

Frutas granuladas para panificación



polpabrazil

La fruta granulada para panificación es un ingrediente que se utiliza en la industria de la panificación para agregar sabor, textura y nutrientes a productos horneados como panes, pasteles, galletas, y otros productos similares. Este tipo de fruta suele ser deshidratada y cortada en trozos pequeños antes de ser añadida a la masa del pan o a la mezcla de la receta.

Industria en la que aplica



Panadería y galletería



Chocolatería



Postres y helados



Snacks



Cereales para desayuno



Lácteos

Características

✓ Pequeñas partículas de fruta deshidratada y granulada muy prácticas para entregar la intensidad en el color y sabor de la fruta. Permiten la inclusión de fruta en diferentes aplicaciones en el mundo de los alimentos debido a la naturalidad que entregan. Algunas de las industrias en donde su uso es frecuente se incluyen: Nutrición y suplementación dietaria, productos de panadería, pastelería, galletería, bebidas calientes (como té e infusiones), entre otras.

- ✓ Frutas disponibles:
- Piña
 - Acai
 - Acerola
 - Mora
 - Banana
 - Blueberry
 - Raspberry
 - Guayaba
 - Naranja
 - Limón
 - Manzana
 - Papaya
 - Mango
 - Maracuyá
 - Fresa
 - Frutos rojos, entre otros

Certificaciones



FSSC 22000