

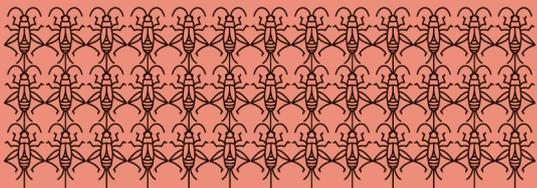
QIBAO

novel generation food



Cricket Liège Waffle

Gaufre protéinée à la poudre de grillons



CRICKET
PROTEIN
POWER

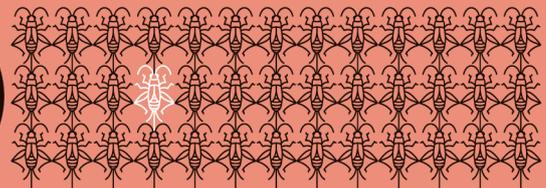


Table des matières

1. Bref historique HealthYnsect.....	3
2. Liège Waffle by QIBAO.....	4
3. Pourquoi le grillon ?	5
4. Informations poudre de grillons Acheta Domestica.....	6
5. Ingrédients	7
6. Valeurs nutritionnelles	7
7. Marchés	8

1. Bref historique HealthYnsect

- Suite à une prise de conscience lors d'un voyage en Thaïlande de Michel, celui-ci s'est rendu compte de l'importance de l'entomophagie dans l'alimentation humaine.
- Les chiffres et recommandations de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) quant à la consommation d'insectes par les humains encouragent et déterminent la naissance d'HealthYnsect.
- Le choix des insectes afin de lancer ce projet se fait rapidement et ce seront les « Acheta Domesticus » qui seront exploités. Les grillons (ou cricket en anglais) de par leur exceptionnel apport en protéines et leur faible teneur en matières grasses se démarquent des autres insectes (tels que les vers de farine par exemple).
- Vu leur résistance culturelle, HealthYnsect fait le choix judicieux de les réduire en farine pour une meilleure utilisation et assimilation.
- L'entreprise veut encourager une consommation durable et responsable. HealthYnsect décide alors de collaborer avec des fermiers et des producteurs de poudre de grillons en Thaïlande puisque notre société est animée par un esprit Fair trade et que cette activité est ancienne et bien établie en Asie du Sud Est .
- Des législations européennes (NovelFood) empêchent momentanément ce projet ambitieux. HealthYnsect se retourne rapidement et sous-traite alors avec un producteur hollandais (norme ISO 22000). La recherche en Thaïlande se poursuit pour améliorer l'élevage des grillons , leur alimentation et leur transformation en poudre .

2. Liège Waffle by QIBAO

Liège Waffle by QIBAO se distingue des en-cas classiques :
entre tradition & innovation.

Notre gaufre liégeoise actualisée avec une nouvelle source de
protéines.

Délicieuse, pratique & véritable coupe-faim.

Pour les sportifs, avant ou après l'effort.

Pour les gourmands, la pause sucrée de votre journée.

Pour ceux qui font attention, effet garanti de satiété.

Pour les consom'acteurs d'un monde plus durable.

Pour les audacieux, 65 grammes de délice et de changement.



Attention !

Allergies croisées avec les crustacés.

3. Pourquoi le grillon ?



Les insectes sont une base fantastique de nutriments :

La farine de grillons est ultra-riche en protéines, environ 65%. Tandis qu'à dose équivalente, le poulet n'en contient que 23% et les œufs 12%.

Quelques chiffres pour 100 gr :

- 7x plus de vitamines B12 que dans le saumon (32 µg vs 4,5 µg)
- Plus de calcium que dans le lait (170 mg vs 115 mg)
- Plus de fer que dans les épinards (6,3 mg vs 3,4 mg)
- Autant de fibres que dans les fèves (4,4 gr)



Les insectes sont durables :

A dose équivalente de bœuf, c'est....

- 20x moins d'eau,
- 100x moins de gaz à effet de serre,
- 14x moins d'espace

Tout en utilisant 4x moins de nourriture !

L'entomophagie (la consommation d'insectes par les humains) est une solution durable et responsable face aux défis environnementaux majeurs qui nous font face. Nous entendons souvent dire que les insectes constituent la nourriture du futur. Or, nous devons nous y atteler dès **aujourd'hui** !

