

Inés®

HECHO PARA
SORPRENDER!



LIMÓN DESHIDRATADO EN POLVO

¡El sabor de tus ideas!

LABORADO CON
100% DE LIMÓN

INNOVACIÓN

Te presentamos una nueva e increíble forma de obtener jugo de limón 100% puro y natural...

¿CÓMO LO HACEMOS?

1

Seleccionamos los mejores limones

Escogemos **8,5 mallas** de Limón Sutil de 18 Kilos c/u, las cuales permiten elaborar **20 Litros** de jugo de limón natural.

2

Los exprimimos y retiramos la materia orgánica del jugo

Al jugo exprimido, le extraemos las celditas, pequeñas semillas y toda materia orgánica que acelera la oxidación, colándolo y filtrándolo antes de deshidratarlo.

3

Deshidratamos el Jugo de Limón

El jugo concentrado, lo convertimos en pequeñas gotas, bajo un proceso inocuo, las cuales, hacemos chocar sólo con aire caliente, evaporando el agua y conservando los diminutos cristales de jugo de limón con todas sus propiedades.



VENTAJAS

Nuestro envase de 1 Kilo **rinde 20 Litros**, bajo un proceso muy simple de hidratación que dura 7 min., **obtienes Jugo de Limón Sutil puro y natural**, queda como recién exprimido.

01 Optimiza el almacenamiento en un 95%, ocupa un pequeño espacio para almacenarlo; no necesita cadena de frío para su conservación.

02 Elimina mermas de acopio, oxidación y no utilización; el envase abierto dura más de 6 meses, el Jugo de Limón dura 4 días en condiciones refrigeradas sin oxidarse.

03 NO debes lidiar con manejo de basura y residuos orgánicos, el proceso es muy limpio.

04 Ahorra tiempo, recursos y costos en la obtención de Jugo de Limón Sutil natural, manteniendo la altísima calidad y el sabor de lo natural.

05 El envase trae una cuchara dosificadora, lo puedes racionar en las proporciones y volúmenes que te acomoden.

06 Podrás estandarizar el sabor de preparaciones, su acidez NO cambia durante el año, replica todo tipo de recetas.



07

Puedes medir con precisión el rendimiento de litros por kilo, permitiendo proyectar y administrar su uso con mayor eficiencia.

08

Alarga la vida útil de todos tus productos e imprime un sello propio de sabor.

09

Elimina la estacionalidad del alto costo y mantiene el precio estable todo el año.

10

Te brindaremos capacitaciones, preparando a tu equipo para este importante y eficiente salto, estaremos juntos en todo momento.

11

Gran diversidad de aplicaciones culinarias, diferentes combinaciones de limonadas, alta coctelería, variados tragos, jugos naturales, repostería, infusiones medicinales y todo lo que quieras preparar, ya que es **Jugo de Limón Sutil Natural...**





PREPARACIÓN

NECESITAS

- La cantidad de agua justa , 1 Lt., 500 cc., 250 cc., etc.
- Un jarro de vidrio o plástico transparente que te permita observar al interior.
- Una cuchara o revolvedor de madera, plástico o acero inoxidable.

01

DOSIFICACIONES SUGERIDAS DE LIMÓN INÉS PARA:

- 1 litro, agregar 5 cucharadas.
- ½ litro, agregar 2 ½ cucharadas.
- 1 vaso o taza de 250 CC., agregar 1 ¼ cucharadas.

02

Una vez introducidos los cristales en el agua, revolver hasta completar la disolución. Verificar que todos los cristales hayan sido correctamente disueltos y no queden grumos.

03

Dejar reposar por aproximadamente 7 min., hasta completar el proceso de hidratación. Pasado este breve tiempo, puedes utilizarlo en las preparaciones y recetas que desees.

DIVERSIDAD

Con esta gran innovación, se abren nuevas fronteras de exploración para explotar a fondo tu creatividad. Lo puedes aplicar en forma líquida o usar directamente en polvo (pequeños cristales de jugo de limón).

EL UNIVERSO DE
APLICACIONES SE
TORNA INFINITO...



SÚMATE, TE
ENCANTARÁ...

Le darás un sello propio a tus recetas, puedes adobar ceviches y carnes, preparar alta coctelería, abrir una amplia carta de limonadas, combinarlo con otros jugos naturales, crear infusiones, lo puedes mezclar con cervezas, productos sours, mezclas con limón fruta, etc.

Los límites los pones tú...





EN CONTACTO

Como sabemos que más que un producto es una revolucionaria solución..., iremos juntos en este camino.

- Contarás con nuestro equipo de post venta, quienes te podrán orientar en todas las dudas o consultas que se te presenten.
- Si lo estimas necesario, podrás solicitar capacitación gratuita presencial o a distancia a cada persona vinculada con el proceso de obtención de jugo, el objetivo es familiarizarlos con esta innovadora y sencilla forma de obtener jugo de limón natural.
- Logística de entrega, a todo Chile, incluidos Isla de Pascua y Juan Fernández.
- Atención 24/7 no tendrás quiebre de stock por contingencias.
- Entrega de material escrito con Tips y sugerencias para que puedas sacarle el mayor rendimiento a tu nuevo limón.



Limón Inés®

CRISTALES NATURALES DE LIMÓN SUTIL

