



Milne使用微乾燥專利（MicroDried®）技術所生產的百分之百乾燥的蔬果原料比許多傳統的選擇更健康、品質更佳、營養含量更高。Milne以專利技術真空乾燥純天然蔬果，可減少天然維他命、礦物質及其它營養素流失，其風味、口感與色澤也比以空氣、噴霧及冷凍乾燥的產品更佳。Milne所有的MicroDried®商品都貼有潔淨與使用單一原料的商標，不添加糖、色素、防腐劑或其它食品添加劑。商品以完整的蔬果製成，保留富含抗氧化素與植物營養素的外皮與種籽，不使用基因改造原料，無麩質且不含過敏原，產品包括完整蔬果、有嚼勁或爽脆口感的塊狀或細緻粉末等型態可供客戶選擇。

Milne MicroDried

Contact: Steve Nugent
 Director of IQF, Dried, Export and International Business Development
 Tel: 1-509-781-4434
 Email: sales@milnemicrodried.com
 Website: www.milnemicrodried.com

Taiwan Representative
 Gemfont Corporation
 Email: service@gemfont.com.tw

