

Manzana infusionada



Los manzanas han sido osmodeshidratadas e infusionadas en un jarabe natural sabores y jugos naturales de la fruta, entregando un excelente color, textura y estabilidad. Su sistema de deshidratación por ósmosis y su tecnología de cortes patentada entregan productos procesados más suaves, colores más brillantes y una mejor textura; presentados en distintos tamaños y formas: desde cubos, hasta julianas.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Cereales



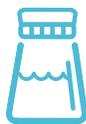
Panadería y galletería



Snacks



Lácteos



Salsas, aderezos y condimentos

Características

- ✓ La manzana es el fruto comestible del manzano (*Malus domestica*), una especie de árbol frutal originario de Asia Central y perteneciente a la familia de las Rosáceas.
- ✓ Disponibles en diferentes cortes: cubos y julianas.
- ✓ Libres de: colesterol, GMO, alérgenos, gluten, sulfitos, colores y sabores artificiales.
- ✓ No tiene sulfitos, ni aditivos
- ✓ Sabor deseable a la fruta y son un ingrediente delicioso para muchas aplicaciones.
- ✓ Contiene antioxidantes, fitonutrientes y flavonoides que ayudan a fortalecer la inmunidad y respaldan la salud digestiva, cardíaca y cerebral.

Certificaciones

