

A Natale ritorna la tradizione della frutta candita Agrimontana

Arance, limoni e cedri per impreziosire il dolce simbolo delle feste



Borgo San Dalmazzo (Cn), 22 settembre 2009 – **Agrimontana**, azienda da 35 anni leader di qualità nella trasformazione della frutta, propone anche per il **prossimo Natale** la sua gamma di **agrumi canditi** ideali per tutti i *prodotti lievitati*.

In linea con la filosofia produttiva che la contraddistingue, **Agrimontana** rivolge alla **frutta candita** un'estrema attenzione lungo tutte le fasi della filiera. A partire dalla selezione della materia prima, rigorosamente di provenienza italiana: dalla Sicilia provengono i limoni e dalla Calabria arrivano i cedri e la varietà di arance Washington Navel, perfette per la canditura grazie al colore tipicamente arancione e al giusto spessore della scorza.

Una volta raccolta, la frutta viene sbucciata a mano, tagliata a spicchi ed immediatamente surgelata per una naturale canditura effettuata esclusivamente con sciroppo di glucosio e saccarosio.

Il conclusivo processo di taglio e cubettatura, effettuato solo dopo la canditura, evita la dispersione del succo e degli oli aromatici, naturalmente presenti e trattenuti dagli zuccheri nelle fasi precedenti.

Infine, il Laboratorio di Ricerca e Sviluppo di Agrimontana ha sviluppato un innovativo sistema di confezionamento sottovuoto che garantisce al frutto un tempo di conservazione di 18 mesi, mantenendo inalterati i naturali aromi degli agrumi.

Negli anni, l'eccellenza dei prodotti **Agrimontana** è stata premiata da numerosi riconoscimenti come la *Medaglia d'oro per l'alta qualità* espressa nella produzione dei cubetti di scorza d'arancia candita conferita dall'Accademia Maestri Pasticcieri Italiani e per aver valorizzato i prodotti tradizionali della tavola italiana dall'Accademia Italiana della Cucina.

La gamma di canditi per i lievitati, disponibili in vaschette da 3 Kg, comprende :

Scorzone d'arancia a cubetti tradizionale

Scorzone d'arancia a cubetti 6X6

Scorza di limone a cubetti

Cubetto Bianco

Cedro Diamante a Cubetti

Per informazioni sulla vendita, contattare il personale di Agrimontana:

- al numero di telefono 0171261157,

- via mail: agrimontana@agrimontana.it



Agrimontana, nata nel 1972 a Borgo San Dalmazzo nel cuneese, è leader di qualità nella trasformazione della frutta e nella produzione di confetture, canditi e marroni. Agrimontana opera e produce nel rispetto della materia prima, assecondandone la natura per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. Dal 2006 l'azienda è partecipata al 40% del Gruppo illy. A Borgo San Dalmazzo operano circa 50 dipendenti. Nel 2008 Agrimontana ha realizzato un fatturato di oltre 11 milioni di euro.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Battelli/Alberto Bottalico – tel. 02 20239.375/374/366

Per la richiesta di immagini: giorgia.meretti.ce@cohnwolfe.com