

Okra (Quimbombó) Microdeshidratada



MicroDried®

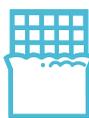
Fruits & Vegetables
Powders • Fragments • Whole

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 okra o quimbombó tiene una textura gomosa y sabe un poco similar a la berenjena.
- ✓ Una muy buena fuente de vitamina A, C, K, B6, calcio y fibra dietética.
- ✓ Disponible en rebanadas.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

Certificaciones

