

Healthy & sustainable nutrition

Catálogo de aplicaciones 2022 Tenebrio en polvo 100%



NOTAS IMPORTANTES:

Actualmente, la empresa cuenta con **dos solicitudes de Novel Food presentadas en la EFSA**. En ambos casos, se encuentran en evaluación, pero se espera su aprobación a lo largo de la primera mitad de 2023.

Hasta su aprobación, todo producto podrá ser única y exclusivamente utilizado para su testeo en el desarrollo de nuevos productos y prototipos. No podrá tener fines comerciales.

En paralelo, hemos puesto en marcha un contraste de mercado de los segmentos de mercado objetivo y de mayor interés.

Este catálogo quiere ayudar a las empresas interesadas en familiarizarse con este ingrediente, por lo que se proponen varias posibles aplicaciones con desarrollos llevados a cabo en colaboración con centros tecnológicos y de investigación (Leartiker, Azti, Basque Food Laboratory y la Universidad de Zaragoza)



¡QUEREMOS AYUDARTE A ADENTRARTE EN EL MERCADO DE PRODUCTOS DE PROTEINA ALTERNATIVA Y DE MENOR IMPACTO AMBIENTAL!

Nacemos para incorporar los insectos en la cadena agroalimentaria y co-liderar la revolución alimentaria saludable y sostenible del siglo XXI.

Desarrollamos ingredientes nutricionales para el sector alimentario, donde destaca nuestro primer producto **Tenebrio en polvo, un ingrediente** perfecto para su incorporación en un amplio abanico de categorías.

¡QUEREMOS ALIMENTARNOS CUIDANDO DEL PLANETA!



Tenebrio en polvo 100%

Mediante un proceso de producción agraria y su posterior transformación, obtenemos todas las ventajas nutricionales y medioambientales de los insectos en un único producto.

Beneficios de producción, nutricionales y otros:

- Fuente proteica alternativa, eficiente y sostenible en cuanto a consumo de recursos naturales
- De producción local y mediante revalorización de subproductos
- Organolépticamente aprobado (color, olor, sabor)
- Ofrece gran versatilidad en cuanto a aplicaciones y usos.
- Perfil lipídico y de aminoácidos interesante



VALORES MEDIOS	por 100 g de producto
VALORES MEDIOS VALOR ENERGÉTICO/ENERGÍA	2138 kJ/513,5 kcal
GRASAS/LÍPIDOS	33 g
de las cuales:	
- saturadas/saturados	8 g
- monoinsaturadas/monoinsaturados	
- poliinsaturadas/poliinsaturados	
HIDRATOS DE CARBONO	0 g
de los cuales:	
- Azúcares	0 a
FIBRA ALIMENTARIA	
PROTEÍNAS	
SAL	
Los valores nutricionales expresados podrían variar entre diferen	CALABORA STANDARD STA
Información nutricional complementaria (claims):	
Sin azúcares añadidos	
Fuente de fibra.	
Alto contenido de proteínas.	
Alto contenido de grasas insaturadas.	
Alto contenido de grasas monoinsaturadas.	
Fuente de hierro.	
Alto contenido de cobre, magnesio, potasio y zinc.	
Contiene todos los aminoácidos esenciales.	
Contiene todos los arminoacidos esericiales.	



Incorpóralo en tus elaboraciones y productos



Bakery y otros horneados

Ideal para la elaboración de esos dulces y salados que nos acompañan durante los diferentes momentos del día, tanto para disfrutarse ellos solos como para poder acompañarlos con tus otros gustos. Ideales para comerlos en tu día a día o compartir un tiempo con tus amigos.

5-20%

+150°

15min

PANECILLOS Y BARRITAS



Sustitución de un porcentaje de harina de trigo por polvo de Tenebrio.

Desarrollados junto a **LEartiker**



Mezclado con harinas de frutas y verduras como zanahoria o calabaza para la creación de un cracker crujiente. 8% +160° 12min

Desarrollados junto a **Basque Food Laboratory**



Diseño de cookies proteicas deliciosas y saludables

Desarrollados junto a **Basque Food Laboratory**

10% +180° 8min



Análogos e híbridos cárnicos

Ideal para incorporar como un ingrediente más en la revolución de los platos principales y matrices proteicas. Animate a probarlo junto a otras tendencias dentro del plant based.



Diseño de productos cárnicos "**híbridos**" a base de pavo (50%), sustituyendo parcialmente la carne por mezclas de proteínas alternativas (insectos y plant-based).

Desarrollado junto a **AZTI**

HAMBURGUESAS ENTO PLANT-BASED



Diseño de productos cárnicos sustituyendo la carne por ingredientes plant based como seitán, remolacha, alubias, soja, arroz, etc.

Desarrollado junto a **Leartiker y la Universidad de Zaragoza**



Para cualquier idea, duda o propuesta ponte en contacto en: info@insektlabel.com

Si quieres realizar consultas concretas, también estamos a tu disposición:

Para tareas relacionadas con normativa, calidad y seguridad alimentaria:

eztizen@insektlabel.com

Para tratar temas comerciales: josu@insektlabel.com

¡Muchas gracias por sumarte a esta revolución!



Insekt Label

Healthy & sustainable nutrition

