

## Calidad y Diferenciación

Las Galletas Marineras® son un producto, con un proceso de elaboración semi-artesanal utilizando materias primas naturales, cuyas características físicas, sensoriales y organolépticas lo diferencian de otros productos presentes en el mercado.

- **Producto natural:** Apostamos por la utilización de materias primas naturales y de calidad. Rechazamos la utilización de aditivos, saborizantes, colorantes y conservantes artificiales.
- **Presentación:** Forma ondulada original y diferente de otras crackers.
- **Textura y crocantez:** 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 pinchos o canapés.
- **Sabor neutro:** A pesar de llevar mantequilla de leche o aceite de oliva virgen extra el sabor de estos no predomina, lo que facilita su maridaje con dulce o salado, y al mismo tiempo tienen un gusto muy exquisito si se degustan solas.
- **Facilidad de uso:** Su forma y consistencia, facilitan su uso a la hora de hacer pinchos o canapés.
- **Digestibilidad:** Son fácilmente asimilables por los fluidos gástricos, gracias a los productos con los que son elaboradas, por lo tanto, son muy recomendables para el consumo en niños, personas mayores o con problemas de acidez en el estómago.
- **Larga duración:** El proceso de elaboración y su composición permiten garantizar una vida útil, natural, del producto de más de 8 meses, tiempo durante el cual conservan todo su sabor y textura.

www.daveiga.com

T. +34 982 44 02 22 - galletas@daveiga.com

Pol. Industrial "Os Acivosros". 27500 - Chantada (Lugo) - Galicia - España

ES  
20.39321/LU  
CE

EMPRESA  
ISO  
9001  
14001  
22000  
IFS  
CERTIFICADA



### Sugerencias de presentación



Jamón serrano y queso de untar



Mayonesa, pimientos y palmitos



Salmón ahumado, mayonesa y maíz



Tomate cherry, queso y burguito a las finas hierbas



Huevo duro, cebolleta y salsa pesto



Pulpo, pimentón, sal y aceite de oliva



Pizza con salsa de tomate, queso, champiñones y jamón serrano



Mermelada de mora y frutos secos



Queso de Arzúa, miel y nuez



# Natural

100%   
Ingredientes naturales

0% Azúcares  
añadidos



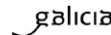
# Mariñeiras<sup>®</sup> marineras galletas crackers



PROXECTO COFINANCIADO POR IGAPE, XUNTA DE GALICIA E FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REXIONAL DO PROGRAMA OPERATIVO 2014-2020



Fondo Europeo de  
Desenvolvemento Rexional  
"Unha maneira de facer  
Europa"



También conocidas por: galletas de barco, pan de barco, pan marinero, pan seco...

## Las Galletas

Las Galletas Marineras® son una adaptación moderna del "Pan de Barco o Biscocho de Barco". Solución antiquísima de los marineros, para conservar el pan en largas travesías oceánicas, *de forma natural*.

Llegaron a América en las diferentes expediciones marinas y se introdujeron en la dieta habitual de la población de muchos de esos países.



Con las Galletas Marineras® ofrecemos un producto de panadería de larga duración, cuyo sabor neutro y resistencia a la absorción de la humedad le permiten que no se ablanden con el paso de las horas, razón que las hace *especiales para la elaboración de canapés* combinados con dulce o salado.

Puede ser sustitutivo del pan fresco, pan tostado, pan de molde, galletas dulces y de la bollería, por lo que son recomendadas para comer solas, para acompañar tus platos y como base para la elaboración de aperitivos.



### Disfrutarlas solas o acompañadas!

- Solas, entre comidas, en cualquier momento y lugar...
- En desayunos y meriendas, acompañadas de mermelada, queso para untar...
- Como aperitivo, para la preparación de pinchos o canapés dulces y salados.
- En la sobremesa, acompañadas de membrillo, requesón, quesos...

## Variedades

(Con Mantequilla)

- Bolsa de Galletas Marineras® Clásicas (200g)
- Estuche de Galletas Marineras® Especial Canapés (100g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Especial Canapés (125g)

(Con Aceite de Oliva Virgen Extra)

- Bolsa de Galletas Marineras® (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Semillas de Chía (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Semillas de Lino (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Espelta (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Especial Canapés (125g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Especial Canapés (50g)



**natural**

(Con Aceite de Oliva Virgen Extra)

- Bolsa de Galletas Marineras® (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Semillas de Chía (200g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Espelta (200g)



Esta producción está certificada por el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA).

