

■ ■ ■
WYJĄTKOWE TECHNOLOGIE SUSZENIA

NASZ MIRVAC®

inny niż wszystkie

PAULA
INGREDIENTS

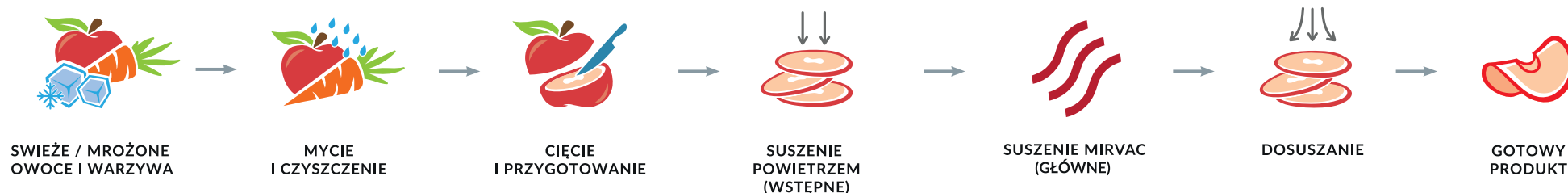
■ Opis:

Metoda suszenia m.in. owoców i warzyw przynosząca niezwykle efekty w **wyjątkowo krótkim czasie** oraz **niskiej (lecz dodatniej) temperaturze**. Pozwala na zachowanie bardzo **wysokiego poziomu wartości odżywczych** w produkcie końcowym. Suszone wyroby odzyskują w procesie rehydratacji właściwą sobie **naturalną teksturę, smak i zapach** zależnie od użytego surowca.

■ Główne zalety technologii:

- stabilna struktura produktu
- szeroki przekrój kształtów i frakcji
- czysta mikrobiologicznie
- produkty posiadają niski ciężar nasypowy
- dostosowanie do indywidualnych potrzeb klienta

■ Proces produkcyjny:



Kategorie produktowe:

- suszone warzywa
- suszone owoce
- superfoods
- ser suszony

JESTEŚ ZAINTERESOWANY SZCZEGÓŁAMI?
Skontaktuj się z naszym zespołem!