

Pimentón Microdeshidratado



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

- ✓ Los pimentones rojos son crujientes e increíblemente dulces, son vegetales muy versátiles y pueden ser usados para agregar sabor, grosor o nutrientes a muchas preparaciones culinarias.
- ✓ Son una excelente fuente de fibra dietética, folato, vitamina A, C, E y B6.
- ✓ Alto contenido de vitamina C y K, calcio, potasio y manganeso.
- ✓ Disponible en fragmentos, polvo y trozos enteros
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

Certificaciones

