

★ ★ ★ ★ ★
CAMEL
*P*ASTICCERIA

FRUTTA
CANDITA

ARTISANAL
top quality



Product of Italy





Linea FRUTTA CANDITA

La canditura artigianale, con una lenta lavorazione, conserva tutti i pregi originali della frutta fresca attentamente selezionata nei luoghi di origine, conferendo un grande risultato qualitativo.



Lavorazione dei canditi presso la Camel di Povoletto



CAMEL S.p.A.
PREPARAZIONE DEGLI
SCIROPPI DI CANDIDATURA

LE FASI DI CANDITURA ARTIGIANALE

frutta candita colata e frutta candita in sciroppo

MATERIE PRIME SELEZIONATE

RACCOLTE AL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE

1



Utilizziamo solo materie prime altamente selezionate nei luoghi di origine, per garantire un candito dagli alti standard qualitativi.



2

CANDITURA PER OSMOSI

Nel lento processo di canditura per osmosi viene ridotto il contenuto di acqua della frutta e il contenuto dello zucchero viene gradualmente portato a più del 70%.



3

UN CANDITO SEMPRE MORBIDO

Questo lento procedimento artigianale rende la frutta stabile nel tempo, mantenendo inalterato il gusto originale del frutto. Otteniamo così un candito morbido anche dopo la cottura.



4

SELEZIONATI A MANO

L'attenta selezione garantisce la piena integrità del frutto.

5

UN'AMPIA GAMMA

Dai filetti alle rondelle, dai cubetti ai quarti, dal frutto intero fino a quello a spicchi, un'accurata selezione per soddisfare ogni esigenza, garantendo costanza ed uniformità.



TUTTA LA LINEA FRUTTA CANDITA È:

- ◆ DA FRESCO
- ◆ SENZA SORBATO
- ◆ SENZA CONSERVANTI
- ◆ SENZA COLORANTI
- ◆ CANDITURA SOFT
- ◆ SENZA ANIDRIDE SOLFOROSA
- ◆ GLUTEN FREE

SOTTO SCIROPPO

Il lento processo di canditura per osmosi rende la frutta stabile nel tempo, mantenendo inalterato il gusto originale. L'attenta selezione garantisce la piena integrità del frutto. Candito morbido anche dopo la cottura.

IDEALI PER: lievitati, cake e muffin, pasticceria fresca e secca, torte da credenza, cioccolateria.



LIMONE COSTIERA SCORZONE QUARTI

Scorzone di limone di **Sorrento I.G.P.** a quarti.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg



ARANCIA SCORZONE QUARTI

Scorzone d'arancia **Navel di Calabria** a quarti.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg



ARANCIA A RONDELLE

Arancia **Navel di Calabria** a rondelle.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg



AMARENA INTERA

Mezze amarene candite. **Calibrato.**

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	2,5 Kg



SOTTO SCIROPPO

**CEDRO DIAMANTE 9X9**

Cedro **diamante di Calabria** cubettato mm 9x9. Calibrato.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**ARANCIA SCORZONE 9X9**

Scorza d'arancia **Navel di Calabria** cubettata mm 9x9. Calibrato.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**MELA 12X12**

100% **mele italiane** cubettate mm 12x12. Calibrato.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**PERA WILLIAMS 10X10**

100% **pera Williams italiana** cubettata mm 10x10. Calibrato.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**PERA WILLIAMS 14X14**

100% **pera Williams italiana** cubettata mm 14x14. Calibrato.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**ALBICOCCA A QUARTI**

Albicocche a quarti candite.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	2,52 Kg

**ALBIOCOCHE MEZZE**

Mezze albicocche candite.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**PESCHE MEZZE**

Mezze pesche **varietà percoche** candite.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

**FICHI INTERI**

Fichi 100% **italiani** interi canditi.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO SGOCC.	3,6 Kg

100% PRODUZIONE
ARTIGIANALE



COLATI

Tutta l'alta qualità dei canditi artigianali Camel in una pratica versione senza sciroppo di canditura.

IDEALI PER: lievitati, cake e muffin, pasticceria fresca e secca, torte da credenza, cioccolateria.

