DE KREKERIJ



CAPTURE THE GREAT TASTE



IT STARTED WITH A DREAM p. 4
Leer meer over *the man with the idea*

QUICK FACTS p. 5
Snelle informatie over onze producten

RECIPE INSPIRATION p. 6
Hoe krekelvlees op een inspirerende manier gemaakt kan worden

MENU OPTIMIZER p. 7
Hoe zet krekelvlees aantrekkelijk op de menukaart

PUT IT IN A BUN, WRAP OR... p. 8
Vier restaurant-ready recepten

LET'S JUMPSTART THE KREVOLUTION p. 14
Hoe de veiligheid behoud wordt

KEEPING THE QUALITY &SAFETY p. 15
Hoe de veiligheid behoud wordt

READY TO ORDER p. 16
Bestel- en prijslijst

HI CHEF!

Sinds 2018 zetten we krekels op de (menu)kaart in Nederland. Dit doen we door te focussen op de hartige smaak van deze mini dieren en ze te verwerken tot verrassend bekende vleesproducten. Met een malse bite, in combinatie met plantaardige ingrediënten en een 100% pootjes-vrij garantie! Waarom we met een enthousiast team aan krekelpioniers, kortweg *kreketiers*, vlees maken van krekels en sprinkhanen? Dit is ons verhaal.

Vanuit een passie voor lekker eten en de wens de impact van onze eetkeuzes te verduurzamen. En sinds dat moment zetten we met De Krekerij krekels en sprinkhanen zo lekker mogelijk op de menukaart. Als onderdeel van de duurzame eiwittransitie waarbij we een nieuw en circulair systeem opzetten. Zo brengen we de voordelen van vlees en vega samen: je hebt essentiële eiwitten, vitaminen en mineralen, maar ook een minimale milieu-impact en geen antibioticagebruik.

ONZE AMBITIE? PER 2030 GENIET IEDERE NEDERLANDER WEKELIJKS VAN EEN LEKKER STUK KREKELVLEES!

Dit duurzame vlees matcht met de trends van nu; het willen bijdragen aan een duurzamere wereld door middel van lokaal eten, circulariteit, en het aanhangen van een flexitarisch dieet. *Fun fact:* volgens het CBS is 75% van Nederland flexitariër, waarvan 44% actief 4 dagen per week geen vlees eet en op zoek is naar alternatieven. Hoofdredenen? Gezondheid, smaak en duurzaamheid. Laat dat nou exact de drie voordelen van krekelvlees zijn! Die doelgroep vind je dus overal.

Sinds de start richten we ons op smaak en zorgen, in samenwerking met chefs, dat deze bekend en lekker is. Benieuwd wat bekokstoofd kan worden met onze producten? Kijk op de volgende pagina's voor culinaire inspiratie!

CHEERS,

DE KREKETIERS



IT STARTED WITH A DREAM

Tijdens een TED-talk, waarin alle voordelen van insecten eten uit de doeken werd gedaan, raakte Sander compleet overtuigd om eetbare insect-producten te ontwikkelen. Meer weten over de Founder en CEO? Lees hier zijn verhaal.

Wat is jouw functie binnen De Krekerij?

Zelf ben ik verantwoordelijk voor het opzetten van de bedrijfsvoering en contact leggen met partners en stakeholders. Ook ben ik beschikbaar als spreker en vertel ik vaak over hoe wij de toekomst zien van een duurzame circulaire landbouw door middel van krekels en sprinkhanen en hoe je reststromen kan gebruiken voor nieuwe (voedsel) producten. Ik zet mijzelf op alle mogelijke manieren in om mensen te inspireren en te motiveren om zelf ook aan de slag te gaan met een duurzamer dieet en voor een duurzame wereld.



Waarom zouden chefs krekels op het menu moeten zetten?

Eetbare insecten gebruiken weinig grondstoffen, hebben geen antibiotica nodig om gekweekt te worden, stoten nauwelijks broeikasgassen uit en zijn hoog in eiwitten en nutriënten. Een fenomenale bron voor een nieuw voedselsysteem!

"Als iets zo veel voordelen heeft waarom eten we het dan niet? "



Wat is de missie De Krekerij?

