

# 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*