

Cítricos

Microdeshidratado



MicroDried®

FARM GROWN. TECHNOLOGY DRIVEN.

Las frutas cítricas de MicroDried, son deshidratadas por un proceso patentado de secado, el cual hace uso de energía radiante al vacío para secar el producto sin ningún tipo de aditivos. Esta tecnología permite conservar colores, formas y propiedades. Así como resaltar los sabores cítricos brindando experiencias diferenciadas en múltiples aplicaciones.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Cereales para desayuno



Alimentos secos procesados



Lácteos



Bebidas calientes

Características

- ✓ Las frutas cítricas MicroDried® poseen naturalidad, sus colores y sabores son propios de las frutas.
- ✓ 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.
- ✓ Disponible en frutas como naranja, lima y limón en tamaños de fragmentos y polvo.

Certificaciones



Nutrition Link S.A.S es representante exclusivo de Microdried®

Para ver el Disclaimer legal clic [aquí](#)

www.nutrilink.com.co