

Puré concentrado de uva concord



Las pastas o purés concentrados de Milne ofrecen un color rico y un sabor intenso prensado y filtrado a partir de la piel, la pulpa, las semillas o las hojas de cada fruta o verdura. A continuación, se despectiniza, se filtra y se evapora al vacío hasta alcanzar un nivel Brix estandarizado.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Sopas, pastas y fideos



Salsas y aderezos



Lácteos



Esparcibles y untables



Barras de cereal

Características

- ✓ Fáciles de usar, almacenar y transportar.
- ✓ Versiones congeladas o asépticas en la mayoría de purés concentrados de frutas o de verduras.
- ✓ Versiones orgánicas disponibles en la mayoría de frutas y verduras.
- ✓ Son libres de calorías, bajas en sodio y colesterol.
- ✓ Las uvas moradas a negras tienen un excelente valor nutricional, ya que albergan antioxidantes, vitaminas y minerales útiles.
- ✓ Sus racimos son ricos en fibras, minerales, vitaminas B1, B6 y C, una excelente fuente de flavonoides y antocianinas responsables del tono violeta.

Certificaciones

