

Purés concentrados cítricos



Las pastas o purés concentrados cítricos de Milne ofrecen sabores intensos y colores vibrantes gracias al proceso de prensado y filtrado de la piel, pulpa y semillas de cada fruta. Luego se despectiniza, se filtra y se evapora al vacío hasta un nivel Brix estandarizado. Los concentrados son fáciles de usar, almacenar y transportar.

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

- ✓ Los cítricos son uno de los grupos de frutas populares debido a su versatilidad perfecto para usarse en preparaciones dulces y saladas.
- ✓ Son buena fuente de vitaminas C, A, B1 y B2 y minerales como potasio, calcio y fósforo.
- ✓ Los cítricos ayudan a proteger el sistema digestivo, controlan los niveles de colesterol, ayudan a tener una piel saludable y activan el sistema inmunológico.
- ✓ Los purés NFC permiten agregar las notas ácidas y cítricas propias de la fruta.
- ✓ Disponible en frutas como naval Orange, mandarin orange, blood Orange, lima y pomelo en formato de puré convencional y orgánico.

Certificaciones

