

Desarrollo de la fórmula y proceso de elaboración de un producto a base de pulpa de una fruta

Entidad Líder-
Coordinadora:



Contacto:

Alberto Campos
acampos@cnta.es
Leyre Urtasun
lurtasun@cnta.es

Otras entidades
socias o
participantes



RETO

Diversificar la gama de productos de la empresa desarrollando nuevas propuestas bajas en azúcar para nuevos momentos de consumo y que atienda a las necesidades no habituales.



RESULTADOS CONSEGUIDOS

- **Formulación con 80% pulpa de fruta**, vegana sin alérgenos, con textura tipo mousse de chocolate, color atractivo y larga palatabilidad, cuya aceptación ha sido validada mediante estudio con consumidores.
- **Definición del proceso de elaboración** y diagrama de proceso diseñado para escalado industrial, con equipamiento y funcionalidades testadas.