

Naranja 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.
- ✓ Las naranjas de Milne MicroDried cuentan con un color, sabor dulce, textura crujiente, sin adición de azúcar ni colorantes.
- ✓ La naranja aporta altas cantidades de tiamina, folato de potasio, vitaminas C y A.
- ✓ Disponibles en fragmentos, polvo y segmentos.
- ✓ Baja en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Estables en almacenamiento y conservan sus vitaminas y minerales.

Certificaciones