Onze missie is duidelijk; In 2030 eet elke Nederlander wekelijks vlees gemaakt van krekels en sprinkhanen! Met een sterk jong team en een heldere visie staan we paraat de perceptie op het eten van krekels en sprinkhanen in Nederland met een goede dosis joie de vivre om te gooien. We ontwikkelen nieuwe producten die binnen onze eetcultuur passen, future proof en voedingsrijk zijn. Het verwerken van de dieren in producten die mensen al kennen, verlaagt de drempel om het te proberen.

Quick Facts

VOEDZAAMHEID

Hoog in **eiwitten**, vitamine **B12** en **zink.**

ALLERGIE INFORMATIE

Mensen met een allergie voor **schaaldieren, weekdieren** en **huisstofmijt** kunnen gevoelig zijn voor insectenproducten. Verder bevat het product glutenbevattende **tarwe** en **ei**. Dit product wordt ook vervaardigd in een bedrijf waar **mosterd** verwerkt wordt.

VEILIGHEID

De producten zijn **FSSC22000** en **Entotrust** goedgekeurd. Er is een 100% **pootjes-vrij** garantie.

DUURZAAMHEID

Krekels verbruiken minimale hoeveelheden **water, voer** en **land** En zijn net zo duurzaam als vegaproducten.

Lees meer op pagina's 14 & 15



RECIPE INSPIRATION

Smaak bepaalt! Voordat je de Hopper Burger op de grill gooit, een kleine duik in de smaakwereld van krekels en sprinkhanen. Doordat deze dieren hun voer zo efficiënt omzetten naar massa, wordt hun smaak sterk bepaald door wat ze te eten krijgen. We werken daarom alleen samen met boeren die hier bewust mee omgaan en voeding geven die dicht ligt bij wat ze natuurlijkerwijs zouden eten, zoals gras en groenteblad. Zo ontstaat een natuurlijke vlezige smaak, die karakteristiek is voor krekels en sprinkhanen. Door onze verwerkingstechniek, blijft die ook behouden in onze vleesproducten.

KREKELCIEUZE SMAAKCOMBO'S

De karakteristieke hartige smaak combineert goed met drie smaakcomponenten.

1. ZUUR

Citrus, rode ui op zoetzuur, augurk, kappertjes en kimchi van verschillende groenten

2. ROMIG

Roomkaas naturel/verse kruiden, yoghurtsauzen, tzatziki met citroenrasp, diverse mayonaises, kaas.

3. PITTIG

Sriracha, jalapeño, wasabi, mierikswortel, radijs, (lente) ui

Voor meer recept inspiratie ga naar *https://krekerij.nl/*

MENU OPTIMIZER:
HOW TO OPTIMIZE YOUR MENU FOR FUTURE FOODS

Enkele tips over het opnemen van krekelproducten op het menu, gebaseerd op onderzoek, geserveerd met ervaring.

DE SMAAK

De smaak van krekel zit tussen kip en garnaal in. Fris zure, pittige en romige smaken combineren goed met de unieke smaak van krekel. Buffalo wormen hebben een eigen licht notige hartigheid. Een verrijking van je smaakpalet!

WAT NIET WERKT

Dit verhoogt juist de drempel
- "Durf jij"
- "Uitdagende smaak" etc.
- Tekening van krekel

VOOR JE TEAM

Wat vertel je nieuwsgierige gasten?
- Het smaakt naar kip / 'echt' vlees!
- Net zo duurzaam als vega, en bomvol goeie eiwitten
- Ik vond het super lekker (positieve eigen ervaring)



"PULLED HOPPER MEAT VAN KREKELS?"

Gasten hebben meteen 4 vragen
1 - Waar smaakt het naar?
2 - Zijn er zichtbare pootjes?
3 - Hoe duurzaam is dit?
4 - Is het voedzaam?

Door de omschrijving sterk op het menu te zetten, kun je deze vragen beantwoorden.

DE BESTE OMSCHRIJVING OP HET MENU



Titel

Hopper Burger met [ingrediënten recept die geven smaakrichting]

Omschrijving

Heerlijk gekruide krekelburger, verrassend mals met 100% pootjes-vrij garantie! Een burger met een mini milieu-impact en een goeie dosis eiwitten. No time to waste, capture the great taste!



