

Fruta extruida en cubos y hojuelas para chocolates



Pulpas de frutas deshidratadas convertidas en cubos y flakes de tamaños uniformes con sabores concentrados y colores vibrantes característicos de las mismas. Son ideales para ser adicionadas en chocolatería, agregando una alta concentración de fruta natural.

Industria en la que aplica



Chocolatería

Características

- ✓ Textura suave y granulometría uniforme.
- ✓ Conservan el olor y el sabor de las frutas.
- ✓ Se encuentran disponibles en diferentes tamaños y frutas, como:
 - ✓ Acai (Superfruta)
 - ✓ Acerola (Superfruta)
 - ✓ Piña
 - ✓ Ciruela
 - ✓ Arándanos
 - ✓ Frambuesa
 - ✓ Limón
 - ✓ Manzana
 - ✓ Maracuyá
 - ✓ Fresa
 - ✓ Naranja, entre otros.

Certificaciones

