

Camote Microdeshidratado



MicroDried®

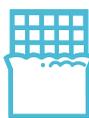
Fruits & Vegetables
Powders • Fragments • Whole

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.
- ✓ El camote, también conocido como batata o sweet potato, contiene características nutricionales importantes que lo convierten en un alimento de alto valor nutritivo y puede ser una alternativa en países en vías de desarrollo que presentan escasez alimentaria.
- ✓ Alto contenido de vitamina A y C, potasio y magnesio.
- ✓ Disponible en cubos, fragmentos, rebanadas o en polvo.
- ✓ Bajo en calorías y actividad de agua. No aportan grasa saturada ni colesterol.
- ✓ Libre de gluten, alérgenos y GMO.

Certificaciones

