



Acerola

Las cerezas verdes de acerola se consideran una de las fuentes naturales más concentradas de ácido L-ascórbico que existen. Justo después de la cosecha, y aún frescas, las acerolas se prensan para extraer su jugo y se secan por atomización. La fruta en polvo está disponible con base de maltodextrina, almidón o goma arábica, o bien sin sustrato. Nuestros productos están estandarizados con un contenido de ácido ascórbico del 17 % al 40 % y también están disponibles en calidad ecológica.



Valor añadido de la Acerola en panificación y repostería.

Estructura porosa homogénea en la miga.



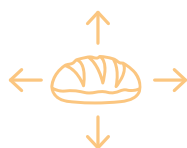
Optimización de la elasticidad de la masa, su viscosidad y su resistencia al sobreesfuerzo mecánico.



Tiempos de amasado y reposo más cortos.



Mayor volumen del pan, incluso en panes bajos en gluten o sin gluten.



Mayor vida útil.



100 % natural y con etiqueta limpia.

