

# Galletas trituradas y migajas



**CREATIVEFOOD**  
INGREDIENTS

Línea de galletas trituradas y migajas disponibles en una gran cantidad de sabores, tamaños y nivel de pulverización. Pueden ser utilizadas en diferentes aplicaciones, siendo ideales para usarse como toppings, incrustaciones y coberturas en postres, helados, entre otros.

## Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Cereales para desayuno

## Características

- ✓ Disponibles en diferentes Formas, tamaños de granulación, nivel de grasa y humedad.
- ✓ Disponibles en versiones altas en proteína, multigranos, libre de gluten, grasas hidrogenadas y GMO.
- ✓ Fácil manejo y utilización en producto terminados, puesto que proporciona ahorro y homogeneidad.
- ✓ Se encuentra disponible en sabores como:
  - ✓ Almendra
  - ✓ Blueberry Streusel
  - ✓ Limón
  - ✓ Chocolate Cake
  - ✓ Brownie
  - ✓ Oatmeal Cinnamon
  - ✓ Graham
  - ✓ Vainilla, entre otros
  - ✓ Red Velvet

## Certificaciones

