

MORA

FRUTAS
MICRODRIED®



Milne
MicroDried®



nutrilink
NUVINC | PARTNER

Agente en mercado
Andino, Centroamérica
y el Caribe

INGREDIENTES APLICADOS A LA TECNOLOGÍA MICRODRIED®

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.

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.

MORA

PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE FRUTAS DESHIDRATADAS

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

Ingredientes de las frutas 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.

Las moras son una formación de múltiples frutas con semillas en su interior que proporcionan una gran variedad de nutrientes, siendo un producto excelente para ser utilizado en diferentes aplicaciones.

- Tienen un alto contenido de polifenoles, fibra dietética, magnesio, vitaminas C y K.
- Son bajas en niveles de sodio y colesterol.
- No contiene azúcar añadido u otros ingredientes. Es bajo en grasa, colesterol y sodio.
- 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

