

Taip pat gaminami milteliai iš mėsos (paukštienos, jautienos, kiaulienos), kiaušinių, vyno. Dėl apdorojimo specifikos milteliai išsaugo šviežių produktų skonį, kvapą, spalvą, vitaminus ir kitas naudingąsias savybes. Liofilizacija leidžia išlaikyti produktus be konservantų iki dviejų metų. Netekę daugiau kaip 95% savo vandens, produktai mažai sveria, juos lengva transportuoti ir galima naudoti bet kuriuo metu.

Įmonė liofilizacijos metodu gamina miltelius iš šių daržovių:

- pomidorų
- pipirų
- morkų