DOLCESALATO

www.ecostampa.it

Ingredienti

Frutta candita

Veronica Fumarola

IN BREVE

FRUTTI ESOTICI
I canditi esotici favoriscono la destagionalizzazione del panettone

SPEZIE
Tra le innovazioni prendono piede i canditi abbinati alle spezie

SPECIALITÀ
Le aziende puntano sulle eccellenze italiane per valorizzare l'offerta

NOVITÀ
Le gamme dei player intervistati si arricchiscono di nuove proposte

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Fabbri

DOLCESALATO

www.ecostampa.it

UTILIZZI

Tra specialità italiane, esotico e spezie

Il mondo dei canditi e delle specialità di frutta si presenta più variegato e colorato che mai.
Se da un lato arancio e cedro restano i due grandi classici per i lievitati natalizi, dall'altro le aziende propongo frutti tipici regionali (dal mandarino di Ciaculli all'albicocca Pellecchiella campana fino alla Mela Annurca o al Limone Costa d'Amalfi Igp) per permettere agli addetti ai lavori di diversificare e rendere premium l'offerta, ma anche frutti esotici e inediti abbinamenti.
Tra la frutta esotica si fanno spazio il mango, l'ananas, il cocco e lo zenzero, spesso abbinati a sciroppi leggermente alcolici, all'Alkermes, Strega Passito, Marsala.
Per quanto riguarda i nuovi abbinamenti, il nuovo duo è frutta candita e spezie. Una delle aziende intervistate annuncia possibili nuove referenze, come mela e menta, pesca e mandorla, pesca e fiori di sambuco.

Meno zuccheri

In perfetta sintonia con il trend benessere che caratterizza il mondo alimentare italiano negli ultimi anni, anche i professionisti del settore dolciario sono costantemente alla ricerca di prodotti che garantiscano etichette più corte e pulite e con una minore percentuale di zuccheri.
Un'esigenza che, in particolare nel mondo dei canditi, spinge verso la frutta semicandita.

Occhio alla qualità

La prima caratteristica da rispettare per soddisfare professionisti e consumatori è la qualità: le aziende ne sono tutte convinte.
I prodotti devono essere privi di conservanti ed essere al servizio del professionista, agevolandone il lavoro: devono mantenere le caratteristiche organolettiche di morbidezza e fragranza anche dopo la cottura e avere un giusto equilibrio di umidità, così da non sottrarla all'impasto e soddisfare l'esigenza di diversificare le ricette. ●

PACKAGING

Dai grandi ai piccoli formati

Le aziende offrono generalmente confezioni da 5 a 10 kg, ma c'è chi propone anche confezioni più piccole da 1 kg e chi ha optato per un pratico film easy peel salva freschezza e un coperchio richiudibile per preservarne la conservazione anche dopo l'apertura della confezione. ●

DISTRIBUZIONE

Le aziende intervistate affermano di utilizzare un approccio tradizionale al mercato e di avvalersi di una forza vendita capillare e di distributori lungo la Penisola, preferendo un rapporto commerciale più diretto, che talvolta prevede anche la vendita direttamente in pasticceria. Al momento il ruolo dell'online risulta marginale. ●

> "I gusti più richiesti sono i classici arancio, cedro, mandarino e limone. Ma si fanno strada diverse varietà e lavorazioni, e soprattutto prodotti meno ricchi di zucchero, ossia semicanditi

