

# Galletas Trituradas y migajas



CREATIVEFOOD  
INGREDIENTS



nutrilink  
NUVINC | PARTNER

Agente en  
Colombia

INGREDIENTES APLICADOS  
A GALLETAS DE CREATIVE FOODS

**Creative Foods** redefine el rol de la galleta aportando **texturas y sabores atractivos** a sus aplicaciones, con diseños que generan **nuevas experiencias a nivel visual y sensorial**.

**Creative Foods** entrega productos excelentes, con alto nivel de detalle y consistencia a sus clientes. La precisión en sus procedimientos son característicos de sus productos finales.

Galletas trituradas y migajas con diseños atractivos y sabores novedosos que a través de su crujencia generan nuevas experiencias a nivel visual y sensorial.

# GALLETAS TRITURADAS Y MIGAJAS

## PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE GALLETAS TRITURADAS

CREATIVE FOOD ES SU ALIADO EN LA INNOVACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS MEJORANDO LA EXPERIENCIA SENSORIAL Y VISUAL EN EL CONSUMIDOR

Línea de galletas trituradas y migajas disponibles en una gran cantidad de sabores, tamaños y nivel de pulverización diferenciadas por variables tales como:

- Forma, tamaño de granulación, nivel de grasa y humedad.
- Características nutricionales y saludables (a solicitud y en referencias específicas): Altos en proteína, multigranos, libre de gluten, grasas hidrogenadas y GMO.
- Fácil manejo y utilización en producto terminados, puesto que proporciona ahorro y homogeneidad.
- Pueden ser utilizadas en diferentes aplicaciones, siendo ideales para usarse como toppings, incrustaciones y coberturas en postres, helados, ensaladas de fruta, entre otros.



Helados y postres fríos



Cereales para desayuno



Panadería y Galletería



Chocolatería y confitería



Snacks

CERTIFICACIONES

