

No contiene
conservadores



100% NATURAL



ANTIOXIDANTE

Evita la oxidación y oscurecimiento en tus frutas y verduras



¿QUE ES ANTIOXY?

Es un líquido acuoso cristalino que inactiva la oxidación y evita el oscurecimiento como también deterioro, ya que crea una película que protege del contacto con el oxígeno haciendo que perduren los alimentos frescos al menos 24 horas a temperatura ambiente y hasta 72 horas en refrigeración. Evitando merma en nuestros productos orgánicos.

¿DE QUE ESTA HECHO?

Es una formula patentada en México y registrada como mezcla de antioxidantes RIPIAN FOOD®.

No contiene conservadores ni ingredientes cancerígenos está elaborado a base de sales y minerales de calidad alimentaria GRAS.

Este producto se encuentra registrado ante COFEPRIS y la FDA bajo su PRODUCE CODE: 46 YH-99

¿CÓMO FUNCIONA ANTIOXY?



AntiOxy inactiva la oxidación enzimática en frutas y verduras frescas, que son sensibles en presencia del oxígeno libre en el medio ambiente, manteniendo sus propiedades nutritivas y su color natural, sin modificar su sabor.

MODO DE APLICACIÓN:

Rociar generosamente en frutas y verduras o remojar de 10 minutos (15 mL por litro de agua) y escurrir, por ejemplo manzanas, plátano, pera, aguacate, papa, champiñones, hortalizas, etc.

Para mas información ver la tarjeta de uso y dosificación

USO:



Industrial:

Plantas procesadoras de alimentos frescos que pueden darle un valor agregado a la calidad del producto. integrándolo como materia prima y conservador orgánico prolongando la frescura en: Carnes, Mariscos, Frutas y Verduras como también deshidratados.

Institucional:

Uso en Restaurantes, Hoteles, Taquerías, Banquetes etc.. En guacamole guarniciones, ensaladas y postres. No es necesario tener la lechuga en agua ni preocuparse por “lo prietito” del guacamole. Para innovación de platillos y decoraciones frutales.

Hogar:

Ayuda a mantener las hortalizas y hiervas (lechuga, perejil, cilantro etc.) frescas hasta por 2 semanas. Ocúpalo para hacer salsas caseras, lunch saludable para los niños o para llevar tu oficina y picnics.

Supermercados:

Para consumo interno, transformar lo que sería la merma en subproductos frescos para convertirlo en ganancia, como guacamoses y ensaladas de frutas.

IDEAL PARA:

Recetas navideñas, ensalada de manzana , crema de verduras, frutas, verduras



3 SIMPLES PASOS:



No contiene conservadores

RECOMENDACIONES DE USO

PASO 1



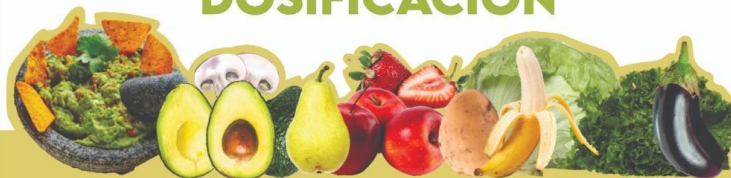
Cortar las frutas y verduras al gusto

PASO 2



Aplicar una capa generosa de AntiOxy uniformemente

PASO 3 DOSIFICACIÓN



PULPAS Y GUACAMOLES

KILOGRAMOS	MILILITROS
1	15
3	45
5	75
10	150

*15 ML = 1 CUCHARADAS SOPERAS

Recomendación mínima para obtener mejores resultados, no use menos de la cantidad recomendada.

PICADAS Y REBANADAS

Rociar una capa abundante en el alimentopicado o rebanado asegurandonos de cubrir todos sus lados expuestos o remojar de 5 a 10 min. en un recipiente con 15 ml de antioxy por cada litro de agua.

WWW.INDUSTRIASRIPIAN.COM



antioxy_official
foto.maedchen · Audio original