

Fruita Sciropata e altri Prodotti

Fruit in Syrup and other Products



D'Alessandro

Frutta Sciropata e altri Prodotti

Fruit in Syrup and other Products

La famiglia della **FRUTTA SCIROPATA** si arricchisce di un nuovo prodotto. Oltre le consuete **pesche, ciliegie e prugne**, preparate con frutta fresca di stagione, confezionate in vetro secondo la tradizionale ricetta, si aggiungono i **marroni**, colti nel miglior momento della loro maturazione, cotti delicatamente ed immersi in uno sciroppo leggero. Non contengono conservanti né coloranti; sono ottime merende e possono arricchire macedonie, guarnire dolci lievitati o gustosi semifreddi. Insieme alla frutta sciropata, D'Alessandro propone altre tre specialità, tra cui spicca il **MISHTICOTT**, uno sciroppo concentrato di mosto d'uva, prodotto tipico abruzzese, ottenuto da uve Montepulciano; da utilizzare per come topping su dolci e gelati, ma anche per condire insalate e preparare granite. Seguono **D'ALEGEL**, una gelatina di albicocca per i dolci da forno e **DALEMUU**, una crema di latte concentrato, realizzata secondo una ricetta tradizionale argentina, dal sapore caramelloso e dalla consistenza spalmabile.

CROSTATA ALLA CREMA E FRUTTA SCIROPATA



CUSTARD TART AND FRUIT IN SYRUP

The family of **FRUIT IN SYRUP** is enriched with a new product. Besides the usual **peaches, cherries and plums**, prepared with fresh seasonal fruit, packaged in glass according to the traditional recipe, are added the **chestnuts**, picked at the best moment of their maturation, cooked gently and dipped in a light syrup. They do not contain preservatives or dyes; they are excellent snacks and can enrich fruit salads, garnish desserts or tasty semifreddi. Together with fruit in syrup, D'Alessandro offers three other specialties; the **MISHTICOTT** is a concentrated syrup of grape must, a typical product of Abruzzo region, obtained from Montepulciano grapes; to be used as a topping on sweets and ice cream, but also for salads and to prepare granite. Then the **D'ALEGEL**, an apricot jelly ready-to-use on fruit flans as well as a glaze on cakes, and the **DALEMUU**, a concentrated milk cream, made according to a traditional Argentine recipe, with a caramel flavor and a spreadable consistency.

Fruita Sciropata e altri Prodotti

Fruit in Syrup and other Products

Ingredienti: ciliegie intere, acqua, zucchero.

Peso netto: 580 g
Peso sgocciolato: 300 g

Ingredienti: pesche a metà, acqua, zucchero, correttore di acidità: acido citrico.

Peso netto: 700 g
Peso sgocciolato: 385 g

Ingredienti: prugne intere, acqua, zucchero.

Peso netto: 580 g
Peso sgocciolato: 300 g

Ingredienti: marroni, zucchero, sciroppo di glucosio, estratto di vaniglia bourbon.

Peso netto: 360 g
Peso sgocciolato: 200 g

CILIEGIE IN SCIROPPO LEGGERO

PESCHE IN SCIROPPO LEGGERO

PRUGNE IN SCIROPPO LEGGERO

MARRONI IN SCIROPPO



CHERRIES IN LIGHT SYRUP

PEACHES IN LIGHT SYRUP

PLUMS IN LIGHT SYRUP

CHESTNUT IN SYRUP

Ingredients: whole cherries, water, sugar.

Net weight: 580 g
Drained weight: 300 g

Cod. Prodotto / Product Code:
7/CILSCIR

Ingredients: peaches in halves, water, sugar, acidity regulator: citric acid.

Net weight: 700 g
Drained weight: 385 g

Cod. Prodotto / Product Code:
7/PESSCIR

Ingredients: whole plums, water, sugar.

Net weight: 580 g
Drained weight: 300 g

Cod. Prodotto / Product Code:
7/PRUSCIR

Ingredients: Chestnuts, sugar, corn syrup, flavour: vanilla extract.

Net weight: 360 g
Drained weight: 200 g

Cod. Prodotto / Product Code:
7/CAST,SCIR

Fruita Sciropata e altri Prodotti

Fruit in Syrup and other Products

Ingredienti: amarene, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, correttore di acidità: acido citrico, aromi.

Peso netto: 380 g
Peso sgocciolato: 210 g

Ingredienti: zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, purea di albicocche, gelificante: (pectina), correttore di acidità: acido citrico.
Frutta utilizzata: 15 g per 100 g
Zuccheri totali: 65 g per 100 g
Peso netto: 380 g

Ingredienti: latte (80%), zucchero, sciroppo di glucosio, vanillina, correttori di acidità, enzima lattasi.

Peso netto: 220 g

Ingredienti: succo d'uva, zucchero.
Frutta utilizzata: 200 g per 100 g
Zuccheri Totali: 65 g per 100 g

Peso netto: 1 Kg

AMARENE CANDITE



D'ALEGEL ALBICOCCA



D'ALEMUU



MOSTO COTTO



CANDIED SOUR CHERRIES

Ingredients: sour cherries, water, sugar, glucose syrup, acidity regulator: citric acid, flavours.

Net weight: 380 g
Drained weight: 210 g

Cod. Prodotto / Product Code:
4/AM.CAND.380

APRICOT JELLY

Ingredients: sugar, water, glucose syrup, apricot puree, gelling agent: pectin, acidity regulator: citric acid.

Amount of fruit: 15 g per 100 g
Total sugars: 65 g per 100 g
Net weight: 380 g

Cod. Prodotto / Product Code:
4/GEL.ALB.400GR

CANDIED MILK CREAM

Ingredients: milk (80%), sugar, glucose syrup, vanillin, acidity regulators, lactase enzyme.

Net weight: 220 g

Cod. Prodotto / Product Code:
4/CRE.LATT.230GR

COOKED GRAPES MUST

Ingredients: grapes juice, sugar.
Amount of fruit: 200 g per 100 g
Total sugars: 65 g per 100 g

Net weight: 1 Kg

Cod. Prodotto / Product Code:
6/MOST1KG