

Concentrado de higo



El concentrado de higo (fig concentrate) de Valley Fig Growers es un extracto líquido puro de higos derivados de una lixiviación de los higos secos con agua; obteniendo una concentración del extracto de un mínimo de 70° Brix (70% de sólidos solubles en frutas).

Industria en la que aplica



Panadería y galletería



Postres y helados



Snacks



Cereales para desayuno



Salsas y aderezos

Características

- ✓ Este concentrado tiene usos variados, puede ser reconstituido en jugo de higo, ser utilizado como un colorante natural, para reemplazar de forma natural el color caramelo y/o agente anti-endurecimiento; así como un potenciador del sabor.
- ✓ El ácido natural presente es un beneficio para muchos otros usos en la fabricación de alimentos.
- ✓ No contiene preservativos o aditivos.
- ✓ Otras aplicaciones recomendadas incluyen heladería, yogurts, galletas, entre otros.

Certificaciones

