

Frutta Semicandita



La Frutta Semicandita FruitLine è ottenuta da una lavorazione a freddo che lascia inalterate le caratteristiche organolettiche della materia prima di partenza. Il basso tenore zuccherino (45° brix) contribuisce a dare al prodotto un gusto fresco e naturale evitando che congeli a temperatura negativa. E' una gamma di frutta intera o a cubettoni dalla consistenza morbida ma resistente, dal colore vivo e naturale. Per meglio preservare queste caratteristiche, la Frutta Semicandita FruitLine viene confezionata assieme al 20% del suo sciroppo di canditura.

Vantaggi

Facile impiego
Basso tenore zuccherino
Morbidezza a temperature negative
80% frutta contenuta

Ispirazione

Decorativo sulle confezioni di gelato (vaschette-coppette), come caratterizzante all'interno dei gelati e nei semifreddi o come ingrediente per la produzione di variegature ed altri semilavorati per il gelato artigianale

Stoccaggio

6 mesi a 0-5°C, 12 mesi a -18°C

Confezione

Secchi da 20 kg.



Soluzione on-demand: disponibile in gusti diversi e percentuali di frutta diverse

Albicocca 14x14 mm

Ananas 1/16 fetta

Fragole - Fragoline - intere

Frutti di bosco - intero

Mela verde - 12x12 mm

Melone 10x10 mm

Mirtillo intero

Mora intero

Pera 12x12 mm

Pesca 14x14 mm

Tropicale 9x9 mm
