

Cubes traditionnels



Les Cubes traditionnels de Fruits Confits FruitLine proviennent d'une méthode traditionnelle de confisage à la française d'écorces d'agrumes. La technique de traitement particulière, unie au lent processus osmotique, garantit une très haute qualité du produit qui conserve toutes les caractéristiques organoleptiques de consistance, de forme et de couleur des fruits d'origine.

Avantages

Excellente persistance organoleptique et de substance
Calibrage régulier des morceaux
Technique de traitement traditionnelle

Utilisation

Produits de four, produits levés pour occasions spéciales, décorations, muffins, plum cakes, crois-sants.

Stockage

18 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Cartons de 5 kg.
Cartons de 10 kg.



Écorces d'orange T.E. 9x9
Demi-écorces d'orange 9x9
Orange 3x3 - 6x6



Citron 3x3 - 6x6



Cédrat 3x3 - 6x6 - 9x9