



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ

MIRVAC® ИНФУЗИЕЙ

superfruits

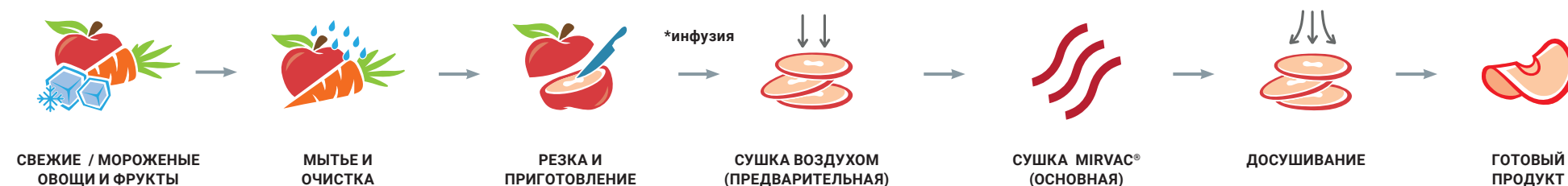
■ Описание:

Процесс заключается в обогащении конечного продукта высококачественными функциональными ингредиентами (например, клетчаткой, инулином, витаминами, концентрированными соками, медом), чтобы придать им особые свойства и повысить уровень питательной ценности. Благодаря этому полученные продукты имеют разнообразную форму, хрупкость и фактуру, отвечая индивидуальным требованиям наших клиентов.

■ Основные преимущества технологий:

- современная и инновационная
- микробиологически чистая
- адаптация продуктов к индивидуальным потребностям
- разнородная структура

■ Производственный процесс:



■ Продуктовые категории:

- superfruits

■ ВАС ИНТЕРЕСУЕТ ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ?
Свяжитесь с нашей командой!