

# Cranberry

## Microdeshidratado



### MicroDried®

Fruits & Vegetables  
Powders • Fragments • Whole

Frutas o verduras derivadas de un proceso patentado de secado MicroDried®, el cual hace uso de energía radiante en un entorno al vacío para secar el producto sin ningún tipo de aditivos, obteniendo como resultado trozos naturales de frutas o verduras que conservan gran parte de su tamaño original e incluso más grande y de mejor aspecto.

## Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Cereales para desayuno



Alimentos secos procesados



Lácteos

## Características

- ✓ Las frutas o verduras MicroDried® poseen la naturalidad, los colores y sabores originales por dentro y por fuera.
- ✓ Los arándanos rojos se incorporan tradicionalmente en zumos o salsas, pero esta fruta de sabor característico ofrece mucho más cuando se utiliza como ingrediente para ensaladas, pasteles y otros productos horneados.
- ✓ Son una excelente fuente de polifenoles, fibra dietética, Vitamina C y manganeso.
- ✓ Disponible en fragmentos, polvo y trozos enteros,
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

## Certificaciones

