

Col de bruselas Microdeshidratada



MicroDried®
FARM GROWN. TECHNOLOGY DRIVEN.

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



Sopas, pastas y fideos



Salsas y aderezos



Esparcibles y untables



Barras de cereal



Nutricionales, Suplementos y Fitoterapéuticos

Características

- ✓ Las frutas o verduras MicroDried® poseen la naturalidad, los colores y sabores originales por dentro y por fuera.
- ✓ Las coles de Bruselas son verduras de color verde, pequeñas y redondas. Están repletas de nutrientes y pueden incluirse en una gran variedad de alimentos.
- ✓ Excelente fuente de vitaminas (A, B1, B6, C, E) y de minerales.
- ✓ Disponible en polvo, fragmentos y piezas enteras.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

Certificaciones

