

Cerveza

hecha con jugo y puré concentrado de frutas y verduras



Los jugos y purés concentrados de Milne Fruit ofrecen un rico color y un intenso sabor prensado y filtrado de la piel, pulpa y semillas de cada fruta o verdura. Luego se despectiniza, se filtra y se evapora al vacío hasta un nivel Brix estandarizado. Pueden usarse en bebidas fermentadas como las cervezas.

Industria en la que aplica



Bebidas Fermentadas

Características

- ✓ Se puede añadir la fruta en el proceso de elaboración de la cerveza, esto ayuda a fermentar los azúcares de la fruta. Se recomienda este proceso a cualquiera que no tenga capacidad de pasteurización durante su etapa de envasado.
- ✓ También se puede añadir la fruta después de la fermentación. Este enfoque da una opción más frutal al cervecero.
- ✓ Sin colorantes, saborizantes ni conservantes artificiales.
- ✓ Algunos sabores disponibles son:
 - ✓ Manzana
 - ✓ Arándano
 - ✓ Pepino
 - ✓ Sandía
 - ✓ Frambuesa
 - ✓ Mora
 - ✓ Calabaza
 - ✓ Pera, entre otros

Certificaciones

