

BROCHURE CANAL HORECA



Sobre Nosotros

www.horeca.lioexplora.cl

En Lioexplora, transformamos frutas frescas seleccionadas en ingredientes innovadores mediante la tecnología de liofilización, un proceso que preserva su sabor, color, aroma y valor nutricional sin necesidad de conservantes ni aditivos.

Nacimos en 2024 con un propósito claro: hacer que los alimentos naturales sean más duraderos, livianos y versátiles, manteniendo intacta su calidad y esencia.

Creemos en una alimentación práctica, saludable y sostenible, que conecte el origen natural de los alimentos con las nuevas exigencias de la industria gastronómica moderna.

Nuestro compromiso es ofrecer productos de excelencia, capaces de inspirar a chefs, pasteleros y profesionales de la cocina a crear experiencias únicas, con ingredientes que combinan tecnología, sustentabilidad y autenticidad.



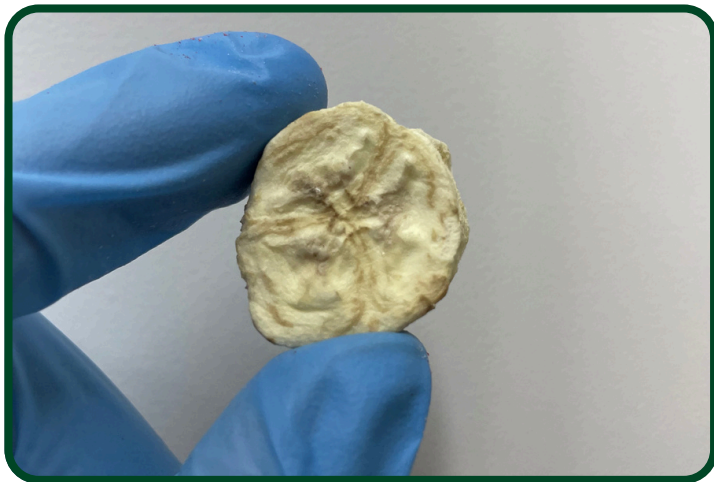
NUESTROS PRODUCTOS

Plátano Laminado **Liofilizado**

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

El plátano laminado liofilizado es obtenido a partir de plátanos maduros seleccionados, cortados en finas láminas y sometidos a un proceso de liofilización controlada que elimina el agua sin alterar su estructura, sabor ni valor nutricional.

El resultado es un producto ligero, crocante y de sabor intenso, ideal para preparaciones gourmet, decoración de postres, snacks saludables o reconstitución en recetas.



LIOEXPLORA[®]
ALIMENTOS LIOFILIZADOS

NUESTROS PRODUCTOS

Plátano Laminado

Liofilizado

FICHA TÉCNICA

Nombre Comercial	Plátano Laminado Liofilizado
Presentación	Láminas delgadas de plátano 100% natural, liofilizadas
Formatos Disponible	100 grs / 300 grs (equivalente 100 grs a 1 kg de Fruta Fresca)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Valor aproximado
Energía	1450 kJ / 347 kcal
Proteínas	4.0 g
Grasas totales	1.5 g
– Saturadas	0.5 g
Carbohidratos totales	80 g
– Azúcares naturales	60 g
Fibra dietética	7 g
Sodio	<5 mg



NUESTROS PRODUCTOS

Frutilla Laminada Liofilizada

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

La frutilla laminada liofilizada se obtiene a partir de frutillas frescas seleccionadas, lavadas y cortadas en láminas finas. A través del proceso de liofilización por sublimación, se elimina el agua manteniendo su color vibrante, aroma natural, sabor intenso y alto valor nutricional.

El resultado es un producto liviano, crujiente y versátil, ideal para decoraciones gourmet, repostería fina, toppings, coctelería o formulaciones profesionales.



LIOEXPLORA[®]
ALIMENTOS LIOFILIZADOS

NUESTROS PRODUCTOS

Frutilla Laminada Liofilizada

FICHA TÉCNICA

Nombre Comercial	Frutilla Laminada Liofilizada
Presentación	Láminas delgadas de frutilla natural, liofilizadas
Formatos Disponible	100 grs / 300 grs (equivalente 100 grs a 1 kg de Fruta Fresca)

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Parámetro	Valor aproximado
Energía	1380 kJ / 330 kcal
Proteínas	7.0 g
Grasas totales	2.0 g
– Saturadas	0.2 g
Carbohidratos totales	65 g
– Azúcares naturales	55 g
Fibra dietética	15 g
Sodio	<5 mg



BENEFICIOS

Las frutas liofilizadas son una herramienta estratégica para la gastronomía moderna, combinando:

1. Calidad Sensorial Premium

Presentado por una estructura celular original y resultando en un producto con **sabor mas intenso, color vibrante y textura ligera**

2. Seguridad Alimentaria

Siendo un producto **microbiológicamente estable, sin necesidad de refrigeración** y que **conserva todas sus propiedades por un largo periodo**

3. Sostenibilidad

Al **no requerir cadena de frío**, su transporte y almacenamiento generan una huella de carbono mucho menor, **disminuyendo también el consumo energético**

4. Versatilidad Creativa

Pudiendo utilizarse de forma **crocante o rehidratada**, manteniendo su integridad y sabor en ambas condiciones

Con nuestro proceso de liofilización buscamos **ampliar el repertorio creativo del chef**, ofreciendo una **herramienta técnica y estética** que eleve la **experiencia gastronómica.**-



EXPLORA TU CREATIVIDAD



REPOSTERÍA Y PASTERIA FINA

- Toppings en tartas, cheesecakes, macarons, trufas y brownies.
- Inclusión en ganaches, rellenos o buttercreams (sin oxidarse ni humedecer).
- Trituradas como polvo natural para colorantes o saborizantes "clean label".
- Decoración estética en postres de vitrina o catering premium.

COCINA GOURMET Y DE AUTOR

- Decoración de platos salados, aportando color y matices frutales.
- Elemento crujiente en ensaladas, ceviches o carpaccios.
- Base o acompañamiento en reducciones, salsas y emulsiones rehidratadas.
- Polvo de fruta como ingrediente aromático para espumas, cremas o marinados.

PRODUCTOS FUNCIONALES Y SALUDABLES

- En granolas, mix de frutos secos y snacks energéticos.
- Incorporadas en smoothies, bowls o yogures naturales.
- Ingrediente en barras proteicas o nutricionales.
- Como saborizante natural en bebidas o preparaciones sin aditivos.

CAFETERÍA Y MIXOLOGÍA

- Garnish crujiente o decorativo en cocteles y mocktails.
- Infusiones instantáneas en gin tonics, espumantes o jugos naturales.
- Polvo de fruta para bordes de copas o mezclas aromáticas.
- Elaboración de sirope o purés rehidratados con sabor puro a fruta.

HELADERÍA Y CHOCOLATERÍA

- Inclusión en helados, sorbetes y semifríos sin cristalizar ni alterar textura.
- Rellenos o inclusiones crujientes en tabletas y bombones de chocolate.
- Coberturas o topping premium para productos congelados.

APLICACIONES INDUSTRIALES Y DE CATERING

- En bases de postres instantáneos o polvos saborizantes naturales.
- Mezclas secas para panificación, repostería o alimentos funcionales.
- Cocinas de alta rotación (hoteles, líneas aéreas, hospitales) donde se busca calidad sin cadena de frío.