



FRUTA LIOFILIZADA





FRUTAS COLOMBIANAS **LIOFILIZADAS**

FREZZE DRIED FRUIT



La **LIOFILIZACIÓN** es un proceso de deshidratación en frío altamente efectivo para la elaboración de productos listos para consumir, los cuales conservan todas sus propiedades nutricionales y características físicas (estructura, sabor, color y aroma), con vida útil hasta dos años y sin el uso de aditivos o conservantes artificiales.

DIVERSIDAD, SOSTENIBILIDAD E INNOVACIÓN

- Frutas tropicales y exóticas de origen 100% colombiano
- Alimentos con larga vida útil, sin aditivos ni conservantes que mantienen el 99% de sus propiedades físicas y nutricionales
- Productos de la más alta calidad que facilitan su transporte, optimizan espacios y ahorran tiempos
- Ideal para exportaciones, industria de alimentos, farmacéutica, hoteles y restaurantes sus propiedades nutricionales y organolépticas

Ventajas



Optimización
del tiempo



Sabores,
texturas
y mezclas
innovadoras



Larga vida útil
de frutas
y verduras



No requiere
cadena de frío



Minimizar
costos, aumentar
eficiencia



NUESTROS PRODUCTOS



Ofreceamos excelentes ingredientes naturales para la industria y las aplicaciones gastronómicas, las frutas y vegetales liofilizados son ideales para consumir directamente como snacks o para preparar los platos más sofisticados, optimizando tiempo y espacio

FRUTAS EN TROZOS



Piña, Mango, Banano, Fresa, Guanábana, Uchuva, Pitahaya, Guayaba, Papaya, Arándano, Mora, Manzana, Aguacate.

Desde 10 g hasta 5 Kg

Producto aplicable a pastelería, coctelería, infusiones, snacks, entre otros.

FRUTAS EN POLVO



Açaí, Piña, Mango, Banano, Fresa, Guanábana, Uchuva, Pitahaya, Guayaba, Papaya, Arándano, Mora, Manzana, Aguacate.

Desde 10 g hasta 5 Kg

Producto aplicable a pastelería, coctelería, infusiones, snacks, entre otros.

MEZCLAS FUNCIONALES



Combinamos los mejores ingredientes para lograr bebidas enfocadas a mejorar el bienestar de nuestros consumidores.

Desarrollamos mezclas de fruta en polvo con: Cereales, colágeno, proteínas vegetales, factores de transferencia, prebióticos y antioxidantes



LULO

LULO O NARANJILLA

Fruta tropical, exótica de sabor ácido refrescante y aroma intenso.

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





TOMATE DE ÁRBOL

TAMARILLO

Fruta tropical, exótica de sabor agri dulce
refrescante de color y aroma intenso.

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





UCHUVA

GOLDEN BERRY

Fruta de origen andino, sabor exótico agridulce, de color amarillo intenso. Fuente de vitamina A, B y C

Tipo de producto liofilizado



MITAD



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





GUANÁBANA

GUANÁBANA

Fruta del bosque tropical, pulpa blanca de sabor único y excelsas propiedades nutricionales y funcionales

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





GUAYABA

GUAVA

Fruta del bosque tropical, color rosa intenso, sabor dulce, aroma refrescante. Propiedades nutricionales, rica en vitamina A, C y B

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





PITAHAYA

DRAGON FRUIT

Fruta exótica de sabor suave y agradable, con excelentes propiedades nutricionales y funcionales. Rica en antioxidantes y vitamina C

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





AGUACATE

AVOCADO - GUACAMOLE

Fruto exótico, carnoso, con pulpa cremosa y sabor suave y único. Rico en potasio, vitamina C y omega 3.

Tipo de producto liofilizado



TROZOS
LÁMINAS



POLVO



GUACAMOLE
CON/SIN ESPECIAS

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





MORA

BLACKBERRY

Fruta del bosque andino, color intenso, sabor único y refrescante. Fuente de antioxidantes

Tipo de producto liofilizado



ENTERA



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





FRESA

STRAWBERRY

Fruta del bosque andino, color intenso, sabor único y refrescante. Fuente de antioxidantes

Tipo de producto liofilizado



ENTERA



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





PIÑA

PINEAPPLE

Fruta tropical, dulce y aroma intenso. Baja en calorías, rica en fibra y vitaminas.

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





MANGO

MANGO

Fruta tropical, dulce y aroma intenso. Rico en fibra y vitaminas.

Tipo de producto liofilizado



TROZOS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





BANANO

BANANA

Fruta tropical, dulce y suave. Excelente fuente de potasio.

Tipo de producto liofilizado



CUBOS



RODAJAS



POLVO

Presentaciones



SNACKS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





ASAÍ

AÇAÍ

Fruta amazónica, sabor exótico color intenso y excelentes propiedades antioxidantes. Fruta de temporada solo se cosecha una vez al año

Tipo de producto liofilizado



POLVO

Presentaciones



SACHETS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





ARAZÁ

ARAZÁ

Fruta amazónica, silvestre, exótica, sabor cítrico y refrescante. Alto contenido de vitamina C y antioxidantes. Fruta de temporada, verificar disponibilidad

Tipo de producto liofilizado



POLVO

Presentaciones



SACHETS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





GULUPA

GULUPA

Fruto exótico proveniente de las cordilleras colombianas. de sabor cítrico, dulce y refrescante. Alto contenido de vitamina C y antioxidantes.

Tipo de producto liofilizado



Presentaciones



SACHETS
15 - 150 g



GRANEL
1 - 5 K

Usos





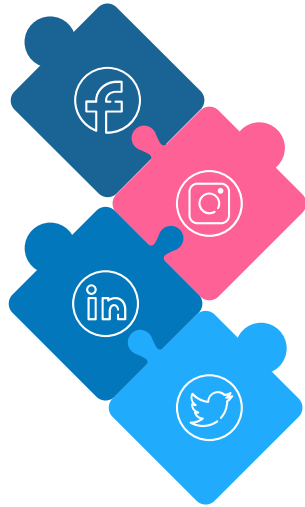
CONDICIONES COMERCIALES

1. Nuestros productos cuentan con Registro Sanitario INVIMA y cumplen con los procesos de calidad requeridos por la autoridad sanitaria de alimentos
2. Se incluye en cada producto: Materia prima, selección y adecuación de frutas en excelente calidad para el proceso de liofilización (deshidratación al vacío), codificación y etiquetado de cada empaque, material de empaque primario, secundario y embalaje final
3. El despacho de mercancía se hará de acuerdo con su programación siempre y cuando la solicitud se realice al menos 15.30 días antes. **Verificar disponibilidad**





CONTACT



Facebook: @Intercomex EuroGroup

Instagram: @intercomexeurogroup

LinkedIn: Intercomex EuroGroup

www.intercomexeurogroup.es



comercial@intercomexeurogroup.es



+34 614240821

