



Pasta fluida de higo



La pasta fluida o slurry de higo es rica en fibra dietética, favoreciendo la digestión y la salud intestinal. Contiene antioxidantes que fortalecen el sistema inmunológico y minerales esenciales como calcio, potasio, magnesio e hierro, beneficiosos para huesos, músculos y circulación. Naturalmente libre de grasa y colesterol, ideal para una alimentación saludable.

Industria en la que aplica



Postres y helados



Panadería y galletería



Lácteos



Salsas, aderezos y condimentos



Chocolatería

Características

- ✓ Sabor a higo más intenso.
- ✓ Disponible con o sin semilla, también en versiones orgánicas.
- ✓ Puede ser personalizada para cumplir con las especificaciones del cliente.
- ✓ 100% natural, sin conservantes ni edulcorantes añadidos.
- ✓ Aplicable en helados y postres fríos.
- ✓ 100% higo aportando gran valor nutricional y fibra.
- ✓ Pasta de higo texturizada, creada al añadir concentrado de higo a la pasta de higo.
- ✓ Más suave y fácil de trabajar en comparación con la pasta de higo regular.

Certificaciones