**LIMONE SCORZONE 9X9**

Scorzone di limone di Calabria cubettato mm 9x9. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg

**ARANCIA SCORZONE 10X10**

Scorzone di arancia Navel di Calabria cubettato mm 10X10. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg

**ARANCIA SCORZONE A FILETTI**

Scorzone d'arancia Navel di Calabria a filetti. Dim mm 80x60x5. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	2 Kg

**CEDRO DIAMANTE 9X9**

Cedro cubettato mm 9x9. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg

**LIMONE SCORZONE A FILETTI**

Scorzone di limone di Calabria a filetti. Curvi, dim. medie mm 80x60x5. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg

**ARANCIA SCORZONE 9X9**

Scorzone di arancia Navel di Calabria cubettato mm 9x9. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



COLATI



PASTE AROMATIZZANTI

L'aroma ed il sapore intenso del frutto appena colto le rendono ideali nell'aromatizzazione di impasti o nella profumazione dei dolci. Sono estremamente morbide così da facilitarne la lavorazione negli impasti.

IDEALI PER: lievitati, semifreddi, gelato, ganache, marzapane e torrone.



ARANCIA SCORZONE QUARTI

Scorzoni di arancia **Navel di Calabria** a quarti.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



ARANCIA SCORZONE 12X12

Scorzoni di arancia **Navel di Calabria** cubettato mm 12X12. Calibrato.

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



ANANAS A SPICCHI

Ananas a spicchi canditi. **Calibrato.**

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



ARANCIA SCORZONE IN PASTA

Pasta di scorza di arancia candita **Navel di Calabria.**

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



LIMONE SCORZONE IN PASTA

Pasta di scorza di limone candita **di Calabria.**

CONFEZIONE	Imballo x2
PESO	3 Kg



PASTA DI ZENZERO

Pasta di zenzero giovane morbido.

CONFEZIONE	Latta x1
PESO	3 Kg

MARRONI

Raccolti esclusivamente a mano da castagneti selezionati per una produzione 100% artigianale.

IDEALI PER: lievitati, cake e muffin, pasticceria fresca, torte da credenza.



AVELLINO MARRONI GROSSI

Marrone classico 100% **italiano**.
Pezzatura: 4pz x hg. **Calibrato**.

CONFEZIONE	Imballo x1
PESO SGOCC.	4 Kg



PIEMONTE MARRONI GROSSI

Il marrone per eccellenza. 100% **italiano**
Pezzatura: 4pz x hg. **Calibrato**.

CONFEZIONE	Imballo x1
PESO SGOCC.	4 Kg



PIEMONTE MARRONI MEDI

Il marrone per eccellenza. 100% **italiano**
Pezzatura: 5pz x hg. **Calibrato**.

CONFEZIONE	Imballo x1
PESO SGOCC.	4 Kg





PIEMONTE MARRONCINI

Il marrone per eccellenza. 100% **italiano**
Pezzatura: 6pz x hg. **Calibrato.**

CONFEZIONE Imballo x1

PESO SGOCC. 3,8 Kg



MARRONI A PEZZI

Marroni **italiani** a pezzettoni selezionati.

CONFEZIONE Imballo x1

PESO SGOCC. 4 Kg



MARRONI IN PASTA

Pasta di marroni 100%. **italiani.**
Speciale per Mont Blanc

CONFEZIONE Imballo x2

PESO 3 Kg



CREMA DI MARRONI

Purea di marroni 100%. **italiani.**

CONFEZIONE Imballo x1

PESO 5,6 Kg

Le nostre fasi DI LAVORAZIONE DEL MARRONE

LA SELEZIONE

Raccolti in castagneti selezionati i marroni vengono scelti secondo gusto, calibro e varietà.

