

LIOFRUIT **SOFT**

**Nuevas experiencias
sensoriales que
aportan color,
sabor y textura
a los productos**



LIOTÉCNICA

*El poder de la naturaleza
en cada ingrediente*

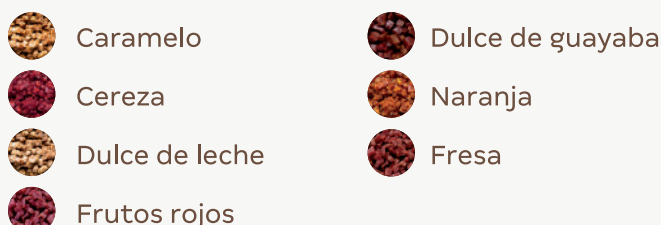
La línea **LIOFRUIT SOFT** fue desarrollada para ofrecer nuevas experiencias sensoriales en una amplia variedad de aplicaciones.

Están elaborados a base de frutas, dulces y postres, presentados en cubos irregulares de 3, 5 y 10 mm.

Desarrollados para aportar sabor, color y textura, estos ingredientes realzan el atractivo sensorial de los productos, atributos cada vez más valorados por los consumidores.



Sabores disponibles*



Versiones sin adición de azúcar**



*Para el desarrollo de nuevos sabores y más informaciones, contacte a nuestro equipo.

**Entre en contacto con nuestro equipo comercial.

Principales diferencias

- ✓ Versatilidad de uso
- ✓ Aporta color, sabor y textura a los productos
- ✓ Estables al horneado
- ✓ Libres de colorantes y aromas artificiales
- ✓ Sin gluten
- ✓ No contienen ingredientes de origen animal

Aplicaciones



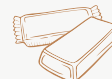
Galletas y cookies



Productos de panadería



Pastelería



Barras de cereales



Granola y cereales matinales



Chocolate



Toppings para helados y yogures



Panificación & Pastelería

LIOFRUIT SOFT es la opción ideal para ofrecer una experiencia sensorial diferenciada, manteniendo las características de textura suave, colores vibrantes y explosión de sabor durante el consumo de productos de panadería y pastelería.



Barras, Cereales Matinales & Granolas

La línea **LIOFRUIT SOFT** agrega sabor, color y textura a los cereales matinales, granolas y barras, potenciando el atractivo sensorial y visual de los productos. Con textura suave, la línea genera un contraste agradable con la el crujiente de los cereales, brindando una experiencia sensorial más rica. Además, sus formas irregulares y colores vibrantes aportan más variedad y hacen que el producto sea visualmente más atractivo.



Chocolates

En chocolates, la línea **LIOFRUIT SOFT** ofrece una nueva experiencia de sabor, color y textura a los productos. Su suavidad contrasta con la cremosidad o el crujiente del chocolate, proporcionando una experiencia sensorial más rica y sorprendente.

LIOTÉCNICA



@liotecnica

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



11 4785 2300
liotecnica.com.br