(Con Mantequilla)

- Bolsa de Galletas Marineras® Especial Canapés (500g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Especial Bocado (500g)



**HOIREICA**

# Calidad y Diferenciación

Las Galletas Marineras® son un producto, con un proceso de elaboración semi-artesanal utilizando materias primas naturales, cuyas características físicas, sensoriales y organolépticas lo diferencian de otros productos presentes en el mercado.

- **Producto natural:** Apostamos por la utilización de materias primas naturales y de calidad. Rechazamos la utilización de aditivos, saborizantes, colorantes y conservantes artificiales.
- **Presentación:** Forma ondulada original y diferente de otras crackers.
- **Textura y crocantez:** 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 pinchos o canapés.
- **Sabor neutro:** A pesar de llevar mantequilla de leche o aceite de oliva virgen extra el sabor de estos no predomina, lo que facilita su maridaje con dulce o salado, y al mismo tiempo tienen un gusto muy exquisito si se degustan solas.
- **Facilidad de uso:** Su forma y consistencia, facilitan su uso a la hora de hacer pinchos o canapés.
- **Digestibilidad:** Son fácilmente asimilables por los fluidos gástricos, gracias a los productos con los que son elaboradas, por lo tanto, son muy recomendables para el consumo en niños, personas mayores o con problemas de acidez en el estómago.
- **Larga duración:** El proceso de elaboración y su composición permiten garantizar una vida útil, natural, del producto de más de 8 meses, tiempo durante el cual conservan todo su sabor y textura.

www.daveiga.com

T. +34 982 44 02 22 - galletas@daveiga.com

Pol. Industrial "Os Acivos". 27500 - Chantada (Lugo) - Galicia - España

ES  
20.39321/LU  
CE

EMPRESA  
ISO  
9001  
14001  
22000  
IFS  
CERTIFICADA



## Sugerencias de presentación



Jamón serrano y queso de untar



Mayonesa, pimientos y palmitos



Salmón ahumado, mayonesa y maíz



Tomate cherry, queso y burguito a las finas hierbas



Huevo duro, cebolleta y salsa pesto



Pulpo, pimentón, sal y aceite de oliva



Pizza con salsa de tomate, queso, champiñones y jamón serrano



Mermelada de mora y frutos secos



Queso de Arzúa, miel y nuez



# BIO organic

Reducido en sal

0% Azúcares añadidos



# Mariñeiras<sup>®</sup> marineras galletas crackers



PROXECTO COFINANCIADO POR IGAPE, XUNTA DE GALICIA E FONDO EUROPEO DE DESENVOLVEMENTO REXIONAL DO PROGRAMA OPERATIVO 2014-2020



Fondo Europeo de Desenvolvemento Rexional  
"Unha maneira de facer Europa"



También conocidas por: galletas de barco, pan de barco, pan marinero, pan seco...

# Las Galletas

Las Galletas Marineras® son una adaptación moderna del "Pan de Barco o Biscocho de Barco". Solución antiquísima de los marineros, para conservar el pan en largas travesías oceánicas, *de forma natural*.

Llegaron a América en las diferentes expediciones marinas y se introdujeron en la dieta habitual de la población de muchos de esos países.



Con las Galletas Marineras® ofrecemos un producto de panadería de larga duración, cuyo sabor neutro y resistencia a la absorción de la humedad le permiten que no se ablanden con el paso de las horas, razón que las hace *especiales para la elaboración de canapés* combinados con dulce o salado.

Puede ser sustitutivo del pan fresco, pan tostado, pan de molde, galletas dulces y de la bollería, por lo que son recomendadas para comer solas, para acompañar tus platos y como base para la elaboración de aperitivos.



## Disfrutarlas solas o acompañadas!

- Solas, entre comidas, en cualquier momento y lugar...
- En desayunos y meriendas, acompañadas de mermelada, queso para untar...
- Como aperitivo, para la preparación de pinchos o canapés dulces y salados.
- En la sobremesa, acompañadas de membrillo, requesón, quesos...

# Variedades

## Línea BIO orgánica

(Con Aceite de Oliva Virgen Extra)

- Bolsa de Galletas Marineras® (180g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Integrales (180g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Espelta (180g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Semillas de Chía (180g)
- Bolsa de Galletas Marineras® Semillas de Quinoa (180g)
  
- Estuche de Galletas Marineras® Especial Canapés (100g)
- Estuche de Galletas Marineras® Especial Canapés con Alga Wakame (100g)



Esta producción está certificada por el Consejo Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia (CRAEGA).