



Canditi Artefrutta

Frutta selezionata attentamente all'origine per garantire la massima qualità e integrità, con processo di canditura a caldo.

Processo di canditura tradizionale a caldo che, per osmosi in infusione di sciroppo con zucchero di canna grezzo, crea canditi di qualità superiore. Fragranti, dal gusto intenso e dall'aspetto impeccabile. Ideali per tutti i prodotti da forno come lievitati e cake, mantengono croccantezza e intensità di sapore anche dopo la cottura.



Scorzone Arancia 10 x 10

Codice: 10270268 · Vaschetta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Cedro Diamante 10 x 10

Codice: 10270270 · Vaschetta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Filetto Arancia 80 x 6 x 5

Codice: 10270420 · Vaschetta da 2 kg in cartone da 2 pezzi

Pasta di scorzone d'arancia

Codice: 10270537 · Secchiello da 2,5 kg

Ciliegia Rossa 18/20

Codice: 10270421 · Vaschetta da 2,5 kg in cartone da 2 pezzi

Amarena Gold 16/18 in sciroppo

Codice: 10270422 · Latta da 3,2 kg in cartone da 2 pezzi

Frutta di qualità
Processo di canditura delicato
Zucchero di canna