

Calabaza 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 calabaza se caracteriza por su gran tamaño y corteza gruesa.
- ✓ Buena fuente de vitaminas como la C y A, minerales como calcio, cobre, fósforo y potasio.
- ✓ Disponible en fragmentos o en polvo.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Estables en almacenamiento y conservan sus vitaminas y minerales.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

Certificaciones

