



TopCrunch

Tecnología lipídica en base a aceite de canola con ingredientes que permiten reducir el quiebre de galletas en líneas de producción y empaque.

Beneficios clave

pensados para IDEAL

- Disminución de 30% de mermas en la línea de producción: 16.200 USD/año
- Aumento productividad
- Adaptable a diferentes fórmulas de producto
- Libre de grasas trans
- No requiere cambios de proceso
- Posibles ahorros en materiales de empaque

Impacto

- Una solución pensada para obtener beneficios a corto plazo
- Contribuye a tener un menor porcentaje de reclamos y mejorar la experiencia de consumo
- Aumentar relevancia de la marca en segmento galletas dulces secas
- Excelente textura y palatabilidad en el producto final

Aplicación

Galletas y galletones



Nuestra tecnología considera el uso de antioxidantes naturales en línea a políticas globales de etiqueta limpia de grupo Bimbo y Team Solutions