



Chipsuri din ananas 100 gr VINAMIT

Proprietati:

- aceasta tehnologie de procesare a fructelor si legumelor post recoltare, consta in eliminarea apei in camera de uscare si absorbtia vaporilor de ulei la o temperatura de 70°C, fara ca uleiul sa atinga temperatura de fierbere la 170°C - 180°C;

- in camera de vacuum sunt absorbiti vaporii de ulei, prevenind oxidarea fructelor si legumelor;

- la finele acestui proces de uscare in conditii speciale, produsele nu sunt uleioase sau caramelizate, acestea isi mentin forma si culoarea originala;

- isi pastreaza culoarea si gustul natural;
- continutul de ulei al produsului prajit in vid este foarte scazut;
- fructele uscate sunt bogate în fibre, vitamine și minerale;
- fructele uscate conțin aceeași cantitate de nutrienți ca și fructele proaspete dar într-un volum mai mic.

Mod de utilizare:

Gata de mancat, fructele uscate pot fi pastrate cu mult mai mult decat fructele proaspete si sunt o gustare convenabila care nu trebuie sa fie pastrata in frigider, cu ambalajul bine inchis.

Ingrediente:

Ananas proaspăt (98%), ulei vegetal.

Prezentare:

100 g