



Semicanditi Artefrutta

Frutta semicandita con processo di infusione a freddo con zucchero di canna grezzo.

La frutta semicandita ArteFrutta è ottenuta attraverso un processo di infusione a freddo in sciroppo con zucchero di canna grezzo che mantiene inalterate le caratteristiche della frutta, conferendo un aspetto naturale e fresco. Lo sciroppo in cui il prodotto è immerso è ottimo per aromatizzare gli impasti e può essere utilizzato anche in altre applicazioni. La morbidezza che persiste anche dopo il congelamento rende la frutta semicandita ArteFrutta ideale per la realizzazione di semifreddi e dessert.



Albicocca Quarti

Codice: 10270271 · Latta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Mela e Cannella 14 x 14

Codice: 10270416 · Latta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Pera Williams 10 x 10

Codice: 10270418 · Latta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Frutti di Bosco

Codice: 10270417 · Latta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Scorzone Arancia 12 x 12

Codice: 10270419 · Latta da 3 kg in cartone da 2 pezzi

Frutta di qualità

Processo di canditura delicato

Zucchero di canna