4. Informations poudre de grillons Acheta Domestica

Énergie	Pour 100 g	
	<i>kJ</i>	1 738
	<i>kCal</i>	413
Composition	g/100 g	
Graisses		13,2
<i>Dont acides gras saturés</i>		5,3
<i>Dont acides gras insaturés</i>		7,2
<i>Acide linoléique (oméga 6)</i>		3,8
<i>Acide linoléique (oméga 3)</i>		0,2
Glucides		6,6
<i>Dont sucres</i>		< 0,2
Fibres alimentaires		4,6
Protéines		64,8
Sel		1,0

Microbiological analysis:

Parameter:	Max. standard:
Total plate count	<100.000 kve/g
Enterobacteriaceae	<100 kve/g
E-coli	<10 kve/g
Bacillus Cereus	<100 kve/g
Staphylococcus Aureus	<10 kve/g
Listeria Monocytogenes	Absent in 25 gram
Salmonella	Absent in 25 gram

Allergens in product:

Allergens are indicate as follow: + = present, - = absent, +/- = may contain

1. Milk protein	-	16. Pulses	-
2. Lactose	-	17. Nuts	-
3. Egg	-	18. Nut oil	-
4. Soya protein	+/- cause: feed crickets	19. Peanut	-
5. Soya lecithin	-	20. Peanut oil	-
6. Gluten	+/- cause: feed crickets	21. Sesame	-
7. Wheat	-	22. Sesame oil	-
8. Rye	-	23. Glutamates	-
9. Beef	-	24. Sulphur Dioxide (E220-E227)	-
10. Pork	-	25. Coriander	-
11. Chicken	-	26. Celery	-
12. Fish	-	27. Carrot	-
13. Crustaceans	-	28. Lupine	-
14. Maize (-derivatives)	-	29. Mustard	-
15. Cacao	-	30. Molluscs	-

Allergen warning:

Risk of reaction for people allergic to mites and crustaceans.

5. Ingrédients

Gaufre de Liège	Pourcentage (%)	Par gaufre (60 g)
Farine de froment	35,8	21,5
Sucre	17,1	10,3
Margarine	16,3	9,8
Eau	9,8	5,9
Œuf	6,1	3,7
Poudre de Grillon	5,0	3,0
PLUSPAN - pâte levée	4,1	2,5
Levure	3,7	2,2
Sel	0,8	0,5
Sucre Inverti	0,7	0,4
Emulsifiant : lécithine de soja	0,4	0,2
Arôme	0,1	0,1
TOTAL	100	60

6. Valeurs nutritionnelles

	Par 100g*	Par gaufre (60 gr)
Energie (kJ)	1 808	1 085
(kcal)	431	259
Matières grasses,(g)	20	12
<i>Dont</i>		
- saturés(g)	8,0	4,8
- Mono insaturés (g)	8,3	5,0
- Poly insaturés (g)	2,8	1,7
- Acides gras trans (g)	< 0,1	< 0,1
Glucides (g)	50,9	30,5
<i>Dont</i>		
- Sucres(g)	20,6	12,4
Protéines (g)	11,9	7,1
Sel (g)	1,2	0,7

7. Marchés

La gaufre belge et plus particulièrement liégeoise est connue dans le monde entier. Qui n'a pas déjà vu un stand de « Belgian waffles » dans une grande mégapole ? De New-York à Sydney, nos gaufres sont reconnues internationalement.

Notre partenaire « Les gaufres d'Augustin » l'a bien compris et est tourné vers l'export. Ses pâtons sont cuits et dégustés à une échelle mondiale. Fort de ses expériences, de ses connaissances et son réseau, Augustin nous aidera à placer nos produits au niveau international.

Nous n'oublions évidemment pas le marché belge : malgré une offre très importante de gaufre sur ce marché, aucun belge n'a jamais vu ni goûté une gaufre aux grillons.

Nous, oui. Et nous sommes prêts à vous la faire adorer !

Grâce à la présence de poudre de grillons, cette gaufre a un effet rassasiant et est un véritable coupe-faim. Pratique et protéinée, elle sera l'en-cas parfait pour une pause sucrée pendant votre journée.