

# Puré concentrado de cereza



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 arándanos rojos se incorporan tradicionalmente en zumos o salsas.

## 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.
- ✓ Las cerezas son buena fuente de vitamina C y polifenoles.
- ✓ Debido a su gran versatilidad pueden ser incorporadas en alimentos, bebidas y productos saludables.

## Certificaciones

