

# Grosella negra

## 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

### Características

- ✓ Las frutas o verduras MicroDried® poseen la naturalidad, los colores y sabores originales por dentro y por fuera.
- ✓ La grosella negra es conocida por su alto contenido de vitamina C antioxidante.
- ✓ Alto contenido de fibra dietética, minerales como cobre, calcio, hierro, magnesio, manganeso y potasio.
- ✓ Disponible en polvo, fragmentos y piezas enteras, todos con certificación orgánica.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

### Certificaciones



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

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

[www.nutrilink.com.co](http://www.nutrilink.com.co)