

LIOFRUIT

Frutas Liofilizadas

LIOFRUIT é a linha de frutas liofilizadas que entrega cor, sabor, textura e diversificação visual a uma grande variedade de aplicações.

A tecnologia de liofilização consiste em um processo de desidratação a frio através da sublimação da água. Esse processo é considerado menos agressivo, pois preserva as características nutricionais e sensoriais dos alimentos.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- ✓ Sem lactose
- ✓ Sem glúten
- ✓ Sem conservantes
- ✓ Sem corantes e aromatizantes

FORMATOS



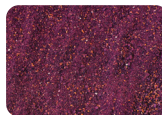
Fatias



Granuladas



Flocos



Pó



Inteiras

POSSÍVEIS APLICAÇÕES



Barras de cereais e proteínas



Bebidas e smoothies



Biscoitos



Granola e cereais matinais



Confeitaria



Crems



Chocolates



Iogurtes



Snacks



Panificação



Sobremesas e sorvetes



Suplementos

VARIEDADES DE PRODUTOS

- Abacaxi
- Amora
- Laranja
- Maracujá
- Açaí
- Banana
- Limão
- Mirtilo
- Acerola
- Framboesa
- Maçã
- Morango
- Água de coco
- Jabuticaba
- Manga
- Pitaya

CERTIFICAÇÕES



Frutas desidratadas em SPRAY DRYER

Tecnologia que transforma líquidos em pós de alta performance

Spray Dryer é mais uma técnica de desidratação que converte matérias-primas líquidas ou pastosas em pós com alta performance, com excelente custo-benefício

DETALHES DO NOSSO PROCESSO

- **Qualidade superior:** Pós produzidos com baixa umidade (2% a 6%) e controle preciso de temperatura e fluxo de ar.
- **Flexibilidade de Aspersão:**
 - Bico Aspersor:** Para granulometria definida e alta solubilidade.
 - Disco Rotativo:** Ideal para grandes volumes e partículas amorfas.
- **Tratamento térmico:** Disponível pasterizador tubular automatizado que assegura a segurança microbiológica sem comprometer ingredientes sensíveis.
- **Secagem e Pós-Processamento:** Peneiramento vibratório para uniformidade granulométrica e detecção de metais para segurança total.

NOSSO PORTFÓLIO CONTA COM:

Frutas em pó:



Acerola

90% / 98%
FRUTA

Base úmida



Açaí

70% / 90%
FRUTA

Base úmida



Água de coco

80% / 90%
FRUTA

Base úmida



Laranja

61% / 71%
FRUTA

Base úmida



Maracujá

50% / 60%
FRUTA

Base úmida



Morango

67% / 77%
FRUTA

Base úmida

Novas variedades, em breve. Nos contate para projetos personalizados.

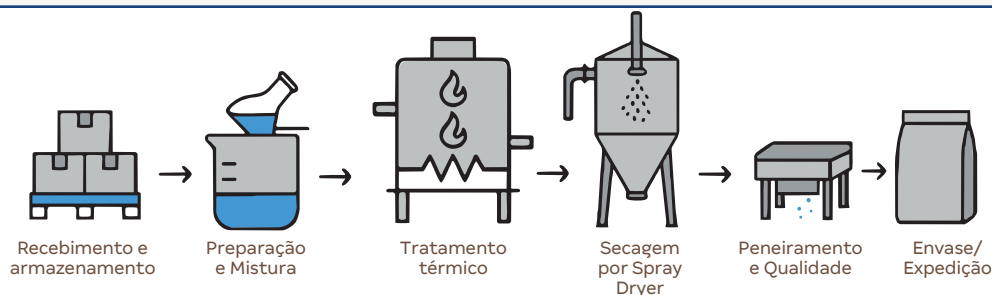


OBS:

Todos ingredientes com concentrações de frutas maiores do que a média de mercado.

Spray Dryer

Fluxograma de produção



POSSÍVEIS APLICAÇÕES

- Barra de Cereais
- Chocolates
- Culinários
- Panificação
- Sobremesas e Sorvetes
- Biscoitos
- Confeitaria
- Iogurtes
- Snacks
- Suplementos

