



FAKS – FREQUENTLY ASKED KREKELQUESTIONS

1. Hoe Smaken Krekelproducten?

Krekel heeft een hartige, aardse, nootachtige smaak die ook vaak als umami omschreven wordt. Fris zure en diep zoete smaken combineren goed met de unieke smaak van krekel.

2. Zijn de Krekelproducten Vlees, Vega of Vegan?

Krekels zijn dieren, de krekelburgers en krekancini zijn daardoor niet vegetarisch of veganistisch. De footprint van een krekelburger is echter wel net zo laag als die van een plantaardige burger. De voedingswaarde is dan weer vergelijkbaar met een runderburger.

3. Ga ik dan pootjes en vleugels terugvinden in jullie producten?

Nope! Onze krekels zitten altijd compleet onherkenbaar in de producten verwerkt, dus je zult geen pootjes of vleugels terugvinden.

4. Wat is de Bereidingswijze van de Krekelburger en de Krekancini?

De krekelburger kleurt mooi bruin in de pan of op de grill. Ook kan de burger makkelijk in de (stoom)oven gegaard worden. Krekancini, onze krokante krekelgehaktballetjes, zijn lekker uit de frituur.

5. Hoe zit het met Allergieën?

Mensen met een schaal- en of schelpdieren allergie kunnen allergisch zijn of worden voor krekel en sprinkhaanproducten.

6. Wat eten krekels eigenlijk?

Wij voeden onze krekels vooral met groene reststromen. Dit is geen afval, maar overgebleven voedsel dat nog gewoon goed is en anders weggegooid zou worden. Ook voeden ze zich op reststromen die mensen niet graag eten, zoals bijvoorbeeld broccoliblad. Dit helpt met het verminderen van de hoeveelheid voedsel die wordt weggegooid: super duurzaam!

7. Hoe hebben krekels precies een lage impact op het milieu?

Krekels gebruiken veel minder land, voer en water tijdens de kweek dan nodig is voor traditionele veeteelt. De kweek van krekel verbruikt tot wel 7 keer minder voer, 1500 liter water en 10 keer minder land per kilogram dan rund. Daarnaast hebben ze een zeer lage methaanuitstoot. Doordat krekels van nature dicht op elkaar leven, kunnen ze gemakkelijk in dichtbevolkte gebieden worden gekweekt.