

# Pasta fluida de higo para postres y helados



La pasta fluida es la combinación de concentrado y pasta de higo, haciendo que tenga una textura más suave lo que facilita trabajar con ella en comparación con la pasta convencional.

## Industria en la que aplica



Postres y helados

## Características

- ✓ Sabor a higo más fuerte.
- ✓ Disponible con o sin semilla.
- ✓ Puede ser personalizada para cumplir con las especificaciones del cliente.
- ✓ Es natural, sin conservantes ni edulcorantes añadidos.
- ✓ Aplicable en helados y postres fríos.
- ✓ 100% higo aportando gran valor nutricional y fibra.

## Certificaciones

