

Cubitos tradicionales



Los cubitos tradicionales de fruta confitada FruitLine son el fruto de un método tradicional de confitado, a la francesa, de cáscaras y cáscaras grandes de cítricos. La cuidada técnica de elaboración unida al lento proceso osmótico garantiza una altísima calidad del producto conservando todas las características organolépticas de consistencia, forma y color de la fruta original.

Ventajas

Óptima persistencia organoléptica y de sustancia
Trazos regulares
Técnica tradicional de elaboración

Aplicaciones

Productos de horno, productos de levadura de temporada, decoraciones, muffin, magdalenas y croissants.

Almacenamiento

18 meses en un lugar fresco y seco.

Envase

Paquetes de 5 kg.
Paquetes de 10 kg.



Cáscaras grandes de naranja
T.E. 9x9

Semi cáscaras grandes de
naranjas 9x9

Naranja 3x3 - 6x6



Limón 3x3 - 6x6



Cedro 3x3 - 6x6 - 9x9