

# Puré concentrado de manzana



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. La manzana aporta estabilidad intestinal al cuerpo gracias a la cantidad de fibra que contiene.

## Industria en la que aplica



Bebidas



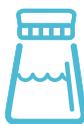
Lácteos



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 manzana aporta vitamina A, B1, B2, B5, B6, vitamina E, fibra y flavonoides.
- ✓ Ayuda a reducir el colesterol y a mantener los niveles de insulina.

## Certificaciones

