

FRUTTANZA

Una pacifica rivoluzione di Gusto

– CANDITI –



ZERO
Additivi

BENVENUTI NEL LABORATORIO
della QUALITÀ

ZERO
Allergeni

Le materie prime



SEMPLICITÀ



SELEZIONE



TRACCIABILITÀ





La produzione di frutta candita e sciroppi inizia con una **selezione accurata** delle materie prime.

Escludendo completamente l'utilizzo di additivi, gli ingredienti utilizzati sono solamente quattro: frutta appena raccolta, zucchero biologico di barbabietola, acqua minerale naturale e succo di limone.

La nostra filiera produttiva prevede, per ogni lotto prodotto, la **rintracciabilità** sia a monte che a valle delle materie prime utilizzate.

Tutti gli agrumi provengono dalla regione Liguria, provincia di Savona, con un'**area produttiva** che va dal comune di Varazze a quello di Albenga, in particolare dalla zona del comune di Finale Ligure.

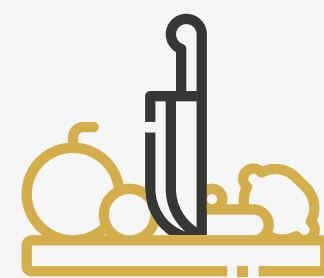
Per **migliorare e profumare** lo sciroppo base delle canditure, viene utilizzato zucchero bianco biologico, un prodotto di alta qualità, ricavato dalla barbabietola da zucchero.

Utilizziamo l'**acqua minerale della fonte di Calizzano**, vicina alla nostra sede, in bottiglia di vetro, pura e priva di prodotti a base di cloro.

Il ciclo produttivo



FILIERA CORTA



LE LAVORAZIONI



CONTROLLO





Ci occupiamo personalmente del ritiro della frutta in azienda, in modo da eseguire un iniziale controllo visivo prima dell'ingresso in laboratorio.

Questa fase, oltre a mantenere la **filiera corta** e i rapporti con i coltivatori locali, ci consente di avviare le lavorazioni in laboratorio con materie prime già preselezionate.

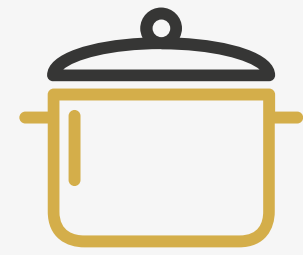
Una volta in laboratorio, vengono effettuate le seguenti lavorazioni:

lavaggio in vasca con sola acqua, asciugatura manuale, porzionatura dei frutti per dividere le bucce dalla polpa, bagni in acqua per eliminare in parte l'amaro delle bucce, bollitura, scoltatura e bagni in sciroppo (composto da acqua minerale, zucchero biologico, succo di limone).

Il **succo di limone** viene aggiunto nella misura del 5/10% dello zucchero totale, per evitare la formazione di cristalli di zucchero nello sciroppo.

Durante il corso dell'intera lavorazione, vengono misurati il PH e i gradi Brix per avere **controllo completo** del ciclo di trasformazione della frutta.

Metodologia delle lavorazioni



ESECUZIONE



RISULTATI





L'utilizzo del metodo di **canditura all'italiana**, con contenitori a pressione atmosferica, ci consente di non disperdere gli oli essenziali e tutte quelle sostanze presenti nella buccia dei frutti, che si riescono a trattenere con un processo di lavorazione lento, attuando

un incremento di 3/4 gradi Brix per ogni ciclo di 24 ore, sino al raggiungimento, dopo diversi giorni, di 70 gradi Brix o superiore.

I frutti piccoli, come il chinotto di Savona, vengono canditi interi, mentre le scorze degli altri agrumi in quarti.

Confezionamento & stoccaggio

Alla fine del ciclo di produzione otteniamo **materie prime di alta qualità**: le scorze candite e i relativi sciroppi.

Le scorze vengono confezionate e coperte dal loro sciroppo mentre gli sciroppi vengono filtrati e confezionati, entrambi i prodotti nel formato mastello. Completano la lavorazione le fasi di pastorizzazione e di abbattimento.

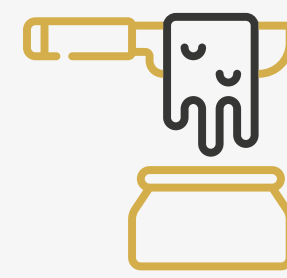
Infine i mastelli vengono etichettati e stoccati in magazzino ad ambiente controllato.



