

PIANETTA di
BARBIERI & C. s.n.c.





Indice - Index

- 4 Un'azienda di famiglia - A family company
- 7 La mostarda di Voghera - Mostarda di Voghera
- 8 Mostarda per gastronomie e ristoranti
Mostarda for delis and restaurants
- 12 Mostarda assortita e a frutti singoli in vaso
Single fruit mostarda and assorted fruit mostarda jars
- 16 Ricette - Recipes
- 18 Specialità e salse in vaso
Specialities and candied fruit spicy sauces
- 20 Ricette - Recipes
- 24 Confetture extra - Jams
- 26 Marroni - Chestnuts
- 28 Ricette - Recipes
- 30 Linea Pasticceria Professionale
Pâtisserie line
- 32 Marroni canditi linea pasticceria
Candied chestnuts patisserie line
- 34 Ricette - Recipes
- 36 Scorze d'agrumi candite linea pasticceria
Candied citrus patisserie line
- 38 Frutta candita linea pasticceria
Candied fruit patisserie line
- 42 Ricette - Recipes
- 44 Frutta semicandita linea pasticceria
Semi-candied fruit patisserie line
- 48 Confetture extra linea pasticceria
Jams patisserie line

Tre generazioni, una passione

Nasce come azienda familiare e ancora oggi, dopo quasi quarant'anni, rimane tale. Certo, ora il timone dalle mani di Bruno è passato al figlio Marco e al nipote Bruno, un naturale cambio generazionale che ha portato nuovi spunti ma che non ha alterato minimamente la vocazione iniziale: seguire personalmente ogni fase della lavorazione, dalla valutazione della materia prima per arrivare, attraverso tutti i passaggi della trasformazione, fino al confezionamento manuale.

“Qualità prima di tutto”, un motto che si concretizza in una produzione realizzata prevalentemente su prenotazione: limitiamo la quantità per aspirare all'eccellenza e portare sulla tavola di chi ama la tradizione un prodotto che risvegli antichi ricordi. Ci piace pensare ad un futuro cosciente del proprio passato!

Three generations, one passion

It starts out as a family company and so it remains through the years. Of course, the management passed, from Bruno to his son Marco and down to his nephew Bruno. This natural change across generations led to new guidelines without affecting the basic idea: checking every processing step, starting from the fruit selection up to the final manual packing.

The company's on-demand policy is the logical consequence of its motto "Quality first".

This philosophy implies limiting production to maintain the promise of excellence. We do our best to look at the future remaining aware of the past!





La Mostarda di Voghera, storia e tradizione

“Mostarda” deriva dal francese “moût ardent”, “mosto ardente”: la formula originale prevedeva infatti l'utilizzo di mosto d'uva cotto miscelato con granelli di senape per ottenere una salsa piccante che ben si sposava con arrostiti e carni. La Mostarda di Voghera pare fosse prodotta già nel XIV secolo e fosse conosciuta fino a Milano, se vogliamo dar credito ad una lettera datata 1397 con la quale il duca Gian Galeazzo Visconti richiedeva al Podestà di Voghera uno “zebro” (mastello) di frutta candita senapata (l'allora “mostarda de fructa cum la senavra”) destinata ad accompagnare le pietanze della sua mensa.

Unica per gusto e nobile di origine la Mostarda di Voghera si rifà quindi ad un tradizionale artigianato conserviero che risale al medioevo.

Oggi siamo rimasti gli unici in città a produrre la Mostarda di Voghera, con impegno e passione. La canditura richiede attenzione e dedizione, la frutta va scelta, verificata, “coccolata” lungo tutto il processo produttivo, proprio come tradizione artigiana vuole.

I riconoscimenti

Nel 2005 il Comune di Voghera ha attribuito alla Mostarda di Voghera il marchio De.C.O., riconoscimento del suo legame con il territorio e con la più antica tradizione gastronomica italiana.

La Mostarda di Voghera, history and tradition

The name “Mostarda” originates from the French expression “moût ardent”, “burning must”: the original recipe in fact was based on cooked grape must mixed up with mustard seeds to obtain a spicy sauce complementing perfectly roasted meat. It seems that Mostarda di Voghera was already produced in the XIV Century and was renowned also in Milan, as it is stated in a letter dated 1397 in which the duke Gian Galeazzo Visconti asked the Mayor of Voghera a vat filled with mustard-flavoured candied fruit (“mostarda di frutta cum la senavra”) to be used as a side dish. Unique for its taste and with noble origins, Mostarda di Voghera has its roots in a tradition of preservation dating back to the Middle Ages.

We are now the only ones remained to produce the Mostarda di Voghera: this is our passion and our commitment. Candying requires devotion: fruit must be selected, checked, attended along the whole production process, in line with a long-lasting craftsman tradition.

Awards & Recognitions

In the year 2005 the Municipality of Voghera awarded our Mostarda di Voghera with the De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) Mark of Origin, an important acknowledgement highlighting the strict connection of this product with the territory and the ancient Italian gastronomic tradition.



La mostarda assortita

La Mostarda di Voghera è una specialità dolcemente piccante: frutta intera candita immersa in uno sciroppo aromatizzato alla senape, abbinata per tradizione a carni e formaggi, ma anche usata per il ripieno di golosi ravioli, o di dolci tortelli di pasta frolla... Una sorpresa per ogni palato!

Assorted fruit mostarda

Mostarda di Voghera is a sweet-spicy specility: whole candied fruit with addition of mustard-flavoured syrup. Usually served with boiled meat or fresh/seasoned cheese, it can also be used to stuff ravioli or shortbread tortelli...Are you ready for that?

Mostarda Assortita

- per gastronomie e ristoranti -
Assorted fruit mostarda for delis and restaurants



LATTA

peso netto 5,6 kg
peso sgocciolato 3,6 kg
2 latte per cartone

TIN

net weight 5.6 kg
drained weight 3.6 kg
2 tins per carton



BACINELLA

peso netto 12 kg
peso sgocciolato 7,4 kg
1 bacinella per cartone

PLASTIC BOWL

net weight 12 kg
drained weight 7.4 kg
1 bowl per carton

La mostarda a frutto singolo

Golosi di un solo frutto? È possibile scegliere anche la mostarda di frutti singoli, disponibile sia in vaso, per il consumo familiare, sia in formati pensati per l'uso professionale di gastronomie e ristoranti.

Single fruit mostarda

Do you prefer one kind of fruit? No matter, you can also choose single fruit mostarda, available both in jar or in size suitable for delis and restaurants.

Mostarda Frutta Singola

- per gastronomie e ristoranti -
Single fruit mostarda for delis and restaurants



LATTA

peso netto 5,6 kg
peso sgocciolato 3,6 kg
2 latte per cartone

TIN

net weight 5.6 kg
drained weight 3.6 kg
2 tins per carton

BACINELLA

peso netto 12 kg
peso sgocciolato 7,4 kg
1 bacinella per cartone

PLASTIC BOWL

net weight 12 kg
drained weight 7.4 kg
1 bowl per carton

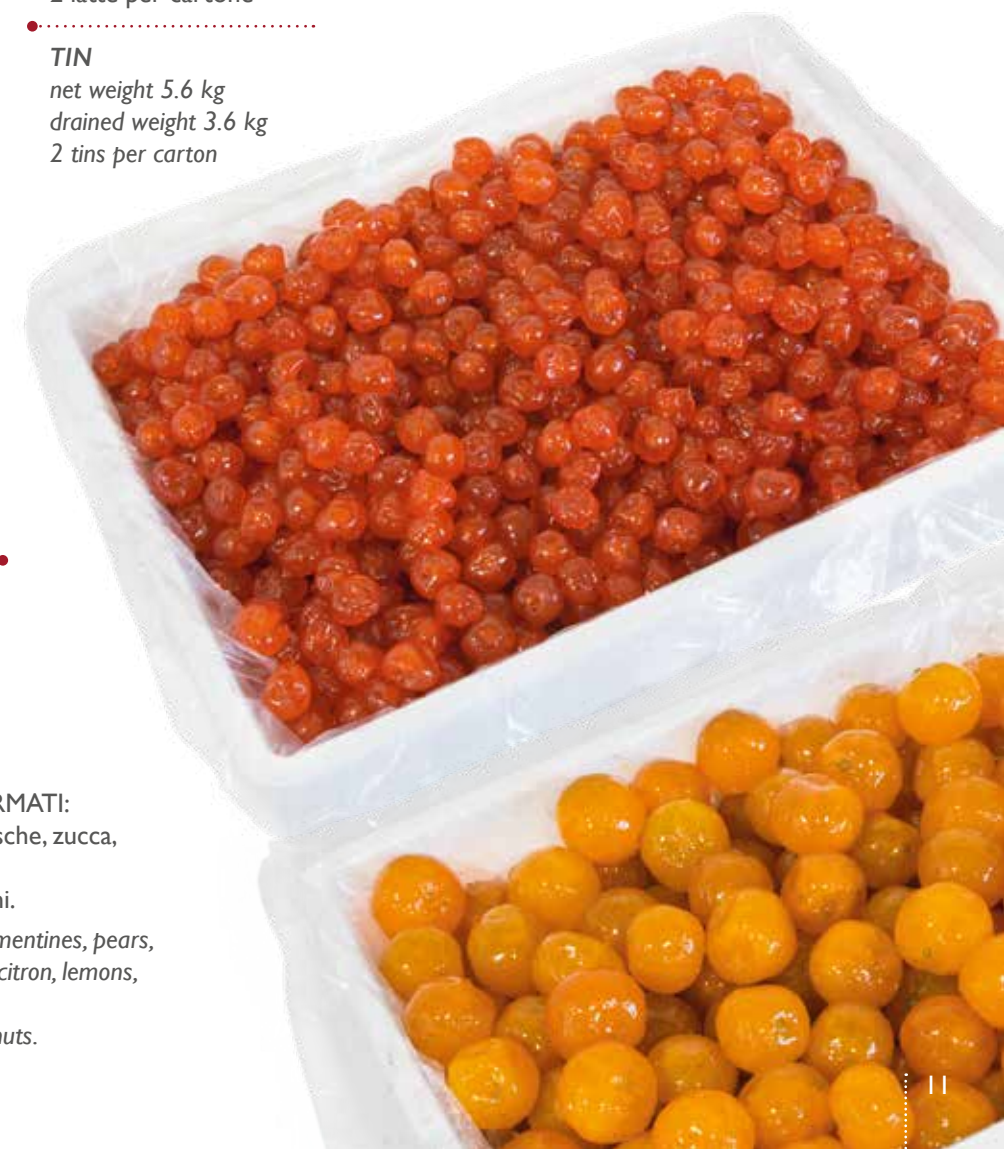
FRUTTI DISPONIBILI PER ENTRAMBI I FORMATI:

ciliegie, mandaranci, pere, albicocche, fichi, pesche, zucca,
melone, cedro, limoni, arance, ananas.

DISPONIBILI SOLO IN LATTA: mele, marroni.

*FRUITS AVAILABLE (tins and bowls): cherries, clementines, pears,
apricots, figs, peaches, white watermelon, melon, citron, lemons,
oranges, pineapple.*

FRUITS AVAILABLE ONLY IN TINS: apples, chestnuts.



Mostarda Assortita

- in vaso -

Assorted fruit mostarda - jars



vaso cilindrico 380 g
12 vasi per cartone

jar net weight 380g
12 jars per carton



vaso cilindrico 500 g
12 vasi per cartone

jar net weight 500g
12 jars per carton



vaso cilindrico 750 g
12 vasi per cartone

jar net weight 750g
12 jars per carton



vaso cilindrico 750 g
in lattina litografata
6 vasi per cartone

jar net weight 750 g
+ gift box
6 jars per carton

Mostarda Assortita

- in vaso -

Assorted fruit mostarda - jars



vaso orcio 750 g
12 vasi per cartone

"Orcio" jar net weight 750 g
12 jars per carton



vaso ermetico 1000 g
6 vasi per cartone

jar net weight 1000 g
6 jars per carton



vaso esposizione 2200 g
6 vasi per cartone

"Expo" jar net weight 2200 g
6 jars per carton



vaso esposizione 5600 g
2 vasi per cartone

"Expo" jar net weight 5600 g
2 jars per carton

Mostarda Frutta Singola

- in vaso -

Single fruit mostarda - jars

Albicocche, ananas, arance, cedro, ciliegie rosse, ciliegie bianche, fichi, limoni, mandaranci, marroni, mele, melone, pere, pesche, zucca.
Apricots, pineapple, oranges, citron, red cherries, white cherries, figs, lemons, clementines, chestnuts, apples, melon, pears, peaches, white watermelon.



MOSTARDA DI PERE
Pear mostarda



MOSTARDA DI MELE
Apple mostarda



MOSTARDA DI MELONE
Melon mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 380 g - 12 jars per carton



MOSTARDA DI PESCHE
Peach mostarda



MOSTARDA DI ZUCCA
White watermelon mostarda



MOSTARDA DI MARRONI
Chestnut mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 380 g - 12 jars per carton

Mostarda Frutta Singola

- in vaso -

Single fruit mostarda - jars



MOSTARDA DI ALBICOCCHES
Apricot mostarda



MOSTARDA DI CEDRO
Citron mostarda



MOSTARDA DI CILIEGIE
Cherry mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 380 g - 12 jars per carton



MOSTARDA DI LIMONI
Lemon mostarda



MOSTARDA DI MANDARANCI
Clementine mostarda



MOSTARDA DI FICHI
Fig mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 380 g - 12 jars per carton

Bollito misto con mostarda di Voghera



Selezione di formaggi con salsa piccante di frutta candita



Specialità - in vaso - Specialities - jars



MOSTARDA DI VERDURE
Vegetables mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone
jar net weight 380 g - 12 jars per carton



MOSTARDA DI AGRUMI
Citrus mostarda

vaso peso netto 500 g - 12 vasi per cartone
jar net weight 500 g - 12 jars per carton



MOSTARDA VENETA
"Venetian" mostarda

vaso peso netto 380 g - 12 vasi per cartone
jar net weight 380 g - 12 jars per carton



Salse piccanti - in vaso - Candied fruit spicy sauces - jars



SALSA DI MELE COTOGNE
Candied quinces spicy sauce



SALSA DI LIMONI
Candied lemons spicy sauce



SALSA DI ALBICOCCHES
Candied apricots spicy sauce



SALSA DI CASTAGNE
Candied chestnuts
spicy sauce

vaso peso netto 200 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 200 g - 12 jars per carton



SALSA DI PERE
Candied pears spicy sauce



SALSA DI FICHI
Candied figs spicy sauce



SALSA DI CLEMENTINE
Candied clementines
spicy sauce



SALSA DI CILIEGIE
Candied cherries
spicy sauce



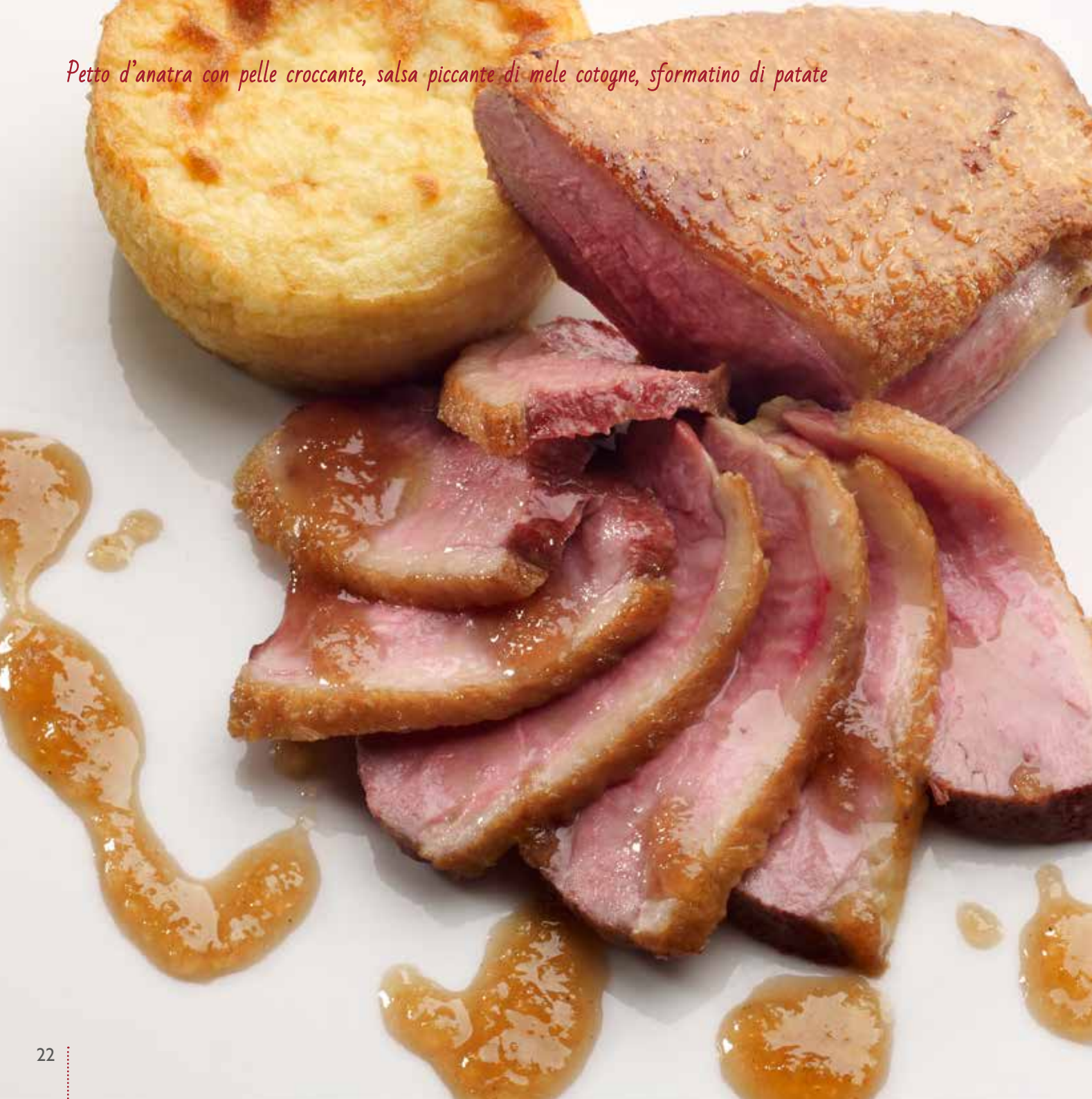
SALSA DI CAROTE
Candied carrots spicy sauce

vaso peso netto 200 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 200 g - 12 jars per carton

Fegato d'anatra cotto sottovuoto a bassa temperatura, pan brioche e salsa piccante di fichi



Petto d'anatra con pelle croccante, salsa piccante di mele cotogne, sformatino di patate



Code di mazzancolle, micca di Voghera, salsa piccante di clementine e crema di ricotta



Le confetture extra

Attenta selezione delle materie prime, cura nella lavorazione della frutta, esperta trasformazione artigianale per mantenere intatti colore, sapore, fragranza dei frutti. Per crostate casalinghe insuperabili, a colazione spalmate sul pane tostato, per una merenda “come una volta”...

The jam

Our strenght is based on our careful raw material selection, control and processing, wealth of technical know-how to maintain colour, taste and texture unchanged.

Try our jams to bake delicious home-made tarts or allow yourself a superb breakfast spreading it on toasted bread or perhaps you are in the mood for something like “once upon a time there was a snack”...

Confetture extra

- in vaso -
Jams - jars



CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE
Apricot jam



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE
Cherry jam



CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE
Strawberry jam

vaso peso netto 400 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 400 g - 12 jars per carton



CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI
Blueberry jam



CONFETTURA EXTRA DI PESCHE
Peach jam



CONFETTURA EXTRA DI SUSINE
Plum jam

vaso peso netto 400 g - 12 vasi per cartone • jar net weight 400 g - 12 jars per carton

I marroni

La golosità per eccellenza: il marrone candito! Marroni canditi sotto sciroppo, marroni al naturale, crema di marroni...

Nessun aroma aggiunto, neanche vaniglia: la dolcezza, il sapore, la differenza sono all'origine, nella qualità dei frutti scelti.

Sapore, gusto, tradizione e sapienza artigiana per dolcezze speciali che ci accompagnano indietro nel tempo, ideali come base per dessert casalinghi, per arricchire una coppa di gelato o di panna montata... Nessun limite alla fantasia!

The chestnuts

The supreme temptation: candied chestnut!

Candied chestnuts in syrup, chestnuts in light syrup, chestnuts cream...

No added flavours, not even vanilla: chestnuts themselves already contain all you need to create a mouth-watering product... Provided you are able to choose the right ones!

Flavour, taste, tradition and knowledge for gourmet specialities. Try them in homemade desserts, to enrich an ice cream or whipped cream sundae... No limits to your recipes!

Crema di marroni

- in vaso -

Chestnut cream - jars



CREMA DI MARRONI
Chestnut cream

vaso peso netto 750 g - 380 g
12 vasi per cartone
jar net weight 750 g - 380 g
12 jars per carton

Marroni

- in vaso -

Chestnuts - jars



MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPPO
Candied chestnut in syrup

vaso peso netto 750 g - 400 g - 12 vasi per cartone
jar net weight 750 g - 400 g - 12 jars per carton



MARRONI A PEZZI CANDITI SOTTO SCIROPPPO
Broken candied chestnuts in syrup

vaso peso netto 750 g - 12 vasi per cartone
jar net weight 750 g - 12 jars per carton



MARRONI AL NATURALE
IN SCIROPPPO LEGGERO
Chestnuts in light syrup

vaso cilindrico peso netto 800 g - 200 g
vaso esagonale peso netto 400 g
12 vasi per cartone
jar net weight 800 g - 400 g - 200 g
12 jars per carton

*Bocconcini di marroni "al naturale"
in gabbia di pancetta delle nostre valli
gratinati e crema al Malghese*



Linea pasticceria

Dolcezze di pasticceria: piacere del gusto. L'attenta selezione e la lavorazione nel rispetto della materia prima, la tradizionale tecnica di canditura in vasche a cielo aperto, la cubettatura che avviene solo dopo la canditura per mantenere tutta la fragranza e l'essenza naturali delle scorze di agrumi: pochi, piccoli segreti per un prodotto di qualità, preziose gemme di colore e sapore per i più svariati dolci a pasta lievitata o i morbidi semifreddi della tradizione italiana.

Pâtisserie line

Pâtisserie temptations: pleasure to taste. Accurate selection, raw material preservation during production steps, traditional open-air tanks candying process, post-candying dicing: a few, little secrets for a high quality product.

Enjoy the difference in a soft artisanal, authentic, italian Panettone or in a "fresh-brewed" cassata!

Marroni

- per pasticceria -

Candied chestnuts - for Master Pastry Chefs

La nostra "Alta Gamma" per le esigenze professionali del Maestro Pasticcere.
Our high-end assortment for the professional needs of Master Pastry Chefs.

MARRONI "PIEMONTE" - MEDI
"Piemonte chestnuts - medium"

MARRONI A PEZZI
Broken chestnuts

MARRONI "PIEMONTE" - GROSSI
"Piemonte" chestnuts - big



MARRONCINI
"Marroncini" small chestnuts



MARRONI "PIEMONTE" PICCOLI (6/7 x hg)
"Piemonte" chestnuts - small (6/7 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" MEDI (5/6 x hg)
"Piemonte" chestnuts - medium (5/6 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" GROSSI (4/5 x hg)
"Piemonte" chestnuts - big (4/5 x hg)

MARRONI "PIEMONTE" GIGANTI (3/4 x hg)
"Piemonte" chestnuts - giant (3/4 x hg)

MARRONI "AVELLINO" MEDI (5/6 x hg)
"Avellino" chestnuts - medium (5/6 x hg)

MARRONI "AVELLINO" GROSSI (4/5 x hg)
"Avellino" chestnuts - big (4/5 x hg)

MARRONCINI "Marroncini" small chestnuts

ROTTAME MARRONI Broken candied chestnuts

ROTTAME MARRONI TIPO MORBIDO
Soft broken candied chestnuts

ROTTAME MARRONI - COLATO
Broken candied chestnuts - drained

latta peso netto 5,9 kg
sgocciolato 4 kg
(Marroncini sgocciolato 3,8 kg)
2 latte per cartone
tin net weight 5.9 kg
drained weight 4 kg
("Marroncini" drained weight 3.8 kg)
2 tins per carton

cartoni peso netto 5 kg
carton net weight 5 kg

Bavarese con crema ai marroni, salsa alla cannella e briciole di marrons glacés



Cannoli di pasta fillo farciti alla siciliana con agrumi canditi



SCORZONE
DI ARANCIA
A CUBETTI
*Candied
orange peel
diced*



CEDRO DIAMANTE
A CUBETTI
*Candied citron
peel diced*



SCORZA
DI ARANCIA
A FILETTI
*Candied
orange peel
strips*



ARANCIA
A RONDELLE
*Candied oranges
slices*



SCORZA
DI LIMONE
A FILETTI
*Candied lemon
peel - strips*



LIMONI
DI SORRENTO IGP
A QUARTI
*Candied lemon peel
from Sorrento IGP -
quarters*



Agrumi

- per laboratori di pasticceria -
Candied citrus - for Master Pastry Chefs



PASTA DI SCORZA
DI ARANCIA
Candied orange peel paste

SCORZONE ARANCIA A CUBETTI - colato
Candied orange peel - diced - drained

SCORZONE ARANCIA "AL NATURALE" A CUBETTI - colato
(senza anidride solforosa)
Candied orange peel - diced - "natural way" - drained (no sulphur dioxide)

CEDRO DIAMANTE A CUBETTI - colato
Candied citron - diced - drained

PASTA DI SCORZA DI ARANCIA "AL NATURALE"
(senza anidride solforosa)
Candied orange peel - paste "natural way" (no sulphur dioxide)

SCORZONE D'ARANCIA A QUARTI - sotto sciroppo
Candied orange peel - quarters - in syrup

SCORZONE DI LIMONI DI SORRENTO IGP A QUARTI
"AL NATURALE" - sotto sciroppo (senza anidride solforosa)
*Candied lemon peel from Sorrento IGP - quarters "natural way"
in syrup - (no sulphur dioxide)*

SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI "AL NATURALE"
colato (senza anidride solforosa)
Candied orange peel - strips - "natural way" (no sulphur dioxide) drained

SCORZA DI LIMONE A FILETTI "AL NATURALE"
colata (senza anidride solforosa)
Candied lemon peel - strips - "natural way" - drained (no sulphur dioxide)

ARANCIA A RONDELLE "AL NATURALE"
colata (senza anidride solforosa)
Candied oranges - slices - "natural way" - drained (no sulphur dioxide)

cartoni peso netto 5 kg
carton net weight 5 kg

latta peso netto 5,6 kg - 2 latte per cartone
tin net weight 5.6 kg - 2 tins per carton

latta peso netto 5,6 kg - sgocciolato 3,6 kg
2 latte per cartone
tin net weight 5.6 kg - drained 3.6 kg - 2 tins per carton

latta peso netto 3,9 kg - sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone
tin net weight 3.9 kg - drained 2.5 kg - 1 tin per carton

latta peso netto 2,2 kg - 1 latta per cartone
tin net weight 2.2 kg - 1 tin per carton

latta peso netto 2,5 kg - 1 latta per cartone
tin net weight 2.5 kg - 1 tin per carton

La frutta candita

Frutta al giusto grado di maturazione, nessun aroma aggiunto e lunghi tempi di lavorazione: solo così i frutti mantengono i brillanti colori naturali e l'originale morbidezza. Una golosità per intenditori, dolcezze speciali che ci accompagnano indietro nel tempo... Sapore, gusto, tradizione e sapienza artigiana: per un prodotto genuino e antico, ma ancora sorprendente.

Candied fruit

The finest of harvest fruits, no addition of flavours and slow processing times: these are the ingredients to keep fruit natural bright colours and soft texture. The result is a delicatessen for gourmand, specialities that let us go back in time... Fragrance, taste, tradition, and craftsman know-how: the recipe for an ancient and genuine product, but unexpectedly surprising one.



Frutta candita

- per laboratori di pasticceria -
Candied fruit - for Master Pastry Chefs



peso netto 5,6 kg
peso sgocciolato 3,6 kg
net weight 5.6 kg
drained weight 3.6 kg



peso netto 3,9 kg
peso sgocciolato 2,5 kg
net weight 3.9 kg
drained weight 2.5 kg

VERE AMARENE "AL NATURALE"
senza anidride solforosa, sotto sciroppo
Sour black cherries "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

ALBICOCCHIA A METÀ "AL NATURALE"
senza anidride solforosa - sotto sciroppo
Apricots in halves "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

ANANAS A SEGMENTI "AL NATURALE" - senza anidride solforosa, sotto sciroppo - Pineapple tidbits "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

PERE A CUBETTI "AL NATURALE" - senza anidride solforosa, sotto sciroppo - Pears diced "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

FRUTTA ASSORTITA Assorted fruits

CILIEGIE ROSSE Red cherries

CILIEGIE BIANCHE White cherries

ALBICOCCHIE INTERE Apricots - whole

PESCHE A METÀ Peaches - in halves

PERE Pears

FICHI Figs

MANDARANCI Clementines

ANANAS A RONDELLE Pineapple slices

MELONE A TRANCE Melon slices

CEDRO A FETTE Citron slices

LIMONI Lemons

MELE A FETTE sotto sciroppo
Apples slices in syrup

ALBICOCCHIA PEZZI colate - Broken apricots drained

latta peso netto 3,9 kg - sgocciolato 2,5 kg
1 latta per cartone
tin net weight 3.9 kg - drained 2.5 kg
1 tin per carton

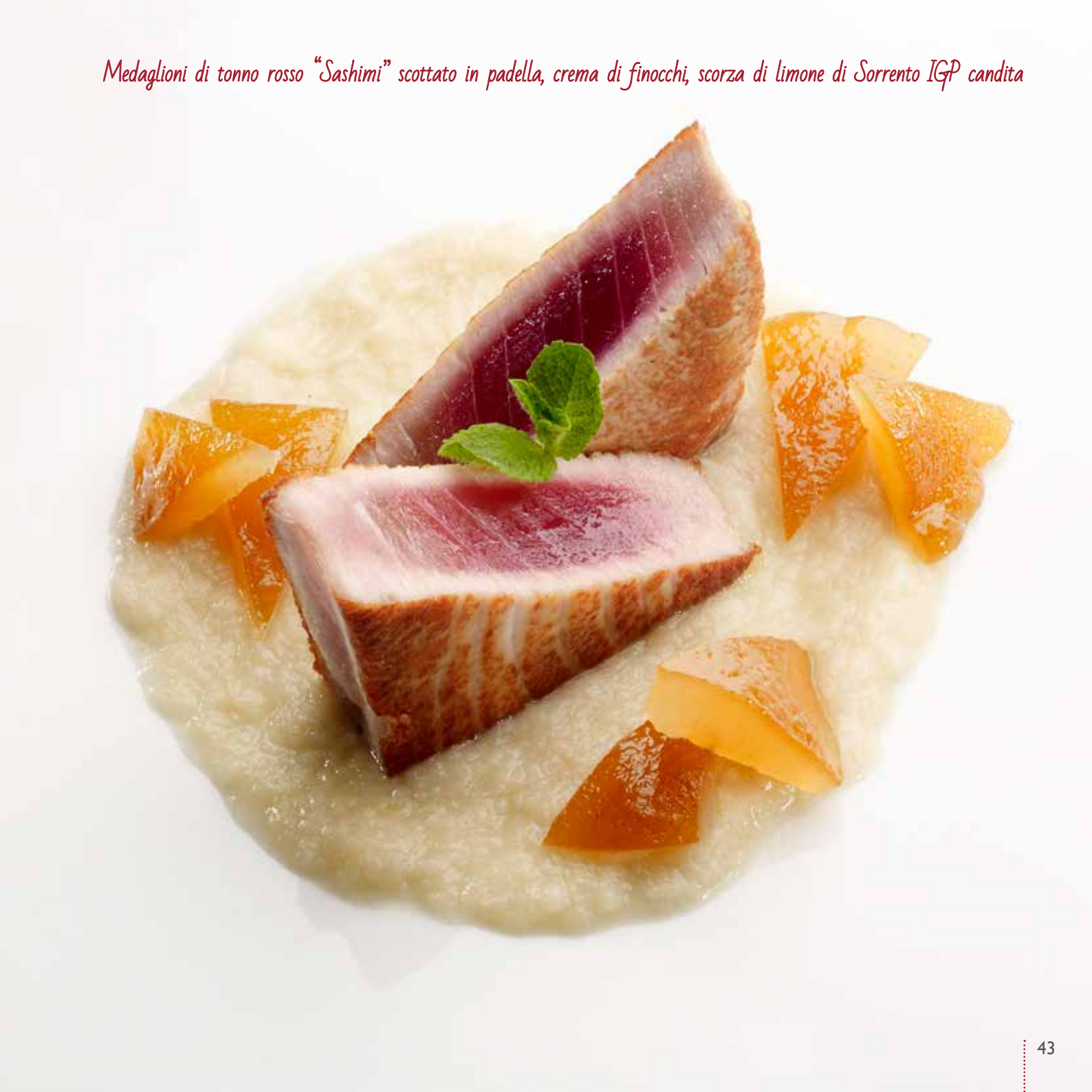
latta peso netto 5,6 kg - sgocciolato 3,6 kg
2 latte per cartone
tin net weight 5.6 kg - drained 3.6 kg
2 tins per carton

cartone peso netto 5 kg - carton net weight 5 kg

Clafoutis alle albicocche a metà candite "al naturale", crema di yogurt e gelato al cioccolato



Medaglioni di tonno rosso "Sashimi" scottato in padella, crema di finocchi, scorza di limone di Sorrento IGP candita



Frutta semicandita

- per laboratori di pasticceria -

Semi-candied fruit - for Master Pastry Chefs

La nostra frutta semicandita nasce da un'attenta selezione delle materie prime e dall'utilizzo del metodo di canditura artigianale che prevede vasche ad evaporazione naturale e sciroppo vergine di diverse gradazioni zuccherine.

L'inferiore concentrazione di zucchero (60%) rispetto a un frutto candito tradizionale (75%) fa sì che il nostro prodotto preservi il suo gusto e la sua consistenza naturali, anche a temperature negative. Grazie alla sua straordinaria freschezza e morbidezza, la frutta semicandita si presta a numerose preparazioni, quali:

- Prodotti da forno (panettoni, colombe, plumcake, panini dolci, brioches, torte morbide, biscotteria)
- Semifreddi
- Dolci da frigo (torte gelato, gelato, dolci al trancio, mignon)
- Cioccolateria e pralineria
- Decorazione di gelati e di semifreddi

La nostra frutta semicandita non contiene coloranti, conservanti e aromi artificiali.

Our semi-candied fruit comes from a careful selection of raw materials and the use of the traditional candying process. In order to obtain a high-quality product, we still use natural evaporation tanks and different sugar concentrations. The lower concentration of sugar (60%) compared to a traditional candied fruit (75%) allows our product to preserve its natural taste and texture, even at sub-zero temperatures. Thanks to its extraordinary softness and freshness, our semi-candied fruit is appropriate for many uses such as:

- Bakery products (panettone, colomba, plumcakes, sweet rolls, croissants, biscuits, soft cakes)
- Semifreddos
- Refrigerated desserts (ice cream cakes, ice cream, mignon)
- Chocolate and praline
- Ice-cream and frozen desserts decoration

No added flavours, preservatives and colourings.

Cannoli di pasta fillo farciti alla siciliana con agrumi canditi e gelato alle albicocche semicandite "al naturale"

Semifreddo al limoncino e ananas semicandito "al naturale", con cialda di ananas caramellato



peso netto 3,9 kg
peso sgoccolato 2,5 kg

net weight 3.9 kg
drained weight 2.5 kg

VERE AMARENE "AL NATURALE"

senza anidride solforosa - sotto sciroppo

Sour black cherries "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

ALBICOCHE A CUBETTI "AL NATURALE"

senza anidride solforosa - sotto sciroppo

Apricots diced "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

PERE A CUBETTI "AL NATURALE"

senza anidride solforosa - sotto sciroppo

Pears diced "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

ANANAS A SEGMENTI "AL NATURALE"

senza anidride solforosa - sotto sciroppo

Pineapple tidbits "natural way" no sulphur dioxide - in syrup

latta peso netto 3,9 kg - sgoccolato 2,5 kg

1 latta per cartone

tin net weight 3.9 kg - drained 2.5 kg

1 tin per carton



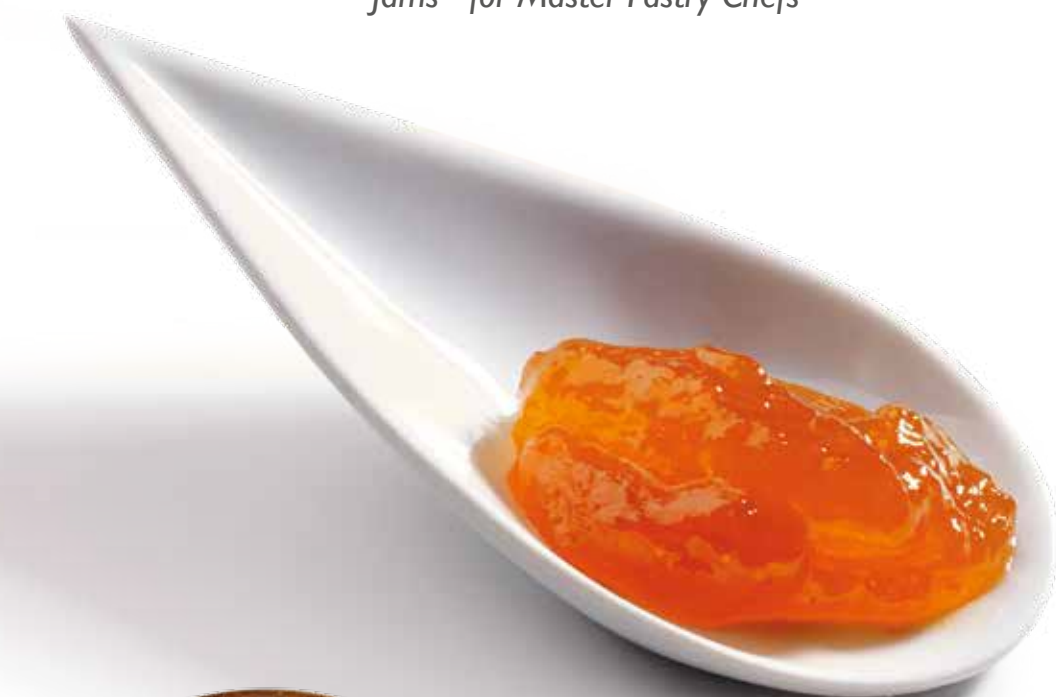
Semifreddo agli amaretti e pere a cubetti semicandite "al naturale" con salsa al cioccolato

Cremoso al cioccolato fondente, amarene semicandite "al naturale" con il loro coulis



Confetture extra

- per laboratori di pasticceria -
Jams - for Master Pastry Chefs

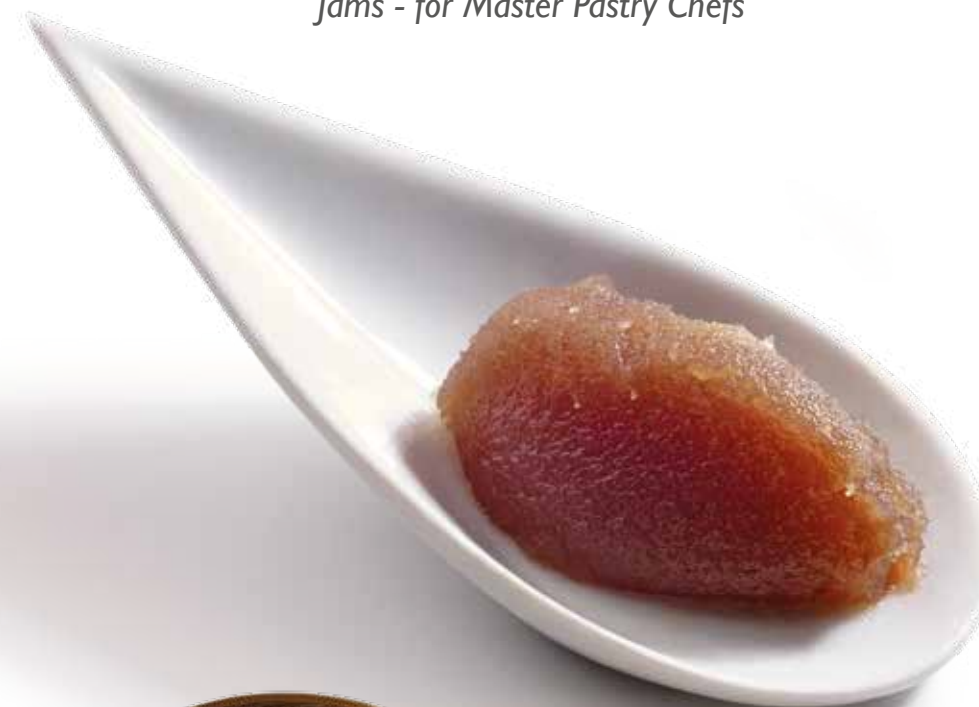


CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE PASSATA
Apricots jam purée

• latta peso netto 5,6 kg - 2 latte per cartone
tin net weight 5.6 kg - 2 tins per carton

Confetture extra

- per laboratori di pasticceria -
Jams - for Master Pastry Chefs



CREMA DI MARRONI
Chestnut cream

• latta peso netto 5,6 kg - 2 latte per cartone
tin net weight 5.6 kg - 2 tins per carton



AMAREWE

H/C

R.

P.E.R.L.

U.A.

COACH

4E.

Pianetta di Barbieri & C. s.n.c.
via Alfieri, 16 - Oriolo - 27058 Voghera (PV)
Tel. +39 0383 379722 - Fax +39 0383 79138
info@mostardadivoghera.it • www.mostardadivoghera.it