



PULPA DE FRUTA SAS

La pulpa es la parte comestible de las frutas; es decir, el producto obtenido de la separación de las partes comestibles carnosas de la fruta desechando la cáscara semillas y bagazo mediante procesos tecnológicos adecuados.

Las pulpas SAS se obtienen de frutas sanas, limpias, exentas de parásitos, residuos tóxicos de pesticidas y desechos animales o vegetales, frutas que han alcanzado un grado de maduración adecuado, y por ende poseen un aroma, color y sabor característico y una textura firme, lo cual permite obtener una pulpa de alta calidad.

La pulpa entonces condensa los nutrientes, el sabor, color y aroma de la fruta de la que es extraída, y a partir de ella se obtiene un jugo de fruta 100% natural, realmente nutritivo, la base para un helado, un postre, un complemento en una receta culinaria, una mermelada, entre otros productos.

Las pulpas aseguran la disponibilidad continua de cada variedad de fruta, su fácil disposición y sus consumidores no tienen el problema de sobre maduración y daño de la fruta fresca que no es consumida inmediatamente

Beneficios de Uso de la pulpa de fruta SAS

- Ahorra tiempo. Usted no tiene que pelar ni colar en la preparación de jugos 100% naturales. Además se las llevamos a su negocio.
- Elimina el manejo de los desperdicios. Ya que usted compra la parte comestible de la fruta, libre de cáscaras y semillas, disminuyendo el volumen de basura que maneja





alimentos sas s.a



<http://www.pulpas-de-frutas.com>

Nit. 800.195.623-7

PULPA DE FRUTA SAS

Beneficios de Uso de la pulpa de fruta SAS

- Disponibilidad Permanente. Usted tiene disponibilidad de frutas todo el tiempo en su congelador durante todo el año.
- Evita Perdidas. No tiene problemas por frutas que salieron malas o que por no consumirlas a tiempo se sobre maduraron.
- Alto valor nutricional. Producto natural, El consumo de fruta tiene múltiples beneficios, como es ampliamente conocido; son fuente de fibra indispensable para el buen funcionamiento del sistema digestivo, poseen importantes niveles de vitaminas A, E y C, proteínas, azúcares naturales, agua y no contienen colesterol.

Ventajas del Producto.

- Producto 100% natural
- Producto pasteurizado que le garantiza la seguridad alimentaria (materia prima mas limpia)
- Garantiza un mejor recuento bacterial del jugo
- Garantiza el precio durante todo el año
- Disponibilidad durante todo el año sin depender de la cosecha
- Alto valor nutricional
- No tiene colores artificiales
- No tiene saborizantes
- Mejor rendimiento que la competencia
- Practicidad de Uso
- Eficiente en uso de espacio
- Variedad de Usos
- Disminuye los desperdicios
- Estandarizacion de precios





PULPA LARGA VIDA



Producto sin azúcar



Producto con azúcar

- ALIMENTOS SAS trabaja con equipos de alta calidad para el procesamiento de las pulpas de fruta.

El producto Larga vida es útil, cuando no se dispone de una adecuada cadena de frío para su distribución y almacenamiento. La pulpa al ser producida bajo este proceso, es un producto con una mayor seguridad alimentaria y una vida útil de almacenamiento a temperatura ambiente menor a 24° C, hasta 180 días. La pulpa es sometida a un proceso de flujo térmico continuo, a una temperatura del 100° C por 115 segundos, lo que asegura la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor. Luego un enfriamiento inmediato a temperatura ambiente y un llenado aséptico en bolsa estéril, con barrera a la luz y al oxígeno, lo que permite un producto con prueba de esterilidad comercial. .

Este producto larga vida conserva el sabor y protege las características fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas, lo que hace posible tener un jugo 100% natural en cualquier momento.





