



BlueBerries

FRUTAS
MICRODRIED®



Agente en
Colombia

INGREDIENTES APLICADOS A LA TECNOLOGÍA
MICRODRIED® DE MILNE FRUIT PRODUCTS

Milne entrega sabor, color, textura y tamaño en sus ingredientes derivados de frutas y verduras, entregando altas propiedades nutricionales, blends personalizados y procesos innovadores basados en tecnologías patentadas.

Las formulaciones de Milne se enfocan en desarrollar productos personalizados y nuevos procesos innovadores basados en sus tecnologías patentadas. Este enfoque asegura que Milne esté a la vanguardia de la industria alimenticia.

El MicroDried® es un proceso de secado innovador que calienta suavemente la fruta reduciendo su carga microbiana. No se aplican adiciones de azúcares, sabores, colores o conservantes.

BlueBerries

Frutas MicroDried®

PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE FRUTAS DESHIDRATADAS

MILNE FRUIT PRODUCTS ES SU ALIADO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS INNOVADORES Y NUEVOS PROCESOS BASADOS EN SUS TECNOLOGÍAS PATENTADAS

Ingredientes de la fruta derivados de un proceso patentado de secado MicroDried®; el cual hace uso de energía radiante en un entorno al vacío para secar el producto sin ningún tipo de aditivos; obteniendo como resultado piezas que conservan gran parte de su tamaño original e incluso, más grandes y de mejor aspecto.

La fruta MicroDried® posee la naturalidad, los colores y sabores originales de la fruta por dentro y por fuera. Es saludable, rica en nutrientes, y contiene altos los niveles de ORAC y polifenoles.

Sus presentaciones al mercado van desde la fruta entera, en fragmentos o en polvo.



CERTIFICACIONES



Bebidas frías
A base de frutas



Helados y
postres fríos



Cereales para
desayuno



Panadería y
Galletería



Snacks

