



První svého druhu na světě



40–53% proteinů



Levnější než masová varianta jerky

SVĚTOVÝ
UNIKÁT



Připraveno ve dvou pro Jerky
typických příchutích

Teriaki

Sušené maso inspirované Japonskem! Kombinace sladké a umami chuti, kterou dodává sójová omáčka. Jerky jsou sypané sezamovými semínky.

BBQ

Jerky naložené do klasické americké Barbecue omáčky. Šťavnatá rajčata s přírodním octem. Sladkou chuť dodávají sušené švestky.

sens

VĚDĚLI JSTE, ŽE...?



Cvrččí protein, stejně jako bílkovina z hovězího masa, obsahuje všechny esenciální aminokyseliny ve správných poměrech, a tím se řadí mezi nejkvalitnější bílkoviny.



Na  jerky bylo použito 2000x méně vody než na  jerky.



Na  jerky bylo vyprodukováno 100x méně CO₂ než na  jerky.



 jerky vyžaduje 15x méně úrodné půdy oproti  jerky.

Zdroj: Publikace Jedlý Hmyz, OSN (2013)

Jak se vyrábí Sens cvrččí jerky?

V Sens jsme vytvořili první cvrččí jerky na světě. Chutnají skvěle! Podařilo se nám pokořit cenu masových jerky, cvrččí jsou levnější a jejich výroba udržitelnější! Na dva balíčky jerky se spotřebuje 1,5l vody oproti 3000l (!!!) vody v případě hovězího jerky. Srovnání vyprodukovaných skleníkových plynů při výrobě je také propastné. Zatímco pro cvrččí jerky je to cca 500g CO₂, což odpovídá zhruba 10 balónkům, v případě hovězího to je 50kg, což je asi tak jeden velký nafukovací hrad.

Na vývoji jsme pracovali od roku 2022 a máme za sebou spoustu testování, ochutnávání a hledání nových přístupů. Sens jerky je vyrobeno z kombinace cvrččího a rostlinných proteinů, a díky procesu extrudace, jsme docílili struktury, do které je radost se zakousnout!

damesens.cz

sens