

Cantidad Neta: **250g**

frutaliayo

Higo liofilizado

DESCRIPCIÓN:

Fruta sometida a secado por liofilización, proceso que consiste en congelar el producto para posteriormente extraer su agua por sublimación, en cámaras de vacío a bajas temperaturas. Este proceso de secado es el que mejor conserva el sabor, color y las características nutricionales originales de la fruta. Se presenta en forma de piezas de tamaño entre 1 y 4 mm de color marrón. Olor y sabor característicos.

APLICACIÓN:

Se utiliza para decoración de platos salados y dulces o directamente como snack saludable. Si se introduce como inclusión en recetas de chocolates, bombones, galletas y otras aplicaciones con baja humedad, la fruta mantiene su carácter crujiente. En aplicaciones húmedas como helados, postres, muffins, la fruta se rehidrata obteniendo una textura melosa.

Para modo de empleo y recetas entra en www.tradissimo.es

INGREDIENTES:

Puré concentrado de higo y puré de manzana.

Conservar en un lugar fresco y seco.

Elaborado en una fábrica que utiliza cereales, cacahuetes, soja, leche, frutos secos de cáscara, sésamo, huevo y altramuces.

Valores Nutricionales (por 100 g producto)

Valor Energético	1480 kJ / 350 kcal
Hidratos de carbono	73,8 g
Proteínas	6,1 g
Grasas	2,7 g



TRADÍSSIMO

Distribuido por Trades S.A. · T. +34 93 226 08 02 · C/ Tarragona 106 · 08015 Barcelona · www.tradissimo.es