

FRUTTANZA

Una pacifica rivoluzione di Gusto

- LIQUORI -



ZERO
Additivi

BENVENUTI NEL LABORATORIO
della QUALITÀ

ZERO
Allergeni

Le materie prime



SEMPLICITÀ



SELEZIONE



TRACCIABILITÀ





La produzione dei nostri liquori inizia con una **selezione accurata** delle materie prime.

Escludendo completamente l'utilizzo di additivi, **gli ingredienti utilizzati sono solamente quattro**: alcool biologico, frutta appena raccolta, zucchero biologico di barbabietola e acqua minerale naturale della fonte di Calizzano.

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

Salvo alcune preparazioni in edizione limitata, tutti gli agrumi utilizzati in laboratorio 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**.

Discostandosi dagli agrumi, che sono la nostra produzione principale, altre tipologie di frutta provengono dall'area del basso Piemonte, salvo poche materie prime introvabili nel nostro territorio, come vaniglia e caffè.

Tutte le materie prime vengono selezionate con l'intento principale di garantire una base qualitativamente alta per le nostre lavorazioni.

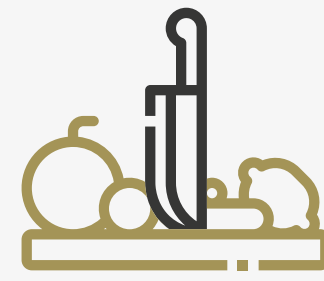
Per migliorare e profumare lo sciroppo delle nostre ricette, viene utilizzato **zucchero bianco biologico**, un prodotto di alta qualità, ricavato dalla barbabietola da zucchero.

Utilizziamo infine 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 con materie prime già preselezionate.

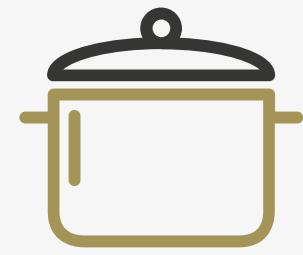
Una volta in laboratorio, nel corso della produzione vengono effettuate le seguenti lavorazioni:

La frutta segue un processo di preparazione, **interamente manuale**, durante il quale viene lavata, asciugata e porzionata in base a come richiesto dalla ricetta e a seconda del frutto.

L'alcool biologico provvede ad estrarre **naturalmente**, dalla scorza degli agrumi, dalla polpa dei frutti, da foglie e bacche, tutti gli aromi e le caratteristiche in un tempo variabile per ogni singolo caso.

In ultimo, a estrazione quasi totale, viene aggiunto un elemento esaltante, lo sciroppo!

Metodologia delle lavorazioni



ESECUZIONE



RISULTATI





Nel caso degli agrumi abbiamo cura, nel mondare il frutto, di non perdere gli oli **essenziali** contenuti nel flavedo (la parte più esterna) che sono in gran parte responsabili della buona riuscita di un liquore.

Per ottenere un ottimo sciroppo sciogliamo lo zucchero lentamente in acqua oligominerale senza oltrepassare i 65°c per non surriscaldare gli zuccheri.

Una volta terminata la stagionatura, il liquore con ancora all'interno tutti gli ingredienti viene filtrato.

Nel caso di ingredienti a polpa, questi ultimi vengono recuperati e utilizzati come nuova materia prima per la produzione di una particolare composta spiritosa, ideale per accompagnare cibi dolci e salati.

Imbottigliamento & affinamento

Una volta filtrato, il liquore si avvia verso le ultime fasi del processo produttivo, durante il quale viene imbottigliato nei vari formati, etichettato ed immagazzinato.

Una volta terminato il ciclo produttivo, che può durare dai 2 ai 3 mesi, solo il **tempo affina le caratteristiche** delle bottiglie, arrotondando e armonizzando i diversi gusti ed aromi.

Il prodotto si presenta **piacevole alla vista con colori delicati, naturali** e propri degli ingredienti con, in alcuni casi, la precipitazione delle proteine visibile in sospensione nel liquore.



Proprietà & utilizzi



DIGESTIVO



MIXOLOGY



CUCINA





Il liquore Fruttanza, proprio per le sue caratteristiche di **semplicità** e **genuinità**, porta con sé una **purezza** che lo rende un valido alleato nei più svariati utilizzi.

Nel settore della ristorazione, i nostri liquori offrono l'opportunità di distinguersi con un prodotto di nicchia e di **alta qualità**, valorizzando l'esperienza del cliente fino alla fine del servizio.

Oltre ad essere consumato come classico digestivo, le proprietà dei liquori Fruttanza ben si adattano come materia prima in ambito **mixology**.

Il liquore, inoltre, diventa un prezioso ingrediente anche per il mondo della **pasticceria** e della **ristorazione**, trovando spazio nelle ricette di secondi di carne e pesce o nelle preparazioni di dolci.

Test & sviluppo



SIMULAZIONI



ANALISI





Nel nostro laboratorio non ci sono segreti per la buona riuscita di una ricetta, ma solo accortezze nella scelta e nella lavorazione della frutta, risultato di una **preparazione tecnica** e di **competenze** affinate nel **tempo**.

In collaborazione con la scuola alberghiera di Carcare, portiamo avanti un percorso finalizzato allo sviluppo dei **panel test** sui prodotti.

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.

Siamo sempre alla ricerca di professionisti, luoghi e materie prime per alzare l'asticella, puntando in alto, **sul cammino dell'eccellenza**.

I NOSTRI LIQUORI

Liquori . 26,64 €/L

	200 ml	500 ml
Alloro	✓	✓
Arancia Sospesa	✓	✓
Bergamotto	✓	
Cedro	✓	✓
Mandarancio	✓	✓
Mango	✓	
Lime	✓	
Limone	✓	✓
Limone, timo, verbena		✓
Pompelmo	✓	✓
Pera	✓	
Pesca	✓	
Prugna	✓	
Kiwi	✓	
	5,33 €	13,32 €

Liquori . 30,74 €/L

	200 ml	500 ml
Caffè	✓	✓
Chinotto	✓	✓
Fragola	✓	✓
Lampone		✓
Mirtillo	✓	✓
Mora	✓	
Ciliegia	✓	✓
	6,15 €	15,37 €

Liquori . 40,98 €/L

	200 ml	500 ml
Caffè BIO 100% Arabica	8,20 €	20,49 €

Liquori . 60,45 €/L

	200 ml	500 ml
Vaniglia	12,09 €	-

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, Bardinetto (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