

## 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.

### CARATTERISTICHE

- Frutta di qualità
- Processo di canditura delicato
- Zucchero di canna



### I SEMICANDITI ARTEFRUTTA

- Albicocca Quarti 65° Brix (10270271)
- Mela e Cannella 14x14 65° Brix (10270416)
- Pera Williams 10x10 65° Brix (10270418)
- Frutti di Bosco 65° Brix (10270417)
- Scorzone Arancia 12x12 65° Brix (10270419)

Nome	Formato
Albicocca Quarti	Latta 3kg in cartone da 2 pezzi
Mela e Cannella 14x14	Latta 3kg in cartone da 2 pezzi
Pera Williams 10x10	Latta 3kg in cartone da 2 pezzi
Frutti di Bosco	Latta 3kg in cartone da 2 pezzi
Scorzone Arancia 12x12	Latta 3kg in cartone da 2 pezzi