

Z-CRISPS®



Son Crisps altos en proteína, con etiqueta limpia y con textura crujiente que se utilizan en diferentes aplicaciones: barras, Trail mixes, cereales, snacks, chocolates, etc. Los Crisps están disponibles en múltiples fuentes de proteínas, ayudando a satisfacer la demanda de proteínas vegetales alternativas, se pueden saborizar para elaborar otro tipo de productos.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Cereales para desayuno

Características

- ✓ Algunas características pueden ser adaptadas a las necesidades del cliente.
- ✓ Contienen una alta cantidad de proteína y aminoácidos.
- ✓ Libres de gluten y GMO.
- ✓ Cuentan con certificado Kosher.
- ✓ No necesitan refrigeración.
- ✓ Disponible en porcentajes de proteína desde 50% hasta 80%.
- ✓ Tamaños de partícula desde 3mm hasta 5mm.

Certificaciones