Titel

Pulled Hopper Meat met [ingrediënten recept die geven smaakrichting]

Omschrijving

Heerlijk mals krekelvlees van De Krekerij! Verrassend rijk aan smaak met 100% pootjes-vrij garantie. Dit pulled vlees heeft een mini milieu-impact en maximale eiwitten. No time to waste, capture the great taste!





THAI TEMPTATION

Ingrediënten: voor 4 burgers
Voor de rub

- 1 tl Rode Pepervlokken
- 1 tl Sesamzaadjes
- 1 snufje Hawaiiaans zout
- ½ tl gedroogde oregano
- ½ tl gedroogde basilicum

Voor de burgers

- 4 Burger Buns
- 4 Hopper Burgers
- Koriander fijngehakt
- Groene ui gesnipperd
- Taugé
- Alfalfa Spruiten
- Thaise Sweet Chili Saus
- Mayonaise
- Zoetzure rode ui

Bereidingswijze:
1 Combineer alle rub-ingrediënten en wrijf aan beide kanten van de burger.
2 Bak de burgers en verwarm de broodjes.
3 Smeer de Thai Sweet Chili Sauce op het bovenste broodje en de mayo op het onderste broodje.
4 Doe de alfalfa op het onderste broodje en leg je burger erop, gevolgd door de rode ui en taugé.
5 Plaats vervolgens koriander en groene ui op het bovenste broodje om aan de zoete chilisaus te plakken. Leg het bovenste broodje erop en je burger is klaar.



ASIAN PERSUASION

Ingrediënten voor 8 sliders:
Voor de Asian Pulled Hopper Meat:
- 1400 gr Pulled Hopper Meat
- 160 ml barbecuesaus
- 80 ml sojasaus
- 60 ml rijstazijn
- 3 el sriracha
- 4 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 el verse gember, fijngehakt
- 2 el bruine suiker
- 1/2 tl chilipoeder
- 1 tl vissaus

Voor de slaw:
- 180 gr geraspte paarse kool
- 120 ml witte azijn
- 1 el suiker
- 2 tl sojasaus
- 4 gr koriander, fijngehakt
- 1 el dille, gehakt

overig:
- 8 burgerbroodjes
- optioneel: jalapeños

Bereidingswijze:
1 Meng in een grote kom de ingrediënten voor de Pulled Hopper Meat, en voeg de meat als laatste toe.
2 Verwarm een pan op middelhoog vuur en bak de Pulled gaar volgens bereiding.
3 Om de slaw te maken, combineer je alle ingrediënten in een grote kom en meng je ze door elkaar. Het kan direct gegeten worden, of tot een dag in een pot bewaard worden. Daarna zal het paarse van de kool kleur afgeven.
4 Om de sliders samen te stellen: Rooster de burgerbroodjes en beleg het met de Aziatische Pulled Hopper, koolsla en plakjes jalapeños.



TROPICAL BBQ MEATBALLS

Ingrediënten voor de saus:
- 250 ml ananassap
- 4 el natriumarme sojasaus
- 4 el tomatenpuree
- 2 el maizena
- 1 el melasse
- 2 el honing
- 1 el sesamolie (optioneel)
- 1 t Worcestershire saus
- 1 tl gemalen gember
- 1 tl gedroogd knoflookpoeder
- 165 g fijngesneden ananas of geplette ananas uit blik

overig:
- 16 Hopper Meatballs
- koriander gehakt

Bereidingswijze:

1 Bak de balletjes volgens de verpakking.

2 Meng alle ingrediënten voor de saus BEHALVE de ananas samen in een grote koekenpan met een garde. Roer de ananas erdoor en breng aan de kook, blijf voortdurend roeren. Laat 2-3 minuten sudderen of tot het ingedikt is.

3 Plaats de gebakken balletjes in de pan met de saus op een laag pitje. Roer de gehaktballetjes voorzichtig door de saus tot ze mooi glazig zijn.

4 Besprenkel met koriander.





SENSATIONAL SUMMER ROLLS

Ingrediënten voor 12 summer rolls:
- 250 gr bereide Pulled Hopper Meat
- 12 ronde rijstpapier wikkels
- 1 kleine krop botersla
- 30 gr gedroogde rijstnoedels, klaargemaakt volgens verpakking
- 150 gr wortel, julienne gesneden
- 1 kleine rode paprika, julienne gesneden
- ½ komkommer, julienne gesneden
- 100 gr verse taugé
- Verse munt en koriander

Bereidingswijze:

1 Maak de Pulled Hopper klaar met je favoriete Asian spices.

2 Vul een brede kom met warm water. Leg per keer één stuk rijstpapier 5-10 seconden in het water om het papier zacht te maken.

