

Puré concentrado de blueberry



Las pastas o purés concentrados de Milne son hechas con la parte carnosa de la fruta, su proceso consiste en tratamientos térmicos y de tamizado para eliminar la piel y semillas, finalmente, se despectiniza y se evapora al vacío hasta obtener un nivel de Brix estandarizado. Los arándanos rojos se incorporan tradicionalmente en zumos o salsas.

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.
- ✓ Los blueberries o arándanos azules son ricos en fibra, vitamina C, vitamina K y manganeso.
- ✓ Debido a su gran versatilidad pueden ser incorporadas en alimentos, bebidas y productos saludables.

Certificaciones

