

UNSER MIRVAC®

anders als alle

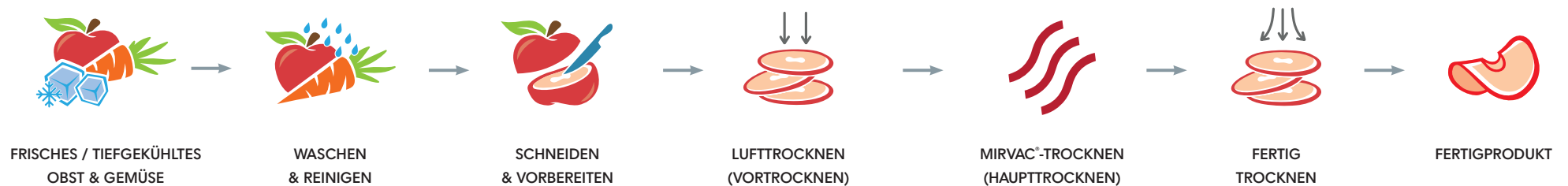
■ Beschreibung:

Eine Trocknungsmethode, die in außergewöhnlich kurzer Zeit und bei niedriger Temperatur (allerdings über 0 Grad) außergewöhnliche Ergebnisse u.a. bei Obst und Gemüse erzielt. Sie ermöglicht es, einen sehr hohen Nährwertgehalt im Endprodukt zu erhalten. Getrocknete Produkte erlangen im Prozess der Rehydratisierung, je nach verwendetem Rohstoff, ihre natürliche Textur, ihren Geschmack und Geruch zurück.

■ Hauptvorteile der Technologie:

- stabile Produktstruktur
- große Auswahl an Formen und Fraktionen
- mikrobiologisch rein
- die Produkte haben ein geringes Schüttgewicht
- an die individuellen Kundenbedürfnisse angepasst

■ Herstellungsprozess:



Produktkategorien:

- getrocknetes Gemüse
- getrockneter Käse
- getrocknetes Obst
- Superfoods

 **SIND SIE AN DEN DETAILS INTERESSIERT?**
Setzen Sie sich mit unserem Team in Verbindung!