LA VOCE DEL DISTRIBUTORE

"Per la frutta candita si è aperta finalmente una nuova era – dichiara **Luca Serini, Responsabile vendite Dolcelinea, azienda di Colorno (PR)** specializzata nella commercializzazione e distribuzione di ingredienti base e materie prime ad aziende artigiane di panificazione, pasticceria, gelateria, laboratori del settore, nonché ristoranti, gastronomie e pizzerie –, poiché non è più vista come un 'sassolino duro e colorato da togliere dagli impasti'. Con pazienza e dedizione piccole aziende hanno saputo proporre ottimi prodotti utilizzando il metodo della canditura tradizionale all'italiana, caratterizzata da un processo di lavorazione lento che prevede l'aggiunta di zucchero giorno dopo giorno. I risultati? Canditi di buona morbidezza, ricchi di sapori e profumi, sinceri nella loro corrispondenza col sapore del frutto fresco. Oggi i prodotti più richiesti dagli artigiani sono i classici agrumi: arancio, cedro, mandarino e limone. Nessuno, naturalmente, può negare il fascino e la bontà dei canditi e dell'uvetta, ma a fare la differenza, a mio parere, nel prossimo futuro saranno le diverse varietà di frutta 'classica' abbinate a preparazioni sempre più innovative. Da qui l'affermazione di frutti come albicocca (soprattutto in provincia di Parma), amarena, mela, pera, pesca, ananas, zucca, e zenzero".
Secondo il Responsabile vendite, l'attenzione degli artigiani si sta concentrando nella ricerca di prodotti con meno zucchero, che sta determinando la forte crescita dei semicanditi.
"I rincari della frutta fresca si sono riversati inevitabilmente anche sulla frutta candita e altre specialità di frutta, ma le nuove tendenze, la ricerca e l'innovazione non si fermano – sostiene Serini –. La frutta 'moderna' sarà sempre più utilizzata nella croissanteria e nella pasticceria fresca. Aumenta quindi l'utilizzo di paste di frutta candita per aromatizzare, la semicandita, la sciroppata, la pochè, la stabilizzata e la disidratata grazie a caratteristiche più vantaggiose: shelf life più lunga e meno scarto di lavorazione".

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA® LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

DOLCESALATO

www.ecostampa.it

AZIENDA AGRIMONTANA

Riflettori puntati sulla filiera

Azienda Agrimontana nasce come azienda produttrice di canditi e per questo vanta un ampio assortimento in questo segmento, "ma il nostro catalogo resta mirato – puntualizza **Lisa Lombardo, Marketing manager Azienda Agrimontana** –: gli agrumi innanzitutto, in tagli differenti, ai quali affianchiamo una selezione di altre eccellenze. Il primo step è la selezione della frutta, la migliore di ogni campagna. E poiché cresce l'interesse per le materie prime di filiera, stiamo lavorando in modo importante su questo aspetto per la promozione di prodotti italiani già conosciuti, ma anche di altri meno noti. Poi ci affidiamo alla tecnologia, che ci consente di produrre dal fresco senza l'impiego di conservanti, coloranti e aromi di sintesi chimica. Ci atteniamo alla vera canditura secondo tradizione, assecondando i processi biologici naturali. Immergiamo ciascun frutto in grandi vasche a cielo aperto, in un bagno di sciroppo fatto di acqua, zucchero di canna e glucosio, che monitoriamo ogni giorno fino al raggiungimento della canditura ottimale. Il processo viene adattato alle specificità della materia prima utilizzata in termini di durata e ricetta: l'expertise dei nostri canditori risiede nella capacità di combinare artigianalità, sensorialità e sicurezza alimentare per restituire al professionista un candito di qualità elevata, profumato e aromatico, senza ricorrere all'impiego di anidride solforosa e aromi di sintesi".

Lisa Lombardo, Marketing manager Azienda Agrimontana

> Il nostro catalogo resta focalizzato sugli agrumi, ai quali affianchiamo una selezione di altre eccellenze. Lavoriamo per la promozione di prodotti italiani meno noti

Brand	AGRIMONTANA	AMARENA FABBRI	CAMEL PASTICCERIA	CESARIN
Prodotto	Scorza di Limone Costa d'Amalfi Igp a cubetti	Amarena Fabbri sgocciolata intera	Fichi Interi sotto sciroppo	Linea Academy 10x10
Nome Azienda	Azienda Agrimontana	Fabbri 1905	Distillerie Camel	Cesarin
3 plus	• Cubetti selezionati a mano di Limone Costa d'Amalfi Igp • Scorza giallo citrino • Canditura lenta e progressiva per mantenere intatti gli olii essenziali propri della scorza del frutto fresco	• Già sgocciolata e pronta all'uso • Denocciolata • Senza conservanti, aromi e coloranti artificiali	• 100% italiani • Senza conservanti, coloranti, anidride solforosa, orbato • Canditura per osmosi	• Agrumi italiani di origine certificata • Cubettati dopo la canditura dei quarti • Spiccate note agrumate che persistono dopo la cottura
Formato	Vaschetta in sacchetto alluminato sottovuoto da 3 kg	Cartone da 10 kg	Latta, peso sgocciolato 3,6 kg	Due secchielli da 5 kg

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA® LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

