

Puré concentrado de durazno



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. Los duraznos tienen antioxidantes que protegen el cuerpo de enfermedades y del envejecimiento.

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.
- ✓ El durazno aporta potasio, fósforo y vitamina B y cantidades modestas de vitamina C y provitamina A.
- ✓ Ayuda a proteger el cuerpo contra las enfermedades y los efectos del envejecimiento.

Certificaciones

