

# Castañas

## Selezione



Gracias a la gran tradición en el confitado y coherentes con la filosofía de la empresa respecto a la calidad, nacen las líneas: Castañas enteras con almíbar disponibles en las variedades "Piemonte" y "Nápoles" seleccionadas por color y tamaño grande, mediano y pequeño. Castañas secas en trocitos, fruta en trocitos de primera categoría; marrón glacé, frutas enteras escurridas, glaseadas y envasadas listas para su venta; Pasta de castañas obtenida de las castañas peladas al vapor y crema de castañas ideal para los helados.

### Ventajas

Fruta fresca sin conservantes

### Aplicaciones

Decoración para tartas (Mont Blanc) y pastas pequeñas

### Almacenamiento

Castañas en lata: 36 meses en un lugar fresco y seco  
Migas de castañas 1°: 3 meses en un lugar fresco y seco; 25 meses a 0-5° C  
Castañas glaseadas: 3 meses en un lugar fresco y seco

### Empaquetado

Castañas en almíbar: lata de 6/5,8 kg . (4/3,5 kg de fruta escurrida)  
Migas de castañas 1°: cartones de 5 kg.  
Pasta de castañas: 6 latas de 1 kg.  
Crema de castañas: 2 latas de 3 kg.  
Castañas para pastelería: 4 bandejas de 900 gr.  
Migas de castaña para pastelería: cartones de 5 kg.



### CASTAÑAS EN ALMÍBAR

Castañas del Piemonte: Gigantes, grandes, medianas

Castañas de Nápoles: Grandes y medianas

Castañas pequeñas 'L Cit

Migas de castañas seleccionadas

Castañas pequeñas

### CASTAÑAS ESCURRIDAS

Migas de castañas 1°

Pasta de castañas

Crema de castañas

### CASTAÑAS GLASEADAS

Castañas para pastelería

Migas de castañas para pastelería