DOLCESALATO

www.ecostampa.it

FABBRI 1905

La Fragola Fabbri amplia l'offerta

Fabbri 1905 basa il proprio modello imprenditoriale sulla capacità di integrare la tradizione con la continua ricerca in innovazione tecnologica e con investimenti per la digitalizzazione dei processi produttivi. "Oggi buona parte delle linee produttive, grazie alla connessione in logica 4.0, è monitorata costantemente con la possibilità di intervenire in tempo reale in caso si verifichi uno scostamento dagli standard – fanno sapere da Fabbri 1905 –.
Tutto parte dunque dall'inimitabile Amarena Fabbri, ricetta originale dal 1915, icona di gusto e stile made in Italy nel mondo. I frutti, ancora oggi, vengono semicanditi seguendo un processo di canditura che ricalca un procedimento antico: le amarene sono poste su vassoi, detti candissoire, e ricoperte di sciroppo, mantenendo una temperatura costante e determinando con precisione il grado zuccherino ideale. Un processo di semicandidatura 'leggero', che permette di ottenere l'unica e inimitabile Amarena Fabbri, preservandone tutta la croccantezza esterna e la morbida polpa".
Tra le ultime novità dell'azienda nella categoria ci sono Specialità in Sciroppo Zenzero Fabbri e Fragola Fabbri.
"Per lo zenzero, il procedimento produttivo che utilizziamo ci permette di ottenere pepite non fibrose semicandite dal gusto fresco e piccante, immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma. È un prodotto senza conservanti, senza aromi e coloranti artificiali, con una shelf life di 36 mesi, che mantiene la piccantezza in cottura. Nel 2023, per completare la gamma abbiamo lanciato Fragola Fabbri: frutti interi, semicanditi, con un calibro piccolo sempre omogeneo, dall'aroma fruttato e leggermente acidulo tipico della fragola fresca, immersi in uno sciroppo facile da sgocciolare. Anche la Fragola, come Amarena Fabbri e Zenzero Fabbri, è senza conservanti, senza aromi e coloranti artificiali e ha una shelf life di 60 mesi".
Nel 2023 Fabbri 1905 ha anche pubblicato il suo primo bilancio di sostenibilità.

> Tra le ultime novità di Fabbri 1905 ci sono la fragola e lo zenzero semicanditi

Brand	GIUSO	LUXARDO	PURATOS	VITALFOOD PASTRY & BAKERY
Prodotto	Spirituals scorzone di limone al gin	Marasche al frutto	Arancia navel cubetto 9x9 linea Superior	Frutta Semicandita Selezione Delifrù
Nome Azienda	Giuso Guido	Luxardo	Puratos	Italcanditi
3 plus	• Scorzone di limone 9x9 • In sciroppo con 18% di gin • Con note agrumate che esaltano le pregiate botaniche e il ginepro, gusto di tendenza	• In puro sciroppo denso di marasche Luxardo • Senza conservanti • Senza coloranti artificiali	• Canditure in vasche a cielo aperto • Profilo aromatico naturale • Frutta italiana	• Gusto • Elevata resa nel prodotto finito • Etichetta pulita
Formato	Latta da 2,75 kg (due per cartone)	Latta da 3 e 5,6 kg	Vaschetta da 3 kg (venduto in cartone con due vaschette)	Latta da 3 kg

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA® LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

ITALCANDITI

La frutta candita incontrerà le spezie

Nel 2018 Italcanditi ha lanciato sul mercato la linea di frutta semicandita Selezione Delifrù, nata per i lievitati da ricorrenza, ma idonea per tutti i prodotti da forno. "Sono due le novità da evidenziare dal punto di vista tecnologico – fa notare **Matteo Carucci, Sales manager traditional trade Italcanditi** –. La frutta è semicandita con un processo di produzione a freddo attraverso il quale lo sciroppo per osmosi penetra gradualmente nel frutto in modo che le sue proprietà restino inalterate. Utilizziamo il processo di pastorizzazione dopo l'introduzione dello sciroppo nella latta, che consente di eliminare qualsiasi tipo di impurità e di dare al prodotto stabilità e shelf life di un anno. Offriamo ai nostri clienti la scelta tra più formati: da 10 kg fino alle confezioni da 1 kg. La vaschetta all'interno della quale proponiamo la frutta candita ha un pratico film easy peel salva freschezza e un coperchio richiudibile, e può essere riutilizzata come contenitore dal pasticcere. Grazie a una gamma completa di oltre 20 gusti, che comprende i frutti più classici, ma anche varianti esotiche come mango, pompelmo rosa, lime, papaya e passion fruit siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze dei nostri utenti andando anche a destagionalizzare i consumi – afferma Carucci –. A tal proposito abbiamo in studio altri gusti, che prevedono l'abbinamento di frutta e spezie. Ad esempio: mela e menta, pesca e mandorla, pesca e fiori di sambuco".

