

Molitor Novels

Insecticultura Rural y Sostenible

Producción y transformación del **"Gusano de la Harina"** para la diversificación económica y desarrollo rural

INSECTICULTURA SOSTENIBLE EN EL PIRINEO NAVARRO



*Insecticultura
Sostenible en el
Pirineo Navarro*

Molitor Novels

Insecticultura Rural y Sostenible



SABOR NATURAL

SABOR NATURAL EN EL CORAZÓN DEL PIRINEO NAVARRO, EN ARMONÍA CON LA NATURALEZA DE SU ENTORNO PRIVILEGIADO, SE PRODUCE EL TENEBRIO MOLITOR. AQUÍ, ENCUENTRA EXCELENTE CONDICIONES PARA SU CRÍA, SECTOR PRIMARIO, ESPACIOS RURALES, SUBPRODUCTOS DE LA AGRICULTURA LOCAL, AGUA DEL VALLE DE SALAZAR (PIRINEO NAVARRO).

FIRMEZA EN PROTEÍNAS

CRECE SIN ESTRÉS, CON MUCHO ESPACIO PARA PODER DESARROLLARSE EN CONDICIONES CONTROLADAS Y BIENESTAR ANIMAL. ESTO, JUNTO CON UNA ALIMENTACIÓN NATURAL, CONFIERE A NUESTRO TENEBRIO EN UNA PROTEÍNA FIRME, RICO EN LÍPIDOS, POLISACÁRIDO NATURAL Y DE FÁCIL DIGESTIÓN PARA LA NUTRICIÓN ANIMAL.



PRODUCTO DE CERCANÍA

TODOS SABEMOS QUE LA FRESCURA Y LA CERCANÍA SON CLAVES A LA HORA DE DEGUSTAR UN BUEN ALIMENTO. CRIADO EN NAVARRA, EN 24/48 HORAS, TUS ANIMALES O TU INDUSTRIA PODRÁN DISFRUTAR DEL EXQUISITO TENEBRIO MOLITOR DEL PIRINEO.

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE

OTRO FACTOR CLAVE PARA OBTENER UN TENEBRIO DE CALIDAD SUPERIOR ES LA ALIMENTACIÓN. NUESTRAS ESTIRPES DE GUSANO DE LA HARINA DISFRUTAN DE UN MENÚ GOURMET, 100% VEGETAL Y CIRCULAR CON ANTIOXIDANTES Y CAROTENOIDES NATURALES, PROTEÍNAS, FIBRAS Y CARBOHIDRATOS.





INSECTOS SEGUROS

LIBRES DE MICRO PLÁSTICOS, METALES PESADOS Y MICROBIOLOGÍA PATÓGENA. LOS ANIMALES PUEDEN CONSUMIRLO CON TOTAL SEGURIDAD EN SUS FORMAS VIVA, CONGELADA, DESHIDRATADA O TRANSFORMADA. PRIMER INSECTO APROBADO POR EFSA PARA CONSUMO ALIMENTARIO HUMANO. TAMBIÉN PRECURSOR DEL PRIMER BIOFERTILIZANTE ORGÁNICO EN LA CATEGORÍA DE FRASS REGISTRADO EN NAVARRA.

INSECTO SALUDABLE

RICO EN PROTEÍNA Y ÁCIDOS GRASOS MONO Y POLIINSATURADOS, EL TENEBRIO ES UN INSECTO NUTRITIVAMENTE COMPLETO. POSEE ALTO VALOR ENERGÉTICO, FIBRA, HIDRATOS DE CARBONO. MINERALES COMO EL SODIO Y ÁCIDOS GRASOS OLEICO Y OMEGAS 3 Y 6. TAMBIÉN OFRECE PROPIEDADES PREBIÓTICAS EN LA MICROFLORA POR SU CONTENIDO NATURAL EN QUITOSANO.

FÁCIL DE DISPENSAR

LAS CARACTERÍSTICAS DE NUESTRO TENEBRIO OFRECEN INFINITAS POSIBILIDADES COMO PETFOOD, ANIMALES DE GRANJA, REPTILARIOS O INCLUSO BIOINDUSTRIA.

ALIMENTACIÓN Y CONSUMO RESPONSABLE

CONSUMIENDO EL TENEBRIO NAVARRO, CONTRIBUIRÁS A LA ECONOMÍA CIRCULAR Y AYUDARÁS A DISMINUIR LA PRESIÓN SOBRE LAS MATERIAS PRIMAS FUENTE DE PROTEÍNA Y GRASA CON DESTINO A CONSUMO HUMANO.

Molitor Novels

Insecticultura Rural y Sostenible

Producción y transformación del **"Gusano de la Harina"** para la diversificación económica y desarrollo rural

INSECTICULTURA SOSTENIBLE EN EL PIRINEO NAVARRO



MOLITOR NOVELS S.L.
direccion@molitornovels.com
www.molitornovels.com
Jaurrieta (Navarra)