

GALLETAS DE MAR

ARTESANAS Y NATURALES



SNACK SUPER CRUJIENTE
¿TAPEAS O DIPEAS?



SABOR A MALLORCA

www.goridemuro.com



NUESTRA HISTORIA



Las galletas Gori de Muro se llevan elaborando desde 1890 en nuestro horno artesanal en el que ya se elaboraban galletas marineras y otros products locales como ensaimadas, empanadas, pan, etc.

Antiguamente esta galleta era conocida como el pan de los marineros, puesto que era muy apreciada entre los navegantes en sus largas travesías por el Mediterráneo y cuando las compañías navales hacían escala en las islas, se abastecían de provisiones frescas.

PAN DE LOS
antiguos
navegantes

GALLETAS DE MAR CHÍA

Una craker extrafina y crujiente. Ideal para la elaboración de tapas o dipear. Elaborada con aceite de oliva virgen extra y semillas de chía. Snack para picar entre horas. Es apta para veganos.



Ingredientes: Harina de Trigo (Gluten), Aceite de Oliva Virgen Extra, Semillas de Chía, Sal y Levadura. *Puede contener trazas de sésamo. Contiene gluten. En esta fábrica se utilizan semillas de sésamo, pipas de girasol y frutos de cáscara.

Peso producto:

» 200 gr

Fecha de caducidad: 6 meses
Unidades caja: 12 paquetes



PAN DE LOS
*antiguos
navegantes*

GALLETAS DE MAR LINO

Una craker extrafina y crujiente. Ideal para la elaboración de tapas o dipear. Elaborada con aceite de oliva virgen extra y semillas de lino. Snack para picar entre horas. Es apta para veganos.



Ingredientes: Harina de Trigo (Gluten), Aceite de Oliva Virgen Extra, Semillas de Lino, Sal y Levadura. *Puede contener trazas de sésamo. Contiene gluten. En esta fábrica se utilizan semillas de sésamo, pipas de girasol y frutos de cáscara.

Peso producto:

» 200 gr

Fecha de caducidad: 6 meses
Unidades caja: 12 paquetes





www.goridemuro.com

Plaça Sant Martí, 8. 07440 – Muro
Mallorca, Islas Baleares, España
+34 971 537 131 · +34 686 084 299
info@goridemuro.com