

# Grosella negra Microdeshidratada



## 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.
- ✓ La grosella negra es conocida por su alto contenido de vitamina C antioxidante.
- ✓ Alto contenido de fibra dietética, minerales como cobre, calcio, hierro, magnesio, manganeso y potasio.
- ✓ Disponible en polvo, fragmentos y piezas enteras, todos con certificación orgánica.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

## Certificaciones

