



La fruta confitada desde 1977

- Producción artesanal
- empresa familiar
- Confidadura para evaporación natural
- sin aromas y sin conservantes





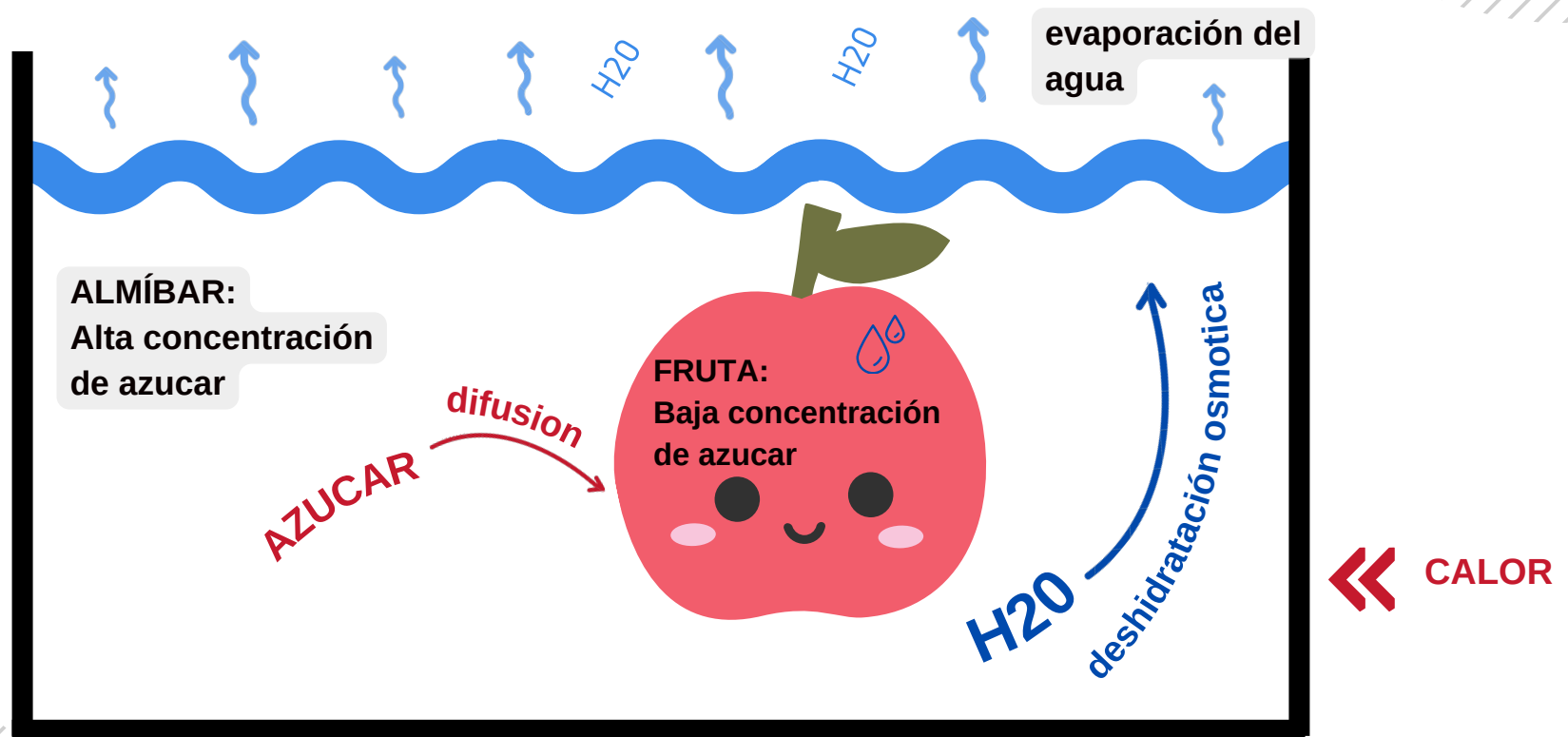
La confidadura:

La conservación por medio de la utilización del azúcar es un proceso muy antiguo.

El proceso consiste en la impregnación gradual de la fruta con azúcar.



Un vistazo a él más de cerca



**COMO
CONSEGUIMOS
UNA FRUTA
CONFITADA DE
CALIDAD?**



PROCESO ARTESANAL EVAPORACIÓN NATURAL



Nuestros equipamientos:

Concebidos y diseñados “ad hoc” para confitar el fruto más delicado y noble de todos: la castana
Mantienen y protegen la estructura, colores y aromas de la fruta natural.

- Poco volúmenes
- amplia superficie de intercambio
- ninguna presión sobre la fruta



Materias primas:

Utilizamos la mejor fruta italiana con el correcto grado de madurez procedente de nuestros proveedores fiables.

Los cedros, las naranjas y los limones provienen de la costa mediterránea, las manzanas y las peras de Trentino Alto Adige.





Emballagen manual:

Alta mano de obra cualificada para garantizar el
respeto de la materia prima y la oferta de un
producto de exelencia.



El corte de los citricos:

Se realiza solo despues la candidiasis, paso fundamental para mantener intactos los valiolos aceites esenciales, naturales y nota aromatica.





La fruta semi-confitada:

La inferior concentración de azúcar (60%) en comparación con la fruta confitada (75%) permite de preservar el sabor y la consistencia de la fruta natural.

- Panettone (TMC 1 mes)
- Postres fríos (mignon)
- Pralinearía
- Helados y semifreddo

Las confituras:

Las confituras Barbieri se realizan con el 70% de fruta.

Esta línea de productos destinados al relleno de productos para horno y post-horno se reconocen por su sugerente e intenso aroma y por su excelente productividad.

Gustos disponibles:

- Fresa
- Albaricoque
- Bayas
- Frambuesa
- Arandáno



Nuestras fortalezas:

- Metodología artesanal
- cítricos realizados después la candidiasis
- evaporación natural
- “clean label”

Q & A

