

Higos en polvo



El polvo de higos es un ingrediente versátil, debido a que tiene un alto contenido en fibra y calcio, es menos dulce, y un excelente agente aglutinante e incrementador de volumen cuando se usa en productos para panificación.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Snacks



Panadería y galletería



Alimentos secos procesados



Bebidas

Características

- ✓ Polvo de color pardo claro con una granulometría baja y fluidez libre.
- ✓ Alto contenido en fibra y calcio.
- ✓ Incrementador de volumen cuando se usa en productos para panificación.
- ✓ Puede utilizarse como ingrediente o como suplemento nutricional, y sustituir a polvos de frutas costosas.
- ✓ Es un ingrediente muy estable, debido a que cuenta con una humedad inferior al 10%.

Certificaciones

