

Frutta Stabilizzata



La Frutta Stabilizzata FruitLine è ottenuta attraverso un esclusivo processo produttivo che permette di inibire l'attività dell'acqua della frutta di partenza, senza stravolgerne le qualità organolettiche. Non presentando la vischiosità dei tradizionali canditi, la frutta stabilizzata è dosabile tramite linee automatizzate; il campo di utilizzo ideale è la produzione di cioccolato in barrette o in pralina, dove l'umidità della frutta diventa un fattore di forte disturbo, per la durata ed integrità del prodotto finito. Il risultato, pienamente conseguito dalla Ricerca & Sviluppo Cesarin S.p.A., è un prodotto dal gradevole sapore di frutta che all'interno del cioccolato persiste nel tempo.

Vantaggi

Bassa attività dell'acqua $\leq 0,6$
Dosaggio automatico

Ispirazione

Tavolette di cioccolato e praline ripiene,
torrone e torroncini, muesli
Barrette energetiche e snacks
Decorazioni di gelati

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 10 kg.



Scorze di limone 9x9



Scorze di arancia 9x9



Scorze di limone 6x6



Scorze di arancia 6x6



Scorze di cedro 6x6



Red Cherry Berry



Scorze di limone 3x3



Scorze di arancia 3x3



Scorze di cedro 3x3



Black Cherry Berry