

Pasta de higo para galletas



Los rellenos y pastas de higo, son productos hechos a la medida que se caracterizan por ser una mezcla de una o más variedades de higo (Calimyrna, Adriatic, Mission y Kodota) para lograr satisfacer las necesidades específicas del mercado en sabor y color (claro / oscuro)

Industria en la que aplica



Panadería y galletería

Características

- ✓ Hechos de fruta fresca sin conservantes ni edulcorantes añadidos.
- ✓ Puede usarse como sustituto de la grasa, uno de los componentes más importantes en la industria galletera.
- ✓ Su textura facilita incorporarse en procesos industriales de relleno y moldeado haciendo un ingrediente fácil de utilizar.
- ✓ Disponible en versiones orgánicas y versiones con o sin semillas.

Certificaciones

