



KRIKETTI

ELIGE NATURAL

¿QUIÉNES SOMOS??

KRIKETTI

ELIGE NATURAL



Somos una compañía enfocada en promover una alimentación saludable y sostenible a través de productos de polvo de grillo; Garantizamos la frescura y calidad de nuestros productos al estar desde la crianza hasta el producto final. contamos con una granja hermana, lo que nos permite garantizar la frescura y calidad de nuestros productos al controlar todo el proceso, desde la cría hasta la producción del polvo. Siempre fomentando la responsabilidad social y ambiental con nuestro entorno, obteniendo lo mejor de la naturaleza.

Distribuimos alimentos altos en proteínas y nutrientes de la mejor calidad, favoreciendo la salud de las personas que los consumen. Siempre buscando reducir el impacto ambiental, a través de productos encaminados a mejorar el futuro del planeta y la humanidad.

Porqué grillos?

La Entomofagia o consumo de insectos cuenta con el apoyo de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), quien ha evaluado sus beneficios ambientales , sociales y para la salud.

Beneficios:

Comer grillos puede aumentar la abundancia de bacterias beneficiosas en el intestino (Bifidobacterium) y reducir la inflamación intestinal. Además de mejorar la función inmune, ayudando a construir y reparar los tejidos musculares. En el mediano plazo, esto se traduce en una menor incidencia de diabetes tipo 2 y otras patologías metabólicas.

Los grillos tienen un valor nutritivo: son ricos en proteínas, grasas (poliinsaturadas, omega 3,6 y 9), micronutrientes (hierro , calcio, magnesio, fósforo, manganeso, selenio y zinc) prebióticos (quitina) y fibra. El contenido proteico del grillo (64%), es superior al de los animales tradicionales (ejem: la ternera : 21% gramos , el pollo 19.9%, cerdo 16.6%., cordero 15.6%).

Los insectos tienen menos riesgos para la salud que otros alimentos , ya que son libres de pesticidas. **Su consumo es apto para todas las edades, incluso indicados en niños, a partir de 1 año, para completar las dietas nutricionalmente deficientes.

Sustentabilidad

El cultivo de insectos es más sostenible ya que convierten los alimentos en proteínas mucho más eficientemente. Requiere menos agua, tierra y recursos que la ganadería tradicional. Todo esto es ahora certificado por **ENTOTRUST**

SOMOS UN SMART FOOD

Nos basamos en el desarrollo y la promoción de alimentos que han sido diseñados o seleccionados para nutrir al organismo y proporcionar grandes beneficios para la salud y el bienestar; buscando el menos impacto ambiental posible



CERTIFICACIÓN

Con estándares internacionales de alimentación y sostenibilidad

ENTOTRUST

Es una organización independiente, que certifica la calidad de los productos alimenticios, que contienen insectos comestibles. Los **productos certificados** son **seguros y sostenibles**. La etiqueta ENTOTRUST se asigna solo a aquellos productores y granjas que cumplen con requisitos estrictos.

Buscan un mundo en el que los insectos comestibles suministrarán alimentos saludables, haciendo que las **proteínas de alto valor** sean accesibles a una población más amplia con importantes beneficios ambientales y sociales.

La misión de ENTOTRUST es apoyar la aceptación por parte de los consumidores de productos alimenticios con proteínas de insectos alternativas, respaldando a los productores de calidad, confirmando sus declaraciones, ayudando a mantener los más altos estándares de calidad.



NUESTROS PRODUCTOS

HARINAS



Polvo de Grillo 500gr



Polvo de Grillo 250gr



Polvo de Grillo 40gr
Pocket

BENEFICIOS

LOS GRILLOS

Contienen un alto contenido de proteínas de alta calidad así como grasas (mono y poliinsaturados) importantes para la función cerebral y la salud cardiovascular.

Son ricos en proteínas, grasas (poliinsaturadas, omega 3,6 y 9), micronutrientes (hierro, calcio, magnesio, fósforo, manganeso, selenio y zinc) y fibra.

Contienen minerales como hierro, zinc y magnesio quienes fortalecen el sistema inmunológico. Alta cantidad de B12, vitamina del complejo B esencial para el adecuado funcionamiento del sistema nervioso.

Además un alto contenido de fibra que ayuda a salud intestinal. Este tipo de fibra tiene el beneficio de ser un prebiótico, el alimento de los microorganismos (probióticos) que habitan en el intestino y que ayuda a mantener una microbiota sana y equilibrada.

