

**Nuova confettura Luxardo per alta pasticceria
BERRY™ - frutti di bosco
al 110% di frutta
per crostate**

Luxardo inserisce nella sua linea pasticceria una nuova confettura extra, ad altissima concentrazione di frutta (ben 110 grammi di frutta fresca per ottenere 100 grammi di prodotto finito), che si affianca alle già note Amarascata® - confettura extra di marasche, all'albicocca Apry™, alla prugna Pruny™ e alla ciliegia dolce Cherry™.



La nuova arrivata si chiama Berry™, ed è una confettura extra di frutti di bosco a base di Mirtilli, Ciliegie selvatiche, More, Fragole, Ribes neri e Lamponi.

La produzione viene effettuata direttamente nello stabilimento Luxardo di Torreglia, mediante tecnologia all'avanguardia (procedimento di cottura sotto vuoto a bassa temperatura) che permette di salvaguardare il patrimonio aromatico della frutta. Inoltre i singoli componenti vengono verificati e calibrati, ma non sono sottoposti a setacciatura radicale, sicché la confettura conserva avvertibili le fibrosità naturali dei singoli componenti e vengono preservate le pectine originali.

I soli ingredienti di Berry™ sono zucchero e frutti di bosco: sono del tutto assenti pectine aggiunte, aromatizzanti, conservanti e coloranti. Gli zuccheri totali, incluso il fruttosio contenuto nei vari frutti di bosco, sono 62 grammi per 100 grammi di prodotto finito.

Berry™ è disponibile in latte da kg. 5,4 ed è distribuita dalla rete vendita pasticceria Luxardo.

www.luxardo.it
venditeitalia@luxardo.it
tel. n. verde 800 274 101