

Gluten
Free

Cubetti tradizionali



I Cubetti Tradizionali di Frutta Candita FruitLine nascono da un tradizionale metodo di canditura alla francese di scorze e scorzoni di agrumi. L'accurata tecnica di lavorazione, unita al lento processo osmotico, garantisce un'altissima qualità del prodotto che conserva tutte le caratteristiche organolettiche di consistenza, di forma e di colore della frutta d'origine.

Vantaggi

Ottima persistenza organolettica e di sostanza
Calibratura regolare dei pezzi
Tecnica di lavorazione tradizionale

Ispirazione

Prodotti da forno, lievitati da ricorrenza,
decorazioni, muffin, plum cake, croissant.

Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.
Cartoni da 10 kg.



Scorzoni di arancia
cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm



Scorzoni di limone
cubetti 4x4 - 6x6 mm



Scorzoni di cedro
cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm