

Frutta Candita



La Frutta Candita Cesarin nasce da un metodo di produzione tradizionale che sfrutta un processo osmotico lento per conservare intatte tutte le caratteristiche organolettiche, di consistenza, forma e colore della frutta fresca.

In abbinata alla fragranza del cioccolato, Frutta Candita garantisce un prodotto delizioso che esaudisce le richieste dei più elevati requisiti culinari.

Vantaggi

Consistenza morbida
Pezzi calibrati

Ispirazione

Frutta ricoperta al cioccolato
Decorazioni

Stoccaggio

9-12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Frutta intera candita calibrata

Ciliegie rosse e amarene scure "clean label" colore e sapore naturale, diversi calibri

Scorze di arancia in quarti, fette, cubetti, filetti in diversi formati calibrati

Scorze di limone in quarti, fette, cubetti, filetti in diversi formati calibrati

Formati personalizzabili su richiesta