

TuttaFrutta

TUTTA[®]

FRUTTA



TuttaFrutta è una linea di frutta semicandita sgocciolata, ottenuta da frutta fresca, selezionata, lavorata a freddo con un innovativo metodo osmotico ideato da Cesarin.

La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti.

Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lieviti e in tutte le applicazioni da forno.

Ottima per farcire e decorare, particolarmente equilibrata nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato.

Vantaggi

Ampia gamma di referenze per favorire la creatività di nuovi abbinamenti e fornire idee per creare cake innovativi.

Ispirazione

Lieviti e dolci da ricorrenza, briosce, muffin, plum-cake, prodotti da forno.

Stoccaggio

Agrumi: 4 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi 0/5° C

Pera, Albicocca 1/2: 4 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi a -18° C

Amarena Speciale: 12 mesi a temp. < 18° C

Altre 6 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi a -18° C

Confezione

Secchi da 2x2,5 kg e 20 kg.

Amarena Speciale: 2 latte da 3 kg.



Gluten Free



FRUTTA INTERA

Amarena Speciale

Cranberry

Fragoline

Frutti di bosco

Lampone

Mora

Mirtillo

CUBETTI DI FRUTTA

Albicocca 14x14 mm

Arancio 12x12 mm

Cedro 12x12 mm

Ginger 5x5 mm

Limone 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Mela verde 12x12 mm

Pera 12x12 mm

Pesca 14x14 mm

Tropicale 9x9 mm

Albicocca a metà

Ananas 1/16 di fetta