Matteo Carucci, Sales manager Italcanditi

GIUSO GUIDO

Un autunno ricco di novità

Negli ultimi anni, grazie a investimenti costanti in ricerca, nuove tecnologie e impianti produttivi all'avanguardia, Giuso ha fortemente implementato le linee di frutta semicandita in sciroppo.
"Le nuove tecnologie – spiega **Davide Marcantognini, Technical brand manager Giuso Guido** – ci permettono di candire a freddo, portando a canditura tipologie di frutta particolarmente delicate come frutti di bosco, mirtilli e lamponi, mango, lime, ecc., solitamente non gestibili in canditura tradizionale per la loro fragilità. Tra le nuove tecniche produttive adottate dall'azienda spicca la semicanditura a temperatura controllata. I frutti sono confezionati in latte pastorizzate in sciroppo che permettono una conservazione fino a 36 mesi. La quantità di zucchero è ridotta e la qualità generale dei prodotti (ad esempio aspetto, consistenza e sapore) è migliorata". Come da tradizione, a settembre 2023 Giuso Guido ha lanciato diverse proposte innovative e alcune review di prodotti.
Tra le new entry: la linea Spirituals, frutta semicandita in sciroppo alcolico caratterizzante che comprende Uvetta cilena al rum, Ciliegie al Maraschino, Cubetto arancia allo Strega, Cubetto limone al gin; la linea Exotic, frutta semicandita in sciroppo di cui fanno parte Cubetto di cocco, Cubetto di mango, Ananas a segmenti e Rondella di lime. Grazie alla semicanditura, la frutta conserva colori, aromi e consistenze del tutto naturali. Ci sono poi i Fichi bianchi piccoli e medi in sciroppo, ideali per pasticceria da forno o dolci al cucchiaio, o semplicemente glassati al cioccolato.
Infine, Mix agrumi e uvetta per panettone in sciroppo con vaniglia naturale.

DISTILLERIE CAMEL

Nel futuro c'è la frutta Igp

Tutti i canditi di Camel Pasticceria vengono prodotti artigianalmente con un lento processo naturale. Sono canditi solo da frutta fresca, senza sorbato, conservanti, coloranti, anidride solforosa e sono tutti gluten free. "Da anni ci dedichiamo con passione e dedizione alla produzione di frutta candita di alta qualità – dichiara **Giovanni Tosolini, Presidente Distillerie Camel** –. Il nostro viaggio è stato caratterizzato da un costante impegno nel perfezionamento dei processi, dall'innovazione e ricerca continua alla scrupolosa selezione della frutta, centro di tutto ciò che facciamo.
La nostra stretta collaborazione con gli agricoltori ci consente di ottenere frutti eccezionali, coltivati con cura e dedizione. Ogni passo è curato per assicurare che il sapore autentico e la freschezza dei frutti siano preservati. Da tempo stiamo lavorando sul segmento frutta per sorprendere i palati dei nostri clienti con gusti straordinari e indimenticabili, prestando attenzione anche a quelli che sono i trend futuri.
Presto amplieremo la nostra linea canditi con interessanti novità: inseriremo frutta candita Igp proveniente dalle diverse regioni d'Italia per un prodotto di origine 100% italiana".

Giovanni Tosolini, Presidente Distillerie Camel

> La nostra stretta collaborazione con gli agricoltori ci consente di ottenere frutti eccezionali, coltivati con cura e dedizione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706
L'ECO DELLA STAMPA® LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri

