Le Prugne della California sono fonti di ispirazioni ed idee

concentrato-di-prugne-della-california-47123d7e

La versatilità del prodotto e la varietà dei derivati sono solo alcuni dei plus delle Prugne della California, un ingrediente ideale nella cucina degli italiani e nel consumo quotidiano ed un valido alleato anche per il mondo della ristorazione professionale.

Anche in un contesto professionale, infatti, le Prugne della California e i suoi derivati rappresentano un prodotto per eccellenza unico in cucina, da utilizzare anche in sostituzione di grassi e zuccheri. Le Prugne della California contengono naturalmente una serie di componenti che agiscono come sostituti dei grassi, inibiscono lo sviluppo di muffe, vantano proprietà umettanti e prolungano la durata dei prodotti finali. E numerosi sono gli spunti che i prodotti derivati possono offrire a ricette e lavorazioni:

Prugne della California tritate o tagliate a dadini
Ideali per un’ampia gamma di applicazioni alimentari - come prodotti da forno, latticini, rivesti-menti al cioccolato e miscele di cioccolato - questi prodotti sono naturali al 100% dato che non contengono additivi.

Pasta di Prugne della California
La pasta di Prugne della California, che si ottiene mediante estrusione, grazie alla sua capacità di trattenere l’umidità ed esaltare i sapori è particolarmente indicata in sostituzione di oli e grassi. Le sue applicazioni comprendono prodotti da forno, dolci, salse e carni.

Purea di Prugne della California
Anche questo prodotto può essere utilizzato in sostituzione di oli e grassi per prodotti da forno, dolci, salse e carni. Rimane stabile con temperature di conservazione relativamente basse ed è un prodotto a lunga scadenza.

Concentrato di Prugne della California

Il Concentrato di Prugne della California contiene acqua pura ed estratto di prugne secche con una contrazione minima di 70° Brix: si tratta di un prodotto auto conservante che non richiede refrigerazione. Molteplice le applicazioni.

Polvere di Prugne della California

La polvere, ottenuta aggiungendo un agente anti agglutinante a prugne intere essiccate, contiene un’eccezionale mix naturale di fibre solubili e insolubili e sorbitolo. Può essere utilizzata in sostituzione dei grassi e agisce come soppressore naturale degli agenti patogeni. Le sue applicazioni comprendono prodotti da forno, dolci, salse e carni.

www.californiaprunes.it