



Designed
by nature.

DESIDRATADOS

Adicione ainda
mais valor ao seu
produto **com toda**
a naturalidade.



**Duas
Rodas**

Flavors & Botanicals

DESIDRATADOS



DEMANDA GLOBAL

A crescente preocupação do consumidor com um estilo de vida mais saudável gera desafios, mas também abre novas oportunidades para a indústria de alimentos e bebidas.

Dentre diferentes possibilidades, a inclusão de frutas e vegetais nas formulações torna-se um caminho viável e que tem o reconhecimento do consumidor, agregando valor ao produto final.

Com mais de 90 anos de expertise no mercado, nós, da Duas Rodas, fornecemos uma ampla linha de frutas e vegetais desidratados. Com diferentes tecnologias e métodos de extração e secagem, que preservam princípios ativos e componentes nutricionais e aromáticos, contamos com um portfólio de desidratados em versões pó, flocos e pedaços.

FRUTAS E VEGETAIS DESIDRATADOS SÃO ALTERNATIVAS VIÁVEIS PARA O FORTALECIMENTO DE APELOS DE SAUDABILIDADE NAS FORMULAÇÕES DE ALIMENTOS E BEBIDAS.

APLICAÇÕES



ALIMENTOS

Cereais Matinais, Suplementos, Biscoitos, Barras de Cereais, Recheios, Pães, Sopas e Coberturas



BEBIDAS

Bebidas Funcionais, Sucos, Refrescos e Isotônicos



LÁCTEOS

logurtes, Smoothies e Sorvetes

PROCESSOS

Nossos clientes se beneficiam não só com as nossas modernas instalações de desidratação e know-how em aplicação, mas também ganham com a nossa extensa experiência em frutas e vegetais de alta qualidade, constantemente incorporados nos desenvolvimentos de novos produtos.

Trabalhamos com 3 tecnologias específicas de secagem que garantem ingredientes desidratados e seus respectivos componentes nutritivos.



Spray Dryer

Para um pó fino de boa solubilidade, com pouca ou nenhuma evidência no produto final, a desidratação é feita por Spray Dryer.

Drum Dryer

No caso de flocos finos ou escamados, com solubilidade intermediária e alguma evidência no produto final, a desidratação é realizada por Drum Dryer.

Vaccum Dryer

Para um floco granulado ou em pedaços, com pouca solubilidade, reidratação lenta e grande evidência no produto final, a desidratação se faz por Vaccum Dryer.



BENEFÍCIOS NATURAIS

Mais do que ingredientes, os desidratados de frutas e vegetais possibilitam explorar conceitos e demandas, transformando-os em oportunidades de negócios.

Fabricantes podem, cada vez mais, promover nos seus rótulos o “teor de fruta real” e sua equivalência em termos de porção de fruta em seus produtos.

Os nutrientes e vitaminas oriundos das frutas e vegetais são melhor absorvidos pelo organismo por se encontrarem envoltos pela matriz básica do alimento como açúcares, fibras e proteínas, os quais agem em sinergia para melhorar a biodisponibilidade dos compostos ativos.

Designed by nature.

Nascemos em meio à diversidade do maior bioma do mundo e, movidos pela paixão pelo universo da alimentação, apresentamos ingredientes autênticos que estabelecem conexões harmônicas entre os sentidos humanos e as histórias que a nossa maior inspiração, a natureza, tem para contar.

Entre aromas, extratos vegetais e desidratados, desde 1925 investimos com responsabilidade no desenvolvimento de produtos que tornam marcas de alimentos e bebidas de todo o globo geradores de experiências sensoriais positivamente marcantes, a partir do conceito natural. Simples, claro e saboroso.

Este é o DNA Duas Rodas.



www.duasrodas.com