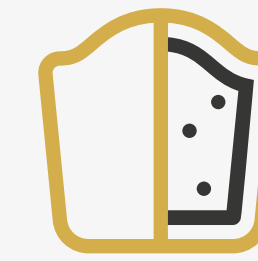
Proprietà & utilizzi



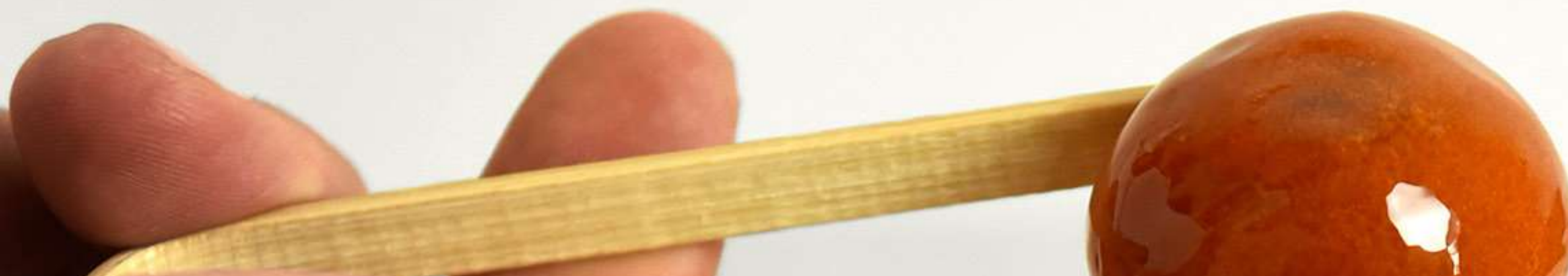
PASTICCERIA



PASTE AROMATICHE



LIEVITATI





Le nostre lavorazioni puntano alla **preservazione delle caratteristiche** del frutto fresco, ottenendo una buona morbidezza e imprigionando con la canditura gli oli essenziali, responsabili dei profumi e dei sapori della scorza.

Grazie al loro grande potere aromatico e la loro morbidezza i nostri prodotti, oltre ai più svariati utilizzi di pasticceria, sono ottimi per la preparazione di paste aromatiche.

Gli sciroppi possono essere utilizzati in sostituzione del classico zucchero con i benefit di note profumate.

Alcuni sciroppi in particolare, come chinotto, arancia e mandarancio, **favoriscono anche la lievitazione**, contribuendo al buon sviluppo della massa degli impasti anche per lunghe lievitazioni sia salate che dolci.

Test & sviluppo



SIMULAZIONI



ANALISI





Nella nostra cucina allestita a sala prove, posizionata in un locale differente per separare le lavorazioni ed eliminare quindi il rischio di contaminazioni da allergeni, effettuiamo **prove di assaggi e panel test interni**, ma anche vere e proprie preparazioni di grandi lievitati e impasti di pane e pizza.

Ci avvaliamo della collaborazione del LABCAM Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Riviera di Liguria – Imperia La Spezia Savona, a cui inviamo a campione i nostri prodotti per le analisi.

Dopo anni di ricerca sugli ingredienti, come farina, uova e burro per citarne alcuni, abbiamo raggiunto una permanenza dell'impasto a crudo, quindi lievitazione, di 36 ore, sia a temperatura ambiente che in cella di lievitazione.

In questo modo si ha uno sviluppo equilibrato tra maglia glutinica e alveolatura interna, per far sì che il lievitato non collassi, si ha inoltre uno sviluppo maggiore di aromi e sapori e, non meno importante, un **notevole aumento della digeribilità** e un aumento della vita del prodotto stesso.

8 buoni motivi

PER SCEGLIERE FRUTTANZA

1.

QUALITÀ

Utilizziamo solo
materie prime
selezionate

2.

GENUINITÀ

Less is more!
NO conservanti
NO additivi

3.

SEMPLICITÀ

Ricetta segreta?
Competenza
e precisione

4.

BONTÀ

Fatti non parole!
Genuini, semplici
ma anche buoni!

5.

TRACCIABILITÀ

Garantiamo
sulla sicurezza,
dall'albero al palato

6.

UNICITÀ

Produzioni limitate,
una nicchia di gusto
super controllata

7.

ETICA

Rappresentiamo una
pacifica rivoluzione
di gusto

8.

PASSIONE

Inseguiamo la qualità
sul cammino
dell'eccellenza



**SCOPRI TUTTA LA LINEA DI PRODOTTI FRUTTANZA,
VIENI A TROVARCI SUL SITO O SULLA NOSTRA PAGINA INSTAGRAM**

**FRUTTANZA DI Maurizio Ricci
LIQUORIFICIO ARTIGIANALE via Roma 10 17057, Bardineto (SV) info@fruttanza.it - 324 790 7458
P.iva 01769630094 - Codice accise: IT00SVX00078F**

www.fruttanza.it  

*Lavoriamo per lasciare il meglio di noi stessi
nelle cose che facciamo.*

f