

Puré concentrado de mora



Las pastas o purés concentrados de Milne son hechas con la parte carnosa de la fruta, su proceso consiste en tratamientos térmicos y de tamizado para eliminar la piel y semillas, finalmente, se despectiniza y se evapora al vacío hasta obtener un nivel de Brix estandarizado. Las moras proporcionan una gran variedad de nutrientes.

Industria en la que aplica



Bebidas



Lácteos



Panadería y galletería



Postres y helados



Salsas, aderezos y condimentos

Características

- ✓ Fáciles de usar, almacenar y transportar.
- ✓ Versiones congeladas o asépticas en la mayoría de purés concentrados de frutas o de verduras.
- ✓ Versiones orgánicas disponibles en la mayoría de frutas y verduras.
- ✓ Son libres de calorías, bajas en sodio y colesterol.
- ✓ La mora tiene una fuente significativa de vitamina C y K, polifenoles, manganeso y fibra dietética.

Certificaciones

