# UNA NUEVA FORMA DE COMER FRUTA

FRUTA
LIOFILIZADA

# ¿QUÉ SIGNIFICA QUE UN ALIMENTO ESTÉ LIOFILIZADO?

La liofilización es un **proceso de conservación de los alimentos** en el que se congela y se descongela el alimento pasando por el vacío y a presión atmosférica baja.

***LOS LIOFILIZADOS SON UNA BUENA FORMA DE COMER FRUTA Y VERDURA DE FUERA DE TEMPORADA QUE, POR NECESIDADES ESPECÍFICAS, NECESITAMOS TOMAR DURANTE TODO EL AÑO.***

Otra ventaja de la liofilización es que genera un producto que **pesa muy poco y mantiene el alimento intacto,** lo que permite que se pueda llevar encima sin que ocupe mucho espacio ni se estropee. Cuando vamos de excursión, pues, podemos llevar en la mochila comida para una larga temporada sin ir cargados con alimentos enteros ni fiambreras.

Lo único que cambia con la liofilización es que el alimento se seca, es decir, que no contiene agua. Por lo tanto, **el alimento liofilizado es más duro y más crujiente,** pesa menos, pero mantiene el color y los nutrientes, así como el sabor, que es puro. Si os gusta un vegetal en concreto, cuando probéis el mismo alimento liofilizado aún os gustará

**Hace más de 50 años,** con la llegada del hombre a la luna, se popularizó la técnica de conservación de alimentos conocida como liofilización. Se trata de la deshidratación de los alimentos, de manera que pueden ser más manejables.

**Durante el proceso no se añaden colorantes, edulcorantes ni saborizantes artificiales;** lo que los convierte en una alternativa más sana. La técnica se ha popularizado, mejorado y expandido con el uso de máquinas que deshidratan casi cualquier tipo de ingredientes, desde proteínas de origen animal y quesos, hasta frutas, especias y verduras.

***"UNA VEZ LIOFILIZADOS, LOS ALIMENTOS SE PUEDEN VOLVER A HIDRATAR Y CONSERVAN LAS MISMAS CARACTERÍSTICAS DE TEXTURA QUE TENÍAN, LAS FRUTAS SIGUEN SIENDO CROCANTES, ESA ES OTRA DE SUS CARACTERÍSTICAS QUE SE VALORA MUCHO"***

# OBJETIVOS

- Comercializar productos sanos que cumplan con las exigencias del mercado en cuanto a calidad, cantidad en el momento oportuno requeridos por nuestros clientes.

- Nuestra responsabilidad se centra en satisfacer las necesidades de clientes y consumidores, brindando productos sanos, con los más altos estándares de calidad y con la oportunidad que requieren los mercados para contribuir al mejoramiento de la calidad de vida.

# POLÍTICA DE CALIDAD

La calidad y presentación de nuestros productos es un factor fundamental que tenemos en cuenta al momento de comercializarlos, es así como ofrecemos a nuestros consumidores los mejores productos procesados guardando todas las medidas de buenas prácticas de manufactura.

DESS

# FRESA

**Las fresas** son ricas en fibra, antioxidantes, vitaminas y minerales, lo que ayuda a mantener un intestino saludable.

Los antioxidantes ayudan en la absorción de nutrientes clave, además de las proteínas y el hierro.

# MANGO

**El mango** es una fruta dulce y refrescante de fácil consumo y digestión.

Los mangos aún verdes, que se consumen fundamentalmente en ensaladas, son ricos en vitamina C y contienen una cantidad moderada de provitamina A.

MANGO

Cool Crunch
By Disfrutables
UNA NUEVA FORMA DE COMER FRUTA
MANGO
TROCITOS DE FRUTA CROCANTE LIOFILIZADA
PESO NETO 50G
100%
Natural

CRUNCH
By Disfrutables
UNA NUEVA FORMA DE COMER FRUTA
TROCITOS DE FRUTA CROCANTE LIOFILIZADA
PESO NETO 50G
Natural
BANANO

# BANANO

**El banano** también aporta vitaminas A, C, B1, B2, B6, B9 -ácido fólico- y E.

Por otra parte, en cuanto a los minerales, se encuentran el potasio, magnesio, hierro, selenio, zinc y calcio.

# PIÑA

**La piña** aporta vitaminas C, A, E y de todo el complejo B.

La vitamina C es un potente antioxidante que combate los radicales libres y del envejecimiento prematuro y refuerza el sistema inmune. También posee un alto contenido en minerales: hierro, zinc, magnesio, manganeso, calcio, potasio y yodo.

Cool Crunch
By Distrutables
UNA NUEVA FORMA DE COMER FRUTA
PIÑA
TROCITOS DE FRUTA CROCANTE LIOFILIZADA
PESO NETO 6RG
100%
Natural

# MIX

FRUTAS

# NUESTRAS FRUTAS LIOFILIZADAS

| | ENTERO | CUBO 2X2 | CUBO1X1 | RODAJAS | TROZOS | POLVO | CHISPITAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AGRAS | ✓ | | | | | ✓ | |
| ARÁNDANO | ✓ | | | | | ✓ | |
| FRESA | ✓ | | ✓ | | | ✓ | |
| GUANÁBANA | | | ✓ | | | ✓ | |
| MANGO | | ✓ | ✓ | | | ✓ | |
| MANGO DE AZUCAR | | | | | | ✓ | |
| MARACUYÁ | | | | | | ✓ | |
| MORA | ✓ | | | | | ✓ | |
| PAPAYA | | | | | | ✓ | |
| PIÑA | | | | | | ✓ | |
| PITAHAYA | | | | ✓ | | ✓ | |
| UCHUVA | | | | ✓ | | ✓ | |

# NUESTRAS VERDURAS LIOFILIZADAS

| | ENTERO | CUBOS | RODAJAS | ESCAMAS | POLVO |
|---|---|---|---|---|---|
| ARVEJA | ✓ | | | | ✓ |
| BROCOLÍ | | | | ✓ | ✓ |
| CALABAZA | | ✓ | | | ✓ |
| ESPINACA | | | | ✓ | ✓ |
| REMOLACHA | | ✓ | | | ✓ |
| YACÓN | | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ZANOHORIA | | ✓ | | | ✓ |

**Contáctanos en:**

www.disfrutables.com.co

contacto@disfrutables.com

**Colombia tel:** +57 312 5277678

**USA tel:** +1 (305) 382 8000

**Canadá tel:** +1 (438) 934 0259

DISFRUTABLES COLOMBIA S.A.S