

EMPAQUE



PRESENTACIONES

Manejamos como estándar la presentación del producto en bolsa de 100g para polvos y 50g para snack. La bolsa es tipo DOY PACK termosellada y con Zipper. Se acepta cualquier otro tipo de presentación con base a las necesidades de cada cliente.

Debido a las características del producto, al tener una gran absorción de humedad, las condiciones de almacenamiento son muy particulares y deben ser vigiladas con cuidado con el fin de garantizar una gran vida de anaquel.

Thani, consciente del impacto medioambiental del plástico, seleccionó un empaque monomaterial completamente reciclable que mantiene el producto en óptimas condiciones.



THANI TE GARANTIZA



100%
Colombiano



CONTÁCTANOS

(+57) 322-609-3565
info@thaninutrition.com
www.thaninutrition.com

INNOVACIÓN, SALUD Y NUTRICIÓN



NUESTRO PRODUCTO

- Impulsamos los mercados de frutas nativas de nuestras regiones, de forma tal que se generen impactos positivos en los ecosistemas autóctonos, evitando practicas como los monocultivos y el uso de pesticidas.
- Buscamos frutas y alimentos funcionales que representen un verdadero impacto positivo al momento de ser consumidos.
- Trabajamos de la mano de expertos con el fin de garantizar que la fruta que te comes cumple con los mas altos estándares de calidad.
- Sabemos que te importa la nutrición y, al igual que tu, conocemos lo difícil que resulta tener hábitos sanos cuando no nos sobra tiempo. Thani se acomoda a tu rutina y te facilita el bienestar.



¿CÓMO PROCESAMOS?

1. Cosechamos y seleccionamos la mejor fruta



2. Sanitizamos la fruta sin afectar sus propiedades



3. Congelamos la fruta a -40°C



4. Deshidratamos la fruta mediante la liofilización



5. Empacamos la fruta como snack o polvo

¿PORQUÉ LIOFILIZAMOS?

Somos conocedores de los beneficios que trae consigo el consumo de la fruta fresca pero entendemos de las dificultades que conlleva el hecho de transportar, a nivel global, la fruta bajo condiciones ideales.

En línea con lo anterior, nos dimos a la tarea de buscar la forma óptima de enviar la mejor fruta a mercados distantes. Siendo así, dimos con la tecnología de la liofilización.

La Liofilización consigue, por medio de la aplicación de vacío y cambios de temperatura, extraer hasta el 95% del agua del interior de la fruta sin que esta pierda sus propiedades nutricionales.

Además de lo anterior, la fruta liofilizada almacenada correctamente, puede mantenerse en óptimas condiciones por más de un año y rehidratarse con gran facilidad.

¿QUE PRODUCTOS OFRECEMOS?

1. Gulupa (*P. edulis f. edulis*)



2. Mango (*Magnifera Indica*)



3. Banano (*Musa Paradisiaca*)



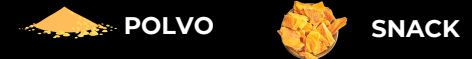
4. Mangostino (*Garcinia Mangostana*)



5. Guanabana (*Annona muricata*)



6. Piña (*Ananas comosus*)



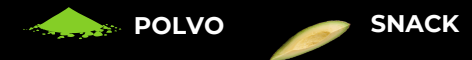
7. Pitahaya (*H. triangularis*)



8. Acai (*Euterpe oleracea*)



9. Aguacate (*Persea americana*)



10. Uchuva (*Physalis peruviana*)

