

Lista de Productos 2023

Deshidratados

Los vegetales y frutas deshidratadas mantienen la mayoría de sus nutrientes. Al deshidratarlos pierden alrededor del 75% de su peso original por lo que 25g de fruta o vegetales deshidratados equivalen a 100g de producto fresco (dependiendo de la fruta o el vegetal). En el caso de la fruta la fructuosa se concentra causando que el sabor parezca mas dulce.



En FutureFoods es fundamental observar ciertas características tales como: el estado microbiológico, las características organolépticas (color, olor, textura), la temperatura, etc.

Los sabores de los alimentos se intensifican.

Mantiene las propiedades nutricionales de los alimentos. Si no superamos los 45°C cuando deshidratamos, las enzimas de los alimentos se mantendrán intactas, así como las vitaminas hidrosolubles y el resto de nutrientes.

Ponemos el producto en sus manos en el menor tiempo posible para mantener inalterada su calidad.



FutureFoods[®]
MATERIAS PRIMAS





FutureFoods®
MATERIAS PRIMAS

Deshidratados

Ajenjo deshidratado en polvo
Ajo deodorizado en polvo
Ajo deshidratado en polvo
Ajo Negro deshidratado en polvo
Alcachofa en polvo
Albahaca deshidratada en polvo
Alfalfa deshidratada soluble
Apio deshidratado en polvo
Apio Pulpa en polvo soluble
Ashwagandha raíz en polvo
Astragalus en polvo
Avena en polvo
Barbasco en polvo
Bardana en polvo
Betabel deshidratado en polvo
Boldo deshidratado en polvo
Caléndula deshidratada en polvo
Camote Silvestre (Ñame)
Canela Entera
Caralluma deshidratada en polvo
Cardo Mariano deshidratado polvo
Cartílago de Tiburón
Cebolla Morada en polvo
Centella Asiática deshidratada en polvo
Ciruela pulpa en polvo soluble
Cocoa deshidratada en polvo
Cola de Caballo deshidratada en polvo
Cúrcuma deshidratada en polvo
Cúrcuma Orgánica
Damiana hoja deshidratada en polvo
Diente de León deshidratado en polvo
Durazno pulpa en polvo
Equinácea raíz polvo
Espinaca deshidratada en polvo
Espinaca en polvo soluble
Fenogreco deshidratado en polvo
Flor de Manita (corte Te)
Fresa deshidratada en polvo
Fresa pulpa en polvo
Fucus deshidratado en polvo
Garañona deshidratada en polvo
Genciana en polvo
Guanabana fruto polvo
Granada pulpa en polvo soluble
Hierba de San Juan polvo
Hoja de Guayaba deshidratada en polvo
Hoja Sen en polvo
Hoodia Gordoni
Jengibre deshidratado en polvo
Jitomate deshidratado en polvo
Kelp en Polvo
Leche de Coco en polvo
Levadura de Cerveza desamargada polvo
Limón en polvo (Fruto Completo)
Limón Jugo deshidratado en polvo
Malvavisco deshidratado en polvo
Mango deshidratado en polvo
Maracuya jugo polvo
Melissa deshidratada en polvo
Mezcla Te depurativo
Moringa hoja en polvo
Naranja pulpa en polvo soluble

*Supervisamos los mejores procesos de deshidratación
con métodos de eliminación del agua que no deterioran los alimentos
cuidando que tengan una vida útil más larga
y sin destruir su valor nutricional.*



Noni nacional polvo
Nopal deshidratado en polvo
Pamplina deshidratada en polvo
Palo de Arco en polvo
Pasiflora deshidratada en polvo
Pasto de Trigo en polvo
Pepino en polvo soluble
Phytolaca deshidratada en polvo
Pimienta Negra deshidratada en polvo
Pingüica hoja en polvo
Piña pulpa en polvo soluble
Piña deshidratada en polvo
Psyllium Husk
Regaliz deshidratado polvo (palo dulce)
Romero deshidratado en polvo
Sábila deshidratada en polvo
Salvado de Trigo en polvo
Semilla de Chía en polvo
Semilla de Calabaza en polvo
Shizandra deshidratada polvo
Te Negro (corte de Te)
Te Verde Matcha
Te Verde polvo
Te Verde (corte Te)
Valeriana deshidratada en polvo
Vinagre de Manzana
Wereque deshidratada en polvo

Xoconostle Polvo
Yerba Mate
Yoloxochitl flor en polvo
Yumel deshidratado en polvo
Zanahoria deshidratada en polvo
Zapote Blanco deshidratado polvo
Zarzaparrilla deshidratada polvo

La mayoría de nuestras materias primas se somete al proceso de secado por aspersión a través del cual se elimina una gran cantidad de agua de los alimentos.

Esto se lleva a cabo para evitar que el agua se convierta en un agente de actividades microbianas o enzimáticas. Al mismo tiempo evita la putrefacción.

El secado por aspersión se define como el proceso mediante el cual se convierte un producto o alimentación de un estado líquido inicial a otro pulverizado.

De forma casi instantánea se obtiene un sólido seco utilizando aire caliente como medio de suministro del calor necesario para el secado.

El efecto que el proceso de secado por aspersión tiene es, la pulverización fina del material líquido original.

PT

Si requiere **PAQUETES TÉCNICOS**

La mayoría de nuestros productos son entregados con ficha técnica, documento resumido, meramente informativo, que contiene características técnicas (composición, características físicas y químicas, densidad) acompañadas de una imagen del producto, así como el origen de la materia prima, las cuales se van modificando una vez que el producto cambia de lote.