1

LA NOVENA

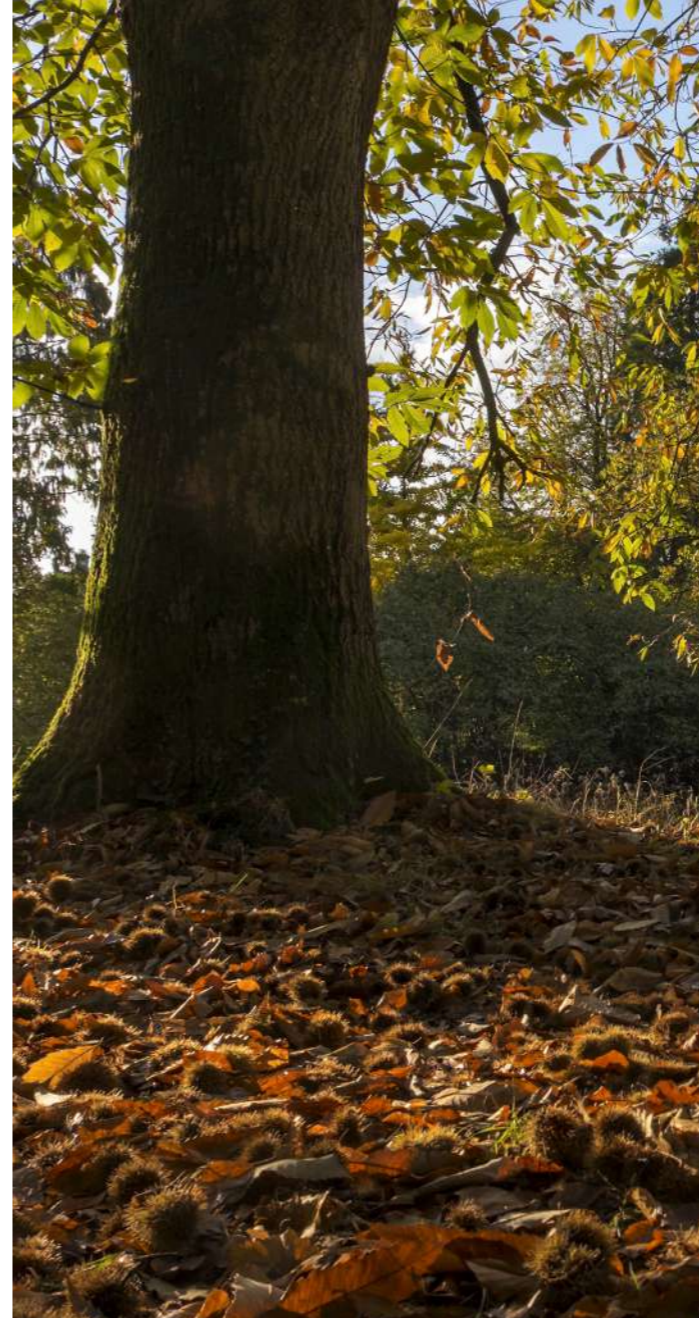
I frutti, già selezionati in base al diametro, vengono inizialmente immersi in acqua per nove giorni (novena) al fine di completare la maturazione e di facilitare la successiva pelatura.

2

LA PELATURA E CANDITURA

Il marrone viene successivamente posto in acqua di cottura che insieme al saccarosio farà da base per la successiva canditura con sciroppo di zucchero preparato per l'uso. Affinché il marrone acquisti la giusta morbidezza, la canditura deve durare una settimana circa. Il marrone candito viene infine posto a scolare sulle griglie.

3



castagneti di raccolta
vasche di novena
canditura

100% PRODUZIONE
ARTIGIANALE

100% GLUTEN
FREE



FRUTTA CANDITA SOTTO SCIROPPO

PRODOTTO	CONF. kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO	SENZA SORBATO
Scorzone limone costiera	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Scorzone d'arancia	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Arancia a rondelle	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Amarena mezza	1,9 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Cedro diamante 9x9	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Scorza arancia Navel 9x9	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Mela a cubetti 12x12	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Pera Williams 10x10	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Pera Williams 14x14	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Pesche candite	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Albicocche candite	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Albicocche a quarti	3,6 Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓
Fichi interi	2,52Kg sgocc.	Latta x1	✓	✓	✓

FRUTTA CANDITA COLATA

PRODOTTO	CONF. kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO	SENZA SORBATO
Filetto di limone	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Arancia Navel a filetti	2 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Limone 9x9	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Cedro diamante 9x9	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Arancia Navel 9x9	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Arancia Navel 10x10	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Arancia Navel a quarti	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Ananas a spicchi	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Pasta di scorza d'arancia	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Pasta di scorza di limone	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Pasta di zenzero	3 Kg	Latta x1	✓	✓	✓

MARRONI

PRODOTTO	CONF. kg	CONF. PER CARTONE	SENZA GLUTINE	SENZA LATTOSIO	SENZA SORBATO
Marroni Avellino grosso	4 Kg sgocc.	Imballo x1	✓	✓	✓
Marroni Piemonte grosso	4 Kg sgocc.	Imballo x1	✓	✓	✓
Marroni Piemonte medio	4 Kg sgocc.	Imballo x1	✓	✓	✓
Marroncini Piemonte	3,8 Kg sgocc.	Imballo x1	✓	✓	✓
Rottame di marroni	4 Kg sgocc.	Imballo x1	✓	✓	✓
Pasta di marroni	3 Kg	Imballo x2	✓	✓	✓
Crema di marroni	5,6 Kg	Imballo x1	✓	✓	✓



Distillerie Camel S.p.A.
Via della Roggia 20,
Povoletto (UD) - Italia
Tel. 0432 664144
info@cameldistillerie.it
www.cameldistillerie.it



@camelpasticceria



camelpasticceria



#camelpasticceria

