

GALLETAS MARINERAS, son una adaptación moderna del PAN DE BARCO o BISCOCHO DE BARCO; solución antiquísima de los marineros, para conservar el pan en las largas travesías de forma natural. Indicadas para comer solas, como aperitivo o acompañar las comidas a cualquier hora y especialmente para la elaboración de canapés, dado que se pueden combinar y su resistencia a la absorción de humedad no se ablandan con el paso de las horas.

DIFERENCIACIÓN: Un proceso de elaboración semi-artesanal y la utilización de materias primas naturales nos permiten presentar un producto con unas características físicas, sensoriales y organolépticas totalmente diferenciado de otros productos presentes en el mercado:

Producto natural. Apostamos por la utilización de materias primas naturales y de calidad y rechazamos la utilización de materias primas manipuladas genéticamente así como la utilización de aditivos, saborizantes y conservantes artificiales.

Presentación. Forma ondulada original y diferente de otros crackers.

Textura y crocantes. Esto se traduce en una sensación muy agradable al masticar el producto.

Resistencia a la absorción de la humedad. El proceso de elaboración y su composición aseguran una alta resistencia a la absorción de la humedad, aspecto a destacar para la elaboración de canapés.

Sabor neutro. A pesar de llevar mantequilla de leche o aceite de oliva el sabor de estos no predomina, lo que facilita su uso con dulce o salado, y al mismo tiempo tienen un gusto muy exquisito si se degustan solas.

Facilidad de uso. Su forma y la resistencia a romper, facilitan su uso a la hora de hacer pinchos o canapés.

Larga duración. El proceso de elaboración y su composición permite garantizar una vida útil del producto de más de 7 meses, tiempo durante el cual conservan todo su sabor y textura.

AS GALLETAS MARINEIRAS, son unha adaptación moderna do PAN DE BARCO ou BISCOITO DE BARCO; solución antiquísima dos mariñeiros, para conservar o pan nas longas travesías oceánicas, de forma natural. Indicadas para comer soas, acompañar coas comidas a calquera hora e especialmente para a elaboración de canapés, dado que se poden combinar con doce ou salgado e a súa resistencia á absorción de humidade permiten que estas non se abranden co paso das horas.

CALIDADE E DIFERENCIACIÓN: Un proceso de elaboración semi-artesanal e a utilización de materias primas naturais permítenos presentar un produto cunhas características físicas, sensoriais e organolépticas totalmente diferenciado doutros produtos presentes no mercado:

• **Produto natural.** Apostamos pola utilización de materias primas naturais e de calidade e rexeitamos a utilización de materias primas manipuladas xeneticamente, así como a utilización de aditivos, saborizantes e conservantes artificiais.

• **Presentación.** Forma ondulada orixinal e diferente doutras crackers.

• **Textura e crocantes.** Isto tradúcese nunha sensación moi agradable ao mastigar o produto.

• **Resistencia á absorción da humidade.** O proceso de elaboración e a súa composición aseguran unha alta resistencia á absorción da humidade, aspecto que cómpre destacar para a elaboración de petiscos ou canapés.

• **O seu sabor neutro.** A pesar de levar manteiga de leite ou aceite de oliva o sabor destes non predomina, o que facilita a súa maridaxe con doce ou salgado, e ao mesmo tempo teñen un gusto moi exquisito de se degustaren soas.

• **Facilidade de uso.** A súa forma e a resistencia a romper facilita o seu uso á hora de facer petiscos ou canapés.

• **Longa duración.** O proceso de elaboración e a súa composición permiten garantir unha vida útil do produto de máis de 7 meses, tempo durante o que conservan todo o seu sabor e textura.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MEDIA / NUTRITION, TYPICAL VALUES	
Porción	100 g
Energía/Energy	1749 kJ (417 kcal)
Grasas/Fat	10 g
de las cuales/of which	
Saturadas/Saturates	5,6 g
Carbohidratos de carbono/Carbohydrate	69 g
de los cuales/of which	
Azúcares/Azucars/Sugars	2,8 g
Fibra/Fibre	2,6 g
Proteínas/Protein	11 g
Sal/Salt	1,9 g



Líder en Calidade 2012
Sector Alimentación Galicia

Premio Excelencia 2001
Responsabilidade social



AS BOLACHAS MARINEIRAS são uma adaptação moderna do PÃO DO MAR ou BISCOITO DO MAR; solução antiquíssima dos marinheiros, para conservarem o pão nas longas travessias oceánicas, de forma natural. Indicadas para serem comidas isoladamente, acompanhar as comidas a qualquer hora e especialmente para a elaboração de canapés, dado que podem ser combinadas com doce ou salgado e a sua resistência á absorção de humidade permite que as mesmas não amoleçam com a passagem do tempo.