DOLCESALATO

www.ecostampa.it

CESARIN

TuttaFrutta per chi cerca meno zuccheri

Valorizzazione delle eccellenze del made in Italy, naturalità dei sapori e delle lavorazioni per garantire etichette pulite, perfezione nella calibratura e canditura dei pezzi per un'estetica del prodotto finito eccellente: sono questi i valori che guidano Cesarin nella produzione di frutta candita. "Il processo naturale di osmosi che avviene in vasche a cielo aperto e l'attenta selezione delle materie prime, fanno il resto – puntualizza **Marco Scarozza, Brand Hos Italia Cesarin** –. La Linea Academy 10x10 è la massima espressione di tutto questo. Si tratta di una linea di cubetti di agrumi italiani canditi (Arancio navel, Limone Costa d'Amalfi Igp e Pompelmo Rosa, ndr), di formato 10x10 ottenuti dalla lavorazione di frutta fresca. I quarti di agrumi vengono cubettati solo dopo la canditura per non disperdere gli olii essenziali caratteristici del frutto fresco".
Fa parte dell'offerta Cesarin anche la linea di frutta semicandita TuttaFrutta, un'esclusiva gamma di prodotti ottenuti dalla lavorazione a freddo della frutta che si contraddistingue per il basso apporto di zuccheri aggiunti e l'integrità dei pezzi. "Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) – aggiunge Scarozza – permette ai frutti di conservare un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. Questa linea è ottima per farcire e decorare, particolarmente equilibrata nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato".

> La linea di frutta semicandita TuttaFrutta è un'esclusiva gamma di prodotti ottenuti dalla lavorazione a freddo della frutta con basso apporto di zuccheri

PURATOS

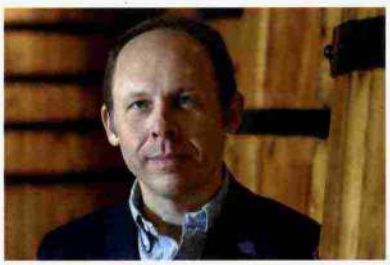
Tre gamme, una per ogni esigenza

L'offerta di canditi firmata Puratos si compone di tre linee: Good, Premium e Superior, che hanno in comune la canditura lenta dei frutti, nel totale rispetto della materia prima e del mantenimento degli oli essenziali del candito. "All'interno della linea Good troviamo l'Arancia navel 12x12, la cui buccia è ricca di oli essenziali che arricchiscono di gusto ogni singolo pezzo di frutta – spiegano da Puratos –. Si tratta di un candito da salamoia, dedicato ai laboratori che fanno grandi volumi ma non vogliono ingredienti 'industriali'.
La Linea Superior, invece, si caratterizza per la candidatura in vasche a cielo aperto, che dà vita a un candito dal profilo aromatico naturale ed equilibrato e vuole rispondere alle esigenze di chi cerca la migliore qualità per i propri panettoni artigianali.
La gamma comprende: Arancia navel 9x9 e 12x12, Arancia navel filetto 7/80, Pasta di arancia navel, Cedro diamante 9x9, Marroni in pezzi, Mela cubetto 10x10, Albicocche portici mezzene, Pere Williams cubetto 10x10, Ciliegie rosse 20/22, Ciliegie verdi 20/22, Pomplemo rosa cubetto 12x12. Infine, proponiamo l'Arancia navel 10x10 della linea Premium, con materia prima da surgelato: ottimo candito da surgelato per chi vuol differenziarsi arricchendo di gusto e profumo il proprio panettone".

> Canditura lenta dei frutti e totale rispetto della materia prima e del mantenimento degli oli essenziali del candito

LUXARDO

Marasche al frutto, punto fermo dell'offerta



Filippo Luxardo, Marketing Italia Luxardo

Tra i fiori all'occhiello del catalogo prodotti di Luxardo ci sono le Marasche al frutto, ciliegie candite in sciroppo denso di Marasche Luxardo.
"Il sapore della marasca – spiega **Filippo Luxardo, Marketing Italia Luxardo** – è leggermente acidulo, ma si abbina perfettamente, ad esempio, al cioccolato fondente creando un binomio vincente. Il prodotto è privo di conservanti e coloranti artificiali. La percentuale di frutto è pari circa al 50%, mentre lo sciroppo di governo è ottenuto esclusivamente da marasche.
Le Marasche al frutto Luxardo sono ideali da utilizzare come topping sul gelato, per guarnire le zeppole o per la farcitura dei lievitati. Il prodotto è disponibile in latte da 3 kg e 5,6 kg".

> Le Marasche al frutto Luxardo sono prive di conservanti e coloranti artificiali: si abbinano perfettamente al cioccolato fondente e sono ideali come topping per il gelato

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
013706

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE
Fabbri