

# bugsolutely

## Cricket Pasta

Cricket Pasta ist die erste Pasta mit 20 Prozent Mehl aus Grillen. Diese einzigartige Innovation ist Teil des schnell wachsenden Markts von Lebensmitteln auf der Grundlage von essbaren Insekten. Unser Produkt zeichnet sich durch eine besondere Zusammensetzung von Nährwerten aus, darunter sehr hohe Anteile von Eiweiß, Kalzium, Eisen, Vitamin B12 und Omega-3-Fettsäuren. Bugsolutely Cricket Pasta ist das Ergebnis umfangreicher Forschungen, die wir gemeinsam mit unseren Lieferanten und Köchen durchführen. Es besteht aus Hartweizengrieß, Weizenmehl und Mehl aus Grillen ("Heimchen"), die wir von ausgesuchten Herstellern beziehen. Für das Grillenmehl werden nur Insekten verwendet, die speziell für den menschlichen Verzehr gezüchtet werden. Die Pasta hat eine charakteristische braune Farbe und einen feinen Geschmack, der an geröstete Mandeln erinnert. Unser Produkt ist als "Fusilli" in einer versiegelten 350-Gramm-Packung erhältlich.



- **Zutaten: 80% Weizenmehl, 20% Mehl aus Grillen (Acheta Domesticus - "Heimchen")**
- **Gewicht: 350 Gramm**
- **Packungsgröße: 16x9x14,5cm**
- **Zertifiziert nach den EU GMP-Richtlinien und dem HACCP-Konzept**
- **Haltbarkeit: 1,5 Jahre**
- **FDA-Nummer (Thailand): 10-1-14550-1-0057**

### Verfügbare Gutachten:

- Bakterielle Tests
- Nährwertauswertungen
- Verzehrempfehlungen

Als Download abrufbar auf:  
[www.bugsolutely.com/distributor](http://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. ist ein Hersteller von Lebensmitteln, die aus essbaren Insekten bestehen. Gegründet 2015 in Bangkok, positioniert sich Bugsolutely als agiles Start-Up im schnell wachsenden Markt der Insekten-Lebensmittel mit einer einzigartigen Pasta aus 20% Grillen-Mehl.






*“Wir haben die Pasta zusammen mit Merguez-Würstchen und Pilzen serviert - einfach köstlich. Das Produkt ist fantastisch! Ein toller Einfall ist auch der Name. - Ich muss jedes Mal lächeln, wenn ich die Verpackung sehe..”*

Cricket Kitchen, Restaurant (NZ)

## NACHHALTIGKEIT

In 80% der nicht-westlichen Länder werden heute bereits Insekten verzehrt, da sie ebenso gesund wie schmackhaft sind und dabei nachhaltig produziert werden können. Die Tiere benötigen kaum Nahrung und Wasser (Kühe benötigen bis zu tausendmal mehr Nahrung) und wachsen dabei sehr schnell. Experten glauben, dass Insekten die Eiweißquellen der Zukunft sind: Denn Grillen bestehen zu 70% aus Eiweiß. Aus diesen Gründen unterstützen die UN und andere internationalen Organisationen die Produktion von essbaren Insekten.

## 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)

Chefs und Kunden füttern Rückschläge bei:  
[www.bugsolutely.com/feedbacks](http://www.bugsolutely.com/feedbacks)

## NÄHRWERTE

Bugsolutely Cricket Pasta hat im Vergleich zu anderen Nudelprodukten überragende Nährwerte. Die Fusilli sind mit 12 Gramm Eiweiß pro 55-Gramm-Portion besonders proteinreich und haben darüber hinaus einen hohen Anteil an Ballaststoffen (ca. 3g). Mit 0,62 mg Vitamin B12 pro Portion ist außerdem ein hoher Teil des empfohlenen Tagesbedarfs (ETB) eines Erwachsenen gedeckt



TABLE	100g
Kalorien (kcal)	388
Kalorien aus Fett (kcal)	49
Fett insgesamt (g)	5.48
Gesättigte Fettsäuren (g)	1.79
Trans-Fettsäuren (g)	0.05
Cholesterol (mg)	21.82
Natrium (mg)	145.04
Kohlenhydrate (g)	63.05
Ballaststoffe (g)	5.35
Zucker (g)	8.27
Protein (Nx6.25) (g)	21.7
Vitamin A (IU)	0
Vitamin C (mg)	1.74
Kalzium (mg)	46.89
Eisen (mg)	2.58
sVitamin B12 (mcg)	1.13
Asche (g)	1.45
Feuchtigkeit (g)	8.32
Omega-3-Fettsäuren (mg)	10.01
Omega-6-Fettsäuren (mg)	2222.8
Omega-9-Fettsäuren (mg)	1051.18

*“Wegen seines nussigen Geschmacks habe ich die Pasta mit einer Pilz-Sahnesauce kombiniert. Dies hatte einen leicht erdigen Effekt, der gut zu den Pilzen passte. Abgesehen von den gesunden Nährwerten sind die Nudeln einfach gut im Geschmack. ”*

Erez Spiegel, chef, ISR