

bugsolutely

Cricket Pasta

Паста, изготовленная на основе сверчковой муки, - это единственный инновационный продукт в мире, который содержит 20% сверчковой муки, и относится к категории суперфудов. Уникальность этого продукта заключается в том, что он является частью быстро растущего рынка съедобных насекомых и содержит большое количество питательных веществ, включая высокий уровень белка, витамин B12 и омега жирных кислот. Паста из сверчковой муки это результат обширных исследований нескольких производителей. Сверчковая мука придает характерный цвет и текстуру продукту, которую часто сравнивают с макаронами из цельнозерновой муки и жареным миндалем. Сверчковая мука изготавливается из специально выращенных для человеческого потребления сверчков на контролируемых фермах и обработана согласно стандартам GMP и HACCP на сертифицированных заводах.



- **СОСТАВ:** мука пшеничная 80%, сверчковая мука (*Acheta Domestica*) 20 %
- **ВЕС:** 350 г (12,3 унций)
- **РАЗМЕР УПАКОВКИ:** 16 (L), 9 (W), 14.5 см (H)
- **СЕРТИФИКАТЫ:** сверчковая мука GMP, макаронные изделия HACCP
- **СРОК ГОДНОСТИ:** 1,5 года
- **Номер FDA Таиланда 10-1-14550-1-0057**

Доступные отчеты:

- бактериологические исследования
- пищевые тесты
- оценки питательных Качеств

Все документы доступны для скачивания по адресу:

www.bugsolutely.com/distributor

Bugsolutely Ltd

20/19 Sukhumvit 39
(soi Phrom Mit), Wattana,
Бангкок 10110, Таиланд

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

Bugsolutely Ltd. это пищевая компания, специализирующаяся на съедобных насекомых. Быстроразвивающийся лодой стартап, основанный в 2015 году в Бангкоке, покоряет быстрорастущий рынок "съедобных насекомых" со своим уникальным продуктом, содержащий 20% сверчковой муки.



“Я слегка обжарил пасту в оливковом масле и омажном соусе и посыпал пармезаном: макароны хорошо впитали в себя соус, и это было очень вкусно. Затем я приготовил порцию с оливковым маслом и томатным соусом, специями и оливками и это было не менее Превосходно.”

Christophe Mercier

Менеджер по учебному процессу, Le Cordon Bleu школа шеф поваров.

ПИТАТЕЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

Макароны из сверчковой муки превосходят традиционные макаронные изделия.

- Около 40% больше белка. Более того, эти белки имеют более высокие биологические качества (сверчки содержат все 9 незаменимых аминокислот в правильной пропорции).

- на 10-15% меньше углеводов.

- Примерно в пять раз больше полиненасыщенных жиров и большое количество незаменимых жирных кислот 1,2 г Омега 6, а также включает уникальные жиры Омега-3 в 5,5 мг на порцию.

- Двойное количество волокна 3 г на порцию, что является 12% от суточной потребности.

- Меньшее Гликемического индекса (ГИ) и гликемической нагрузки (ГН), в результате уровня углеводов, белка и жиров.

- Примерно в два раза больше железа и кальция (не содержащий молока).

- Макароны из сверчковой муки содержат 10% от рекомендуемой суточной нормы потребления

витамина B12, который полностью отсутствует в традиционных макаронных изделиях.

УСТОЙЧИВОЕ РАЗВИТИЕ

Насекомые употребляются в пищу в 80% незападных стран, суперфуды Bugsolutely являются не только здоровой, но и вкусной пищей, с исключительно высоким уровнем устойчивости.

Насекомым нужно очень мало пищи и воды (в 1000 раз меньше, чем крупно рогатому скоту), и растут они очень быстро. По мнению экспертов, насекомые являются белком будущего, потому что 70% сверчка составляет белок. По этим причинам, Организации Объединенных Наций и другие международные организации поддерживают съедобных насекомых.



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)

Отзывы шеф-поваров и наших клиентов на:

www.bugsolutely.com/feedbacks/

ПАРАМЕТРЫ	100 г
Калории (ккал)	388
Калории из жиров (ккал)	49
Всего жиров (г)	5.48
Насыщенные жиры (г)	1.79
Транс жиры (г)	0.05
Холестерин (мг)	21.82
Натрий (мг)	145.04
Углеводы (г)	63.05
Пищевые волокна (г)	5.35
Сахар (г)	8.27
Протеин (Nx6.25) (г)	21.7
Витамин А (МЕ)	0
Витамин С (мг)	1.74
Кальций (мг)	46.89
Железо (мг)	2.58
Витамин B12 (мкг)	1.13
Соли (г)	1.45
Влажность (г)	8.32
Омега 3 (мг)	10.01
Омега 6 (мг)	2222.8
Омега 9 (мг)	1051.18

“Я приготовил пасту в паре со сливками и соусом из белых грибов. Это вышло потрясающее. Паста имеет небольшой земляной вкус и хорошо сочетается с грибами. Помимо питательных свойств, эта паста очень вкусная”

Erez Spiegel, шеф повар

Источники данных: Interlink лабораторных тестов, USDA Питательная База данных и другие, перечисленные на сайте www.bugsolutely.com/nutritionalevaluation