

# CultiSabor

Alimentos Liofilizados

100% Naturales, Saludables y Sostenibles

---

Fabricado por

Cediemba, S.L.





# Quiénes somos

---



CEDIEMBA, S.L. está formada por un equipo humano con años de experiencia en el sector agrícola e industrial.

Hemos creado una nueva división, **CULTISABOR**, impulsados por el deseo de ofrecer un producto alimenticio 100% natural, saludable y sostenible, aplicando una innovadora tecnología para la conservación de los alimentos: la **LIOFILIZACIÓN**.

## CultiSabor

---

Nuestro valor añadido es ofrecer un producto:

- de alto nivel nutricional,
- a partir de ingredientes 100% naturales,
- con más vida útil en tu despensa y
- listo para usar en cualquier momento de la elaboración de tu receta favorita.

Nos dirigimos a aquellos consumidores y profesionales que buscan, cada vez más, ingredientes naturales beneficiosos para su salud y sostenibles para el futuro del planeta.

## Únete a la revolución saludable y sostenible





En Cultisabor se eligen las frutas y verduras de mayor calidad en su momento óptimo de maduración y se preparan para su liofilización



### Congelación

Los alimentos preparados se congelan rápidamente a temperaturas inferiores a  $-15^{\circ}\text{C}$ .



### Sublimación

Entre un 98 y 99% del agua congelada de los alimentos se elimina gracias a un proceso de evaporación por presión de vacío



### Control de Calidad

Los alimentos liofilizados se inspeccionan para asegurar que alcanzan nuestros más altos estándares de calidad



### Molienda y Envasado

Una vez liofilizadas, las frutas y verduras se muelen hasta obtener un polvo que permite su envasado en monodosis, listas para su uso en tus recetas favoritas



## ¿Por qué liofilizar frutas y hortalizas?

Las excelencias de incluir fruta y verdura fresca en nuestra dieta son conocidas de sobra. Gracias al desarrollo de la tecnología de los alimentos, los productos liofilizados conservan todas las propiedades del producto fresco: **vitaminas** y **minerales**, así como su aroma, sabor y color.

La liofilización es un proceso muy sencillo. Se trata de eliminar entre un 98 y un 99% de la humedad de los productos frescos. Esa es la razón por la que todo es **NATURAL**, **INTENSO** y **SALUDABLE** en nuestras frutas y hortalizas liofilizadas. Porque sólo eliminamos la humedad del alimento. Todos los nutrientes, permanecen.

Al eliminar la humedad en los productos liofilizados:

- disminuye el riesgo de desarrollar microorganismos perjudiciales para su consumo,
- aumenta el tiempo de conservación de nuestras frutas y hortalizas liofilizadas en más de 18 meses,
- sólo hay que mantener los envases bien sellados y en un lugar fresco y seco, quizás donde guardas tus especias.

Las frutas y hortalizas se pueden liofilizar en diferentes formatos: enteros, cortados en trozos o en láminas, picados y triturados. Y se envasan tal cual están tras el proceso de liofilización o se puede moler hasta dejarlo granulado o en polvo. Precisamente el formato en polvo es una de las presentaciones más versátiles, ya que permite añadirlo durante la preparación de cualquier receta de la misma forma que se hace con el alimento fresco.

Con las monodosis de frutas y hortalizas liofilizadas, no hay excusa para no tomar tu cantidad diaria recomendada de minerales y vitaminas:

- **Donde quieras:** En casa, en la oficina, de merienda en el parque. Disponible "on the go".
- **Como te apetezca:** En tostadas, en tortilla, mezclado con yogur o queso crema, en croquetas o buñuelos, innovando con los sabores de los bizcochos. Úsalo como lo harías con el alimento en fresco.
- **Cuando quieras:** Fácil y rápido en el desayuno, como ingrediente de tus comidas más elaboradas, cena repleta de vitaminas en tu kéfir de la noche. Consume alimentos fuera de temporada.





# Beneficios de la liofilización de alimentos

---



## Larga vida útil sin necesidad de cadena de frío.

- Sólo consumes lo que necesitas para la preparación de cada receta.
- 0% desperdicios orgánicos. Nuestras frutas y hortalizas ya están limpias, cortadas y molidas.
- Envases y embalajes de uso alimentario y 100% reciclables.



## Optimización del consumo de frutas y hortalizas.

- Optimizas el tiempo de acondicionamiento de las frutas y hortalizas. Nosotros ya lo hemos hecho por ti.
- Rápido y sencillo de usar. No vas a parar de idear nuevas formas de completar tu ración diaria de vitaminas y minerales.



## Alimentos e ingredientes de alta calidad.

- Sabores auténticos.
- Aromas intensos.
- Texturas innovadoras.
- Colores vibrantes.
- Alimentos disponibles incluso fuera de temporada.







Tortilla con ajos tiernos liofilizados.



Puré de patatas con berenjena liofilizada.



Croquetas con brócoli liofilizado.





# CultiSabor

Calle Montseny, 12, 04710 El Ejido (Almería)

[www.cultisabor.com](http://www.cultisabor.com)

Rafael Martínez

687.587.530

rafa@cultisabor.com

Charo Rodríguez

623.062.440

charo@cultisabor.com