

## RASSEGNA STAMPA

TESTATA: FM FOOD MACHINES

PERIODICITA': Bimestrale

DATA: Gennaio-Febbraio 2008

PAGINA: 18



### ■ GIUSO - AMORDIFRUTTA Frutta candita



L'uso della frutta candita per arricchire e decorare dolci di tutti i generi si perde nella notte dei tempi. Le prime tracce di questa lavorazione risalgono alla Cina e alla Mesopotamia dove miele e sciroppo di palma venivano usati per con-

servare diversi alimenti. Ma sono gli arabi che, come portata di gran raffinatezza durante i loro banchetti, offrono agrumi e rose candite; il termine che noi usiamo oggi deriva infatti da una parola araba, "quandat", che significa zucchero. In Italia, una delle aziende più rappresentative in questo settore è Giuso, che produce ingredienti per pasticceria, vantando una specifica esperienza nel settore della frutta candita. La linea 'Amordifrutta' raccoglie il meglio di questa tradizione: frutti interi, tagliati, scorze in vari formati sono lavorati da fresco e proposti senza conservanti né coloranti. La frutta, dopo la prima selezione, viene sottoposta a un processo di osmosi attraverso il quale viene sostituita una parte dell'acqua naturalmente presente nella frutta con lo zucchero. Soprattutto non viene utilizzata nel processo, l'anidride, garantendo così albicocche, cedro, mele e pere a cubetti, ananas in segmenti e il rinomato scorzone d'arancia caratterizzati da un aroma intenso, e dà particolare fragranza e morbidezza.

#### **Candied fruits**

*The use of candied fruit to enrich and decorate cakes of all kinds goes back to time immemorial. The first examples can be traced to China and Mesopotamia where honey and palm syrup were used to preserve various foods. It was the Arabs, however, who first served candied citrus fruits and roses during their banquets as a dish of lavish refinement. The term we use today derives in fact from the Arabic word "quandat", which means sugar. In Italy, one of the most representative companies in this sector is Giuso, a producer of ingredients for confectionery and which is highly experienced in the candied fruit area. The company's 'Amordifrutta' range embodies the best of this tradition: whole fruit, cut, peel in various formats are processed from fresh produce without preservatives or dyes. After initial selection, the fruit is put through a process of osmosis in which part of the water naturally contained in the fruit is replaced with sugar. Importantly, no anhydride is used in the process making for cubed apricots, cedar, apples and pears, pineapple segments and the company's renowned orange peel that possess intense fragrance and softness.*