



15

ADAPTECH^{MR}
Advanced **Appealing** Technologies

La diferencia que se siente...

**VEGETALES
DESHIDRATADOS**

VEGETALES DESHIDRATADOS

En **ADAPTECH**^{MR} proveemos ingredientes naturales que aportan sabor, textura, vista, color y nutrición a los productos alimenticios manteniendo etiquetas limpias y simples. Contamos con una gama de productos vegetales deshidratados de la más alta calidad disponible en el mercado, que pueden ser usados como un complemento distintivo de sabor a sus productos y para proporcionar en el consumidor experiencias sensoriales inigualables.

PRODUCTOS

- Cebolla (estándar, tostada, etc.).
- Ajo (estándar).
- Hierbas y Vegetales (tomate, pimiento verde y rojo, perejil, zanahoria, cilantro, apio, maíz, chícharo, etc.).
- Chiles (jalapeño, ancho, pasilla, ají panca, árbol, guajillo, etc.).



APLICACIÓN

- Sopas.
- Aderezos.
- Salsas.
- Embutidos enlatados.
- Productos gourmet.
- Sazonadores.

BENEFICIOS

- Estabilidad sensorial, microbiológica y fisicoquímica.
- Mayor tiempo de vida de anaquel.
- Colores vivos y exquisitos sabores.
- Diferentes presentaciones de producto: polvo, molido, hojuelas, cubos, escamas y tiras.

