

LIOFRUIT

**Línea de frutas
liofilizadas que
ofrecen color,
sabor y textura**



LIOTÉCNICA

*El poder de la naturaleza
en cada ingrediente*

LIOFRUIT es la línea de frutas liofilizadas que ofrecen color, sabor, textura, naturalidad y diversificación visual a una gran variedad de aplicaciones.

La tecnología de liofilización consiste en un proceso de secado, temperatura muy baja a través de la sublimación del agua.

Este proceso es donde se mantiene todas las características nutricionales y sensoriales de los alimentos. El mejor proceso de secado



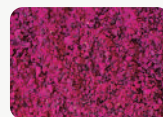
Principales beneficios

- ✓ Sin lactosa
- ✓ Sin gluten
- ✓ Sin conservantes
- ✓ Sin colorantes ni aromatizantes

Formatos



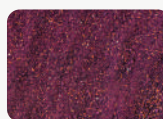
Rebanadas



Granuladas



Copos



Polvo



Enteras

Aplicaciones



Barras de cereales y proteínas



Bebidas y smoothies



Galletas



Granola y cereales matinales



Confitería



Cremas



Chocolates



Yogures



Snacks



Panadería



Postres y helados



Suplementos

Variedad de productos

- Piña
- Açaí
- Acerola
- Agua de coco
- Mora
- Banano
- Frambuesa
- Jabuticaba
- Limón
- Mango
- Maracuyá
- Arandano
- Fresa
- Pitaya

Certificaciones



LIOTÉCNICA



@liotecnica

Para obtener más información sobre estos y otros productos, comuníquese con nuestro equipo comercial.



11 4785 2300
liotecnica.com.br