64% PROTEÍNA

EQUILIBRA
MICROBIOTA

// La proteína de grillo está compuesta por aminoácidos esenciales, es decir, son aminoácidos que tienen que...



...provenir de la dieta y son indispensables para un adecuado funcionamiento del cuerpo humano.



GALLETAS VAINILLA



Polvorón con Polvo de GRILLO y Harina de Trigo. Sabor Vainilla
50 gr (Dos Piezas 25gr c/u)

Llévalas a todas partes y disfruta de un snack saludable en cualquier momento!

- **Proteína completa** – Contiene los 9 aminoácidos esenciales para fortalecer músculos y tejidos.
- **Energía sostenida** – La combinación de proteína y carbohidratos naturales evita picos de azúcar.
- **Fuente de hierro y B12** – Esenciales para la concentración, el rendimiento físico y la oxigenación de la sangre.
- **Ricas en fibra y pre bióticos** – Favorecen la digestión y promueven una microbiota intestinal saludable
- **Azúcar mascabado** – Endulzante natural que conserva minerales esenciales como calcio, potasio y magnesio.
- **Alternativa saludable** – Sin conservadores .
- **Sostenibles y eco-friendly** – Producción responsable con menor impacto ambiental

GALLETAS COCOA



Galleta sabor Cocoa 50 gr
(Dos Piezas 25gr c/u)

Descubre nuestra galleta de harina de **Amaranto** con **Grillo** y **Cocoa** natural, endulzada con **Stevia**".

- **Alto contenido de proteína:** Perfecta para fortalecer músculos y mantenerte saciado por más tiempo.
- **Rica en fibra:** Apoya la digestión y mejora la salud intestinal.
- **Fuente natural de vitaminas y minerales:** Contiene hierro, calcio, B12 y omega-3 esenciales.
- **Baja en carbohidratos y sin azúcares añadidos:** Ideal para un postre sin culpa.
- **Sostenible y eco-friendly:** Contribuye a reducir la huella ambiental.

PRODUCTOS A GRANEL

En nuestra empresa, además de la crianza responsable de grillos, ofrecemos una línea de productos a granel pensados para fabricantes, distribuidores y negocios que buscan incorporar proteína de grillo en sus procesos o productos finales.



Contamos con los siguientes productos disponibles a granel:

- 1.- Grillo deshidratado entero**
- 2.- Grillo Congelado**
- 3.- Polvo de grillo 100% puro**
- 4.- Galletas de Harina de Trigo con Polvo de Grillo sabor Vainilla (A partir de 20 piezas).**
- 5.- Galletas de Harina de Trigo con Polvo de Grillo sabor Vainilla (A partir de 20 piezas).**
- 6.- Panqués con Polvo de Grillo**

Todos nuestros productos están elaborados bajo estrictos controles de calidad, con trazabilidad garantizada y opciones de certificación (orgánico, libre de gluten, etc.) bajo solicitud.



SUSTENTABILIDAD



SUSTENTABILIDAD

Requiere **2kg de alimento** para producir

1kg de masa de insecto.

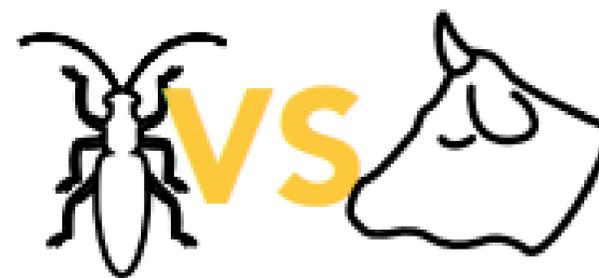
80% de su cuerpo es **comestible.**

Utiliza **15 m2 de tierra** por 1kg de proteína.

15 L de agua por gramo de proteína.

19 gr de CO2 diarios.

Contenido Proteico: **65%**



Requiere **8kg de alimento** para producir

1kg de carne.

Solo el **40%** de la vaca puede **consumirse.**

Utiliza **200 m2 de tierra** por 1kg de proteína.

112 L de agua por gramo de proteína.

1,400 gr de CO2 diarios.

Contenido Proteico: **15 al 22%**

www.kriketti.com

¡Pongamos un granito de arena, en
busca de un mejor Planeta!



www.kriketti.com
marketing@kriketti.com
[@krikettimx](https://www.instagram.com/krikettimx)