TABLA DE RENDIMIENTO PULPA SIN AZUCAR



POR 1 KILO PULPA

Onzas= 28,34

C.C: Centímetros Cúbicos

Ml: Milímetros

Lt: Litros

PULPA SIN AZUCAR

FRUTA	PULPA (1 KG) X AGUA (LT)	PREPARACION		AZUCAR gr SUGERIDO	Se obtiene en C.C.	Rendimiento en vasos		
		PULPA (GR)	AGUA (ML)			7 onz	9 onz	11 onz
						200 cc	250 cc	310 cc
CURUBA	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
DURAZNO	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
FEJOA	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
FRESA	1 a 2,5	1.000	2.500	300	3.800	19	15	12
GUANABANA	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
GUAYABA	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
LIMON	1 a 7	1.000	7.000	700	8.700	44	34	28
LULO	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
MANDARINA "NUEVA"	1 a 2	1.000	2.000	200	3.200	16	13	10
MANGO	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
MARACUYA	1 a 4	1.000	4.000	400	5.400	27	21	17
MANZANA	1 a 2	1.000	2.000	200	3.200	16	13	10
MORA	1 a 4	1.000	4.000	400	5.400	27	21	17
NARANJA "NUEVA"	1 a 2	1.000	2.000	200	3.200	16	13	10
PAPAYA	1 a 2,5	1.000	2.500	250	3.750	19	15	12
PERA	1 a 2	1.000	2.000	200	3.200	16	13	10
PIÑA	1 a 2,5	1.000	2.500	250	3.750	19	15	12
TAMARINDO	1 a 4	1.000	4.000	400	5.400	27	21	17
TOMATE DE ARBOL	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14
UVA	1 a 3	1.000	3.000	300	4.300	22	17	14

POR FAVOR TENER EN CUENTA QUE LA NARANJA Y MANDARINA REQUIERE AZUCAR ES PULPA NATURAL. SOLO SE LE ADICIONA 2 LITROS DE AGUA RECOMENDAMOS NO LICUAR LA PULPA DE LIMON, ES CONVENIENTE MANTENER EL JUGO FRIJO, ASI SE EVITA QUE SE AMARGUE.

NOTA: A la pulpa sin dulce se sugiere adicionar el 10% de azúcar con respecto a la cantidad de agua agregada Ej. A 4 Lt. de agua adicionar 400grs de Azúcar





TABLA DE RENDIMIENTO PULPA AZUCARADA



POR 1 KILO DE NECTAR CONCENTRADO

Onzas= 28,34

C.C: Centímetros Cúbicos

Ml: Milímetros Lt: Litros

PULPA AZUCARADA

FRUTA	PULPA (1 KG) X AGUA (LT)	PREPARACION		Se obtiene en C.C.	Rendimiento en vasos		
		PULPA (GR)	AGUA (ML)		7 onz 200 cc	9 onz 250 cc	11 onz 310 cc
CURUBA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
DURAZNO	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
FEJOA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
FRESA	1 a 2,5	1.000	2.500	3.500	18	14	11
GUANABANA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
GUAYABA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
LIMON	1 a 5	1.000	5.000	6.000	30	24	19
LULO	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
MANGO	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
MANGO-MARACUYA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
MARACUYA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
MANZANA	1 a 2	1.000	2.000	3.000	15	12	10
MORA	1 a 3	1.000	4.000	5.000	25	20	16
NARANJA-PIÑA	1 a 3	1.000	4.000	5.000	25	20	16
PAPAYA	1 a 2,5	1.000	2.500	3.500	18	14	11
PERA	1 a 2	1.000	2.000	3.000	15	12	10
PIÑA	1 a 2,5	1.000	2.500	3.500	18	14	11
TAMARINDO	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
TOMATE DE ARBOL	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13
UVA	1 a 3	1.000	3.000	4.000	20	16	13





NUESTROS PRODUCTOS



Pulpa de fruta Larga vida, kilo



Six pack Larga vida, x 6 kilos



Kilo porcionado congelado



Néctar concentrado Larga vida kilo





NUESTROS PRODUCTOS



Pulpa de fruta congelada, kilo



Tira de 230ml. Paquete x 10 unidades congelado



Zumo de limon, litro y 250ml.

