

# Blueberries

FRUTAS  
MICRODRIED®



Milne  
MicroDried®



nutrilink  
NUVINC | PARTNER

Agente en mercado  
Andino, Centroamérica  
y el Caribe

INGREDIENTES APLICADOS A LA TECNOLOGÍA  
MICRODRIED® DE MILNE FRUIT PRODUCTS

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

El Microdried® es un proceso de secado innovador que calienta suavemente las frutas y verduras reduciendo su carga microbiana. No se aplican adiciones de azúcares, sabores, colores o conservantes.

# BLUEBERRIES

## PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE FRUTAS MICRODRIED®

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

Ingredientes de las fruta o verduras 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 trozos naturales de frutas o verduras que conservan gran parte de su tamaño original e incluso más grande y de mejor aspecto.

Las frutas o verduras MicroDried® poseen la naturalidad, los colores y sabores originales por dentro y por fuera. Es saludable y rica en nutrientes.

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

- Libre de gluten, alérgenos y GMO.
- Productos con muy baja humedad y baja actividad de agua (AW)



### CERTIFICACIONES



Lácteos



Helados y postres fríos



Cereales para desayuno



Panadería y Galletería



Snacks



Chocolatería



Alimentos secos procesados

