

Streusels



CREATIVEFOOD
INGREDIENTS

Creative Food hace parte de Parker Food Group

Los streusels son agregados que incluyen harina de trigo, avena, azúcar y mantequilla, que se mezclan en caliente con otros ingredientes (frutas, especias, nueces, semillas, granolas, galletas, entre otros) para lograr sabores y texturas perfectas.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Cereales para desayuno



Bases en polvo



Yogures

Características

- ✓ Disponible en versiones: totalmente naturales, orgánicas, veganas, libre de grasas hidrogenadas y GMO.
- ✓ Algunos sabores son:
 - ✓ Brown Sugar
 - ✓ Butter Graham
 - ✓ Cinnamon Graham
 - ✓ Honey Graham
 - ✓ Oatmeal Cinnamon
 - ✓ Shortbread
 - ✓ Speculoos (Cookie Butter)
 - ✓ Vanilla Cookie
- ✓ El tamaño varía de acuerdo con la línea de productos.

Certificaciones

