati (g)	63.05
Fibre (g)	5.35
di cui Zucchero (g)	8.27
Proteine (Nx6.25) (g)	21.7
Vitamina A (IU)	0
Vitamina C (mg)	1.74
Calcio (mg)	46.89
Ferro (mg)	2.58
Vitamina B12 (mcg)	1.13
Cenere (g)	1.45
Umidità (g)	8.32
Omega 3 (mg)	10.01
Omega 6 (mg)	2222.8
Omega 9 (mg)	1051.18

“L'ho abbinata a panna e funghi. È risultata ottima. A parte i suoi eccellenti valori nutrizionali, è semplicemente buona.”

Erez Spiegel, chef