QUALIDADE E DIFERENÇA: O processo de elaboração semi-artesanal e a utilização de matérias-primas naturais, permítemos apresentar um produto com umas características físicas, sensoriais e organolépticas, diferenciando-o assim doutros produtos presentes no mercado:

• **Produto natural.** Apostamos na utilização de matérias-primas naturais e na qualidade e rejeitamos a utilização de matérias-primas manipuladas geneticamente, bem como a utilização de aditivos, substâncias apertentes e conservantes artificiais.

• **Apresentação.** Forma ondulada original e diferente doutras crackers.

• **Textura estaladiça.** Isto traduz-se numa sensação muito agradável ao mastigar o produto.

• **Resistência à absorção da humidade.** O processo de elaboração e a sua composição asseguram uma alta resistência á absorção da humidade, sendo um aspecto que devemos salientar pois são ideais para a elaboração de canapés.

• **Sabor neutro.** Apesar de conter manteiga de leite ou azeite, o sabor destes produtos não predomina, permitindo a sua maridagem com produtos doces ou salgados, apresentando ao mesmo tempo um gosto excepcional mesmo quando consumidas sem outros produtos.

• **Manipulação fácil.** A sua forma e resistência facilitam o seu uso quando se fazem os canapés.

• **Longa duração.** O processo de elaboração e a sua composição permite garantir uma vida útil do produto de mais de 7 meses, conservando todo o seu sabor e textura.

www.daveiga.com



Consumir preferentemente antes da/del fin de - Lote: ver envase
Consumir de preferência antes do fim de - Lote: ver embalagem
Best before - Lot n°: see packagee

L-11520
05-2021

GALLETAS MARINEIRAS CON MANTEIGA. INGREDIENTES: Fariña de TRIGO, manteiga (LEITE), sal, extracto de malte de CEBADA, emulsionante: Lecitina de SOJA IP, fariña de malte de CEBADA, fermento. CONSERVAR en lugar fresco, seco e protexer da luz solar. **ES**
GALLETAS MARINERAS CON MANTEQUILLA. INGREDIENTES: Harina de TRIGO, mantequilla (LECHE), sal, extracto de malta de CEBADA, emulsionante: Lecitina de SOJA IP, harina de malta de CEBADA, levadura. CONSERVAR en lugar fresco, seco y proteger de la luz solar. **PT**
BOLACHAS MARINEIRAS COM MANTEIGA. INGREDIENTES: Farinha de TRIGO, manteiga (LEITE), sal, extracto de malte de CEBADA, emulsionante: Lecitina de SOJA IP, farinha de malte de CEBADA, levadura. CONSERVAR em lugar fresco, seco e proteger da luz solar. **GR SEA**
BUTTER. INGREDIENTS: WHEAT flour, butter (MILK), salt, BARLEY malt extract, emulsifier: IP SOY lecithin, BARLEY malt extract. CONSERVE in a cool and dry place away from the sunlight. **FR** BISCUITS DE MER AU BEURRE. INGRÉDIENTS: Farine de BLÉ, beurre et l'extract de malte D'ORGE, émulsifiant: lécithine de SOJA IP, farine de malte D'ORGE, levure. CONSERVER dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. **DE** SEEFÄHRERKEKSE MIT BUTTER. ZUTATEN: WEIZENMEHL, Butter (MILCH), Salz, GERSTENMALZEXTRAKT, Hefe. AUFBEWAHRUNG an einem kühlen, trockenen Ort und vor Sonnenlicht schützen.

AVISO PARA ALÉRGICOS! AVISO PARA ALÉRGICOS! ALLERGY ADVICE! ALLERGIES! HINWEIS FÜR ALLERGIKER!
ES Contiene alérgenos, ver ingredientes en GROSA. **ES** Contiene alérgenos, ver ingredientes en NEGRITA. **PT** Contém alérgenos, veja ingredientes a NEGRITO. **GR** For allergens, see ingredients in BOLD. **FR** Concernant les allergènes, voir les ingrédients en caractères GRAS. **DE** Bezüglich Allergenen beachten Sie bitte die FETTGEDRUCKTEN Zutaten.