3 Leg het bevochtigde papier plat op een plastic snijplank. Leg een stuk sla op de onderste helft van het rijstpapier. Beleg met een paar strengen van de gekookte rijstnoedels, Pulled Hopper, wortelen, komkommer, taugé en top met een combinatie van koriander en munt (ongeveer 4-5 blaadjes).

4 Rol het papier voorzichtig ongeveer halverwege op. Vouw vervolgens de zijkanten naar binnen en rol verder.

5 Serveer met soja-, chili- of pindasaus.

LET'S JUMP START THE KREVOLUTION

Een duurzaam voedselsysteem waar genieten van lekker eten en gezondheid voor iedereen samenkomt.

VOEDZAAMHEID

De doelgroep flexitariërs is groot: driekwart van alle Nederlanders, waarvan 44% max 4x p/wk geen vlees eet. Dit jaagt de groei van vlees alternatieven aan. Het motief: vooral gezondheid en smaak, daarna milieu & klimaat en dierenwelzijn. De producten zitten tussen vlees en vega in. Krekels en buffalo wormen vallen onder het dierenrijk, maar ervaren geen pijn doordat ze geen centraal zenuwstelsel hebben, leven van nature dicht op elkaar en hebben geen antibiotica nodig. Door de mini milieu footprint, zijn onze producten net zo duurzaam als vega(n).

De drempel om geen krekelvlees te eten is voornamelijk emotioneel (neofobie/disgust), dus een positieve emotionele tegenhanger werkt het beste (genieten door belofte rijke smaak en vlezige bite).
Main selling points:

1. Net zo voedzaam als vlees qua eiwitten en vitamine B12
2. Net zo duurzaam als vega
3. Krekels hebben geen centraal zenuwstelsel en ervaren geen pijn

Duurzaamheid: Mini foodprint

Deze minidieren verbruiken minimale hoeveelheden water, voer en land. Ze stoten nauwelijks methaan/CO2 gas uit en kunnen groene reststromen op-waarderen tot hoogwaardige eiwitten. Per kilogram benodigen eetbare insecten 90% minder land, 85% minder voer, 95% minder water, en stoten een luttele 1% van de hoeveelheid methaangassen uit vergeleken met rundvlees. Daarbij komt dat ze gevoerd kunnen worden op groente-reststromen. Het eten van insecten is dus een zeer interessante oplossing voor het wereldvoedselvraagstuk.

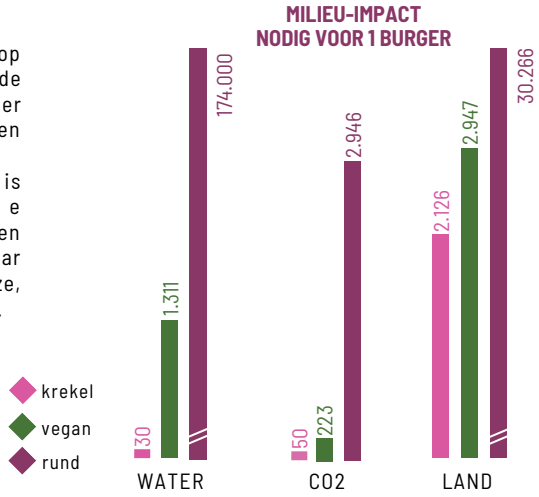
LEESWIJZER GRAFIEK

In de grafiek hiernaast kun je zien hoeveel water, CO2- uitstoot en land er nodig is voor verschillende burgers van 90 gram.
We vergelijken een burger van krekel, vegan (Beyond Meat) en rundvlees.

