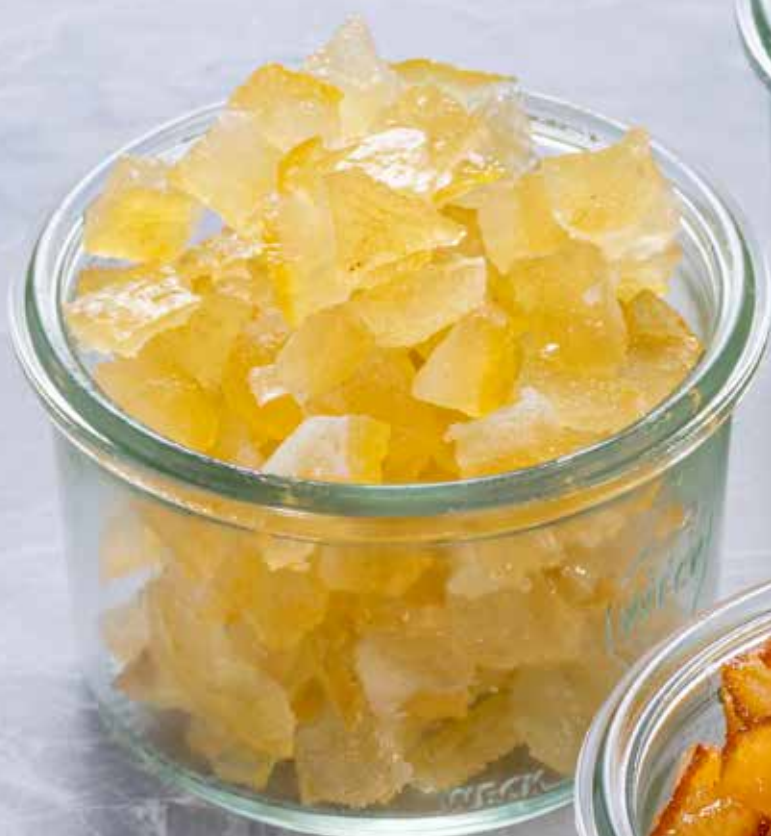


# Canditi

*Tutto il buono della frutta*





## La frutta è un elemento vivo. Il tempo è il miglior ingrediente.

Questi sono i principi che ispirano la realizzazione della nostra gamma di frutta candita, ottenuta con **canditura lenta** e **calibrata**, come da tradizione.



Alla **pazienza** aggiungiamo anche la **tecnologia** e la conoscenza dei **giusti processi** per darti i canditi perfetti per i tuoi prodotti, in particolare per i lievitati.

*Poniamo attenzione ad ogni singola fase di canditura, dalla selezione della materia prima, alla cottura, fino alla canditura.*

### Selezione della frutta

Selezioniamo **Frutta Italiana** e non utilizziamo anidride solforosa.

### Cottura

Ogni lotto di cottura è a sé stante.

Il tempo di cottura dipende dalla frutta, dal grado di maturazione e dalle condizioni ambientali. **Controlliamo manualmente il raggiungimento del giusto grado di cottura della frutta per ottenere la consistenza ideale per i tuoi lievitati.**

### Canditura

**La nostra canditura è artigianale:** avviene in vasche a cielo aperto, **rispettando tutti i tempi necessari** affinché la frutta possa assorbire in modo completo la soluzione zuccherina **senza perdere i suoi aromi e oli essenziali.**



# Scopri la nostra gamma



*Arancia Cubetto 10x10*  
Navel



*Arancia Cubetto 12x12*  
Navel



*Arancia Filetti 6x60*  
Navel



*Pasta di Scorzone di Arancio*  
Navel



*Albicocca Mezzene*  
Pellecchiella Napoletana



*Cedro Cubetto 9x9*  
Diamante Calabria



*Marroni Rotti*



*Limone Cubetto 10x10*  
Zagara Bianca Sicilia



*Mela Cubetto 10x10*  
Granny Smith



*Pera Cubetto 10x10*  
Williams



*Ciliegie Rosse 18/20*



*Ciliegie Verdi 18/20*



*Macedonia*  
Cedro, arancia, limone, amarena



*Misto bosco*  
Ribes rosso, mirtilli, more

Cartone 5kg  
2 vaschette 2x2,5kg IN ATM

Shelf-Life: 12-18 mesi



Scarica la nostra app MyPuratos

[www.puratos.it](http://www.puratos.it)

Puratos Italia S.r.l. - socio unico - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia  
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: [info@puratos.it](mailto:info@puratos.it)

Seguici su    