- Water in milliliters
- CO2 in grammen
- Land in cm2

KWEKEN VAN INSECTEN

Door de korte keten hebben we direct zicht op hoe er door boeren wordt gekweekt. Gegeven de gevoelige aard van het beestje, is het voer per definitie pesticide-vrij. Daarnaast wordt er geen antibiotica gebruikt.
Het slachtingsproces van de insecten is doormiddel van het terugkoelen, hierdoor gaan e van nature in winterslaap-stand. Daarna worden ze ingevroren en zijn ze klaar voor transport naar De Krekerij. Zo zetten we in op stressloze, voedselveilige en zo natuurlijk mogelijke kweek.



KEEPING THE QUALITY & SAFETY

Elk bedrijf dat voedsel produceert, moet dat op een veilige en hygiënische manier doen. Dit is om te voorkomen dat consumenten ziek worden. Voedselveilig werken betekent: voldoen aan wet- en regelgeving, geen klachten, geen reputatieschade en geen omzetverlies. De Krekerij is voortdurend bezig met voedselveiligheid. Binnen het bedrijf weet collega Saskia Leopold alles hierover. Met behulp van de een FSSC22000-certificaat en een ENTOTRUST-certificaat kan De Krekerij aantonen dat er veilig gewerkt wordt.

FSSC22000 is een internationaal erkend certificaat dat ook over voedsel en veiligheid gaat binnen het bedrijf. Een deel hiervan gaat over de veiligheid van het productieproces. De HACCP-methode, een tool waarmee de veiligheid van producten garandeert kan worden, vormt hier deel van. Het certificaat is geen vereiste binnen de voedselproductie wereld. Toch is het belangrijk voor De Krekerij om het te hebben. Met dit certificaat kunnen consumenten weten dat met complete focus gewerkt wordt op voedselveiligheid.

ENTOTRUST is een onafhankelijke organisatie die de kwaliteit certificeert van voedselproducten die eetbare insecten bevatten. Het ENTOTRUST-keurmerk wordt alleen toegekend aan producten en producenten die aan strikte eisen voldoen. De Environmental Foodprint, Social Fairness en Consumer Health and Safety worden hier gemeten. De Hopper Burger en Meatballs van De Krekerij voldoen aan de ENTOTRUST kwaliteits- en duurzaamheidsnormen.

"Ik let op alles wat te maken heeft met voedsel, veiligheid en de kwaliteit van de producten"



R&D and Quality manager

ALLERGIE INFORMATIE

Mensen met een allergie voor schaaldieren, weekdieren en huisstofmijt kunnen gevoelig zijn voor insectenproducten. Verder bevat het product glutenbevattende tarwe en ei. Dit product wordt ook vervaardigd in een bedrijf waar mosterd verwerkt wordt.

HERKENNING

In de verwerkingsprocessen wordt ervoor gezorgd dat er geen ongewenste onderdelen van het insect voorkomen. Er is een compleet onherkenbare verwerking van eetbare insecten tot vlezige producten.

ARE YOU READY TO ORDER THE FUTURE?

PRODUCT		PRIJS	BESTELLEN BIJ
	**HOPPER BURGER 120 GR** € 42,99 per 20 stuks / 1 doos € 17,91 / kg - € 2,15 / 120 gram	€ 42,99	ZEGRO QSTA
	**HOPPER BURGER 90 GR** € 37,99 per 20 stuks / 1 doos € 21,10 / kg - € 1,90 / 90 gram	€ 37,99	DE KREKERIJ
	**BUFFALO SHOARMA** € 29,99 per 2 kg / 1 doos € 15,00 / kg	€ 29,99	DE KREKERIJ QSTA
	**HOPPER MEAT BALLS** € 45,50 per 100 stuks / 1 doos € 20,68 / kg - € 0,46 / 22 gram	€ 45,50	DE KREKERIJ QSTA
	**PULLED HOPPER MEAT** € 35,99 per 2 kg / 1 doos € 17,99 / kg	€ 35,99	ZEGRO QSTA Bidfood

CONTACTPERSOON: JASMIJN DE VRIES, HEAD OF SALES
TELEFOON: +31(0)6 838 56 451
EMAIL: JASMIJN@DEKREKERIJ.NL
ELANDSTRAAT 78 - 3064AH ROTTERDAM

- **NEXT DAY DELIVERY** maandag-zaterdag wanneer besteld voor 18 uur
- Bevroren geleverd
- Bij bestellingen onder minimale bestelwaarde wordt € 7,50 leverings-kosten in rekening gebracht.