GIUSO

PRENOTAZIONE MARRONI INTERI ANNO 2012

Qualità Naturale Giuso

Processo Tradizionale Lento

Canditi al Cuore

Marroni Interi

Tutti i Marroni Giuso derivano da Marroni raccolti a mano o con macchine adeguate, in grado di evitare ammaccature al frutto.
La prima fase della lavorazione è quella della settatura, cioè eliminazione delle eventuali pellicine inserite nella polpa che potrebbero rendere amarognolo il gusto del frutto.
Si passa quindi alla "curatura" o "novena" durante la quale i marroni vengono immersi in acqua di fonte per nove giorni.
Successivamente i marroni subiscono una prima e importante trasformazione con la fase di cottura.
Durante questa fase i frutti devono subire una bollitura estremamente delicata in modo che non si rompano o sirammolliscano.
Si arriva quindi alla fase della canditura, una fase molto delicata e decisiva per la qualità del prodotto finito.
In Giuso la canditura avviene con il cosiddetto metodo "alla francese", un processo tradizionale che fa della lentezza e dello scorrere del tempo gli ingredienti principali.
I marroni vengono infatti immersi in grandi vasche con acqua e sciroppo di zucchero per alcuni giorni e la canditura avviene molto lentamente per consentire agli zuccheri dipenetrare fino nella parte più profonda del frutto.
Una volta canditi i Marroni Giuso vengono selezionati a mano e confezionati a strati, in modo da poter essere estratti in modo semplice e senza causare rotture ai frutti.

Codice	Prodotto	Confezione (Kg)	Confezioni per cartone
C3005059	Marroni Piemonte Giganti	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3001059	Marroni Piemonte Grandi	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3002059	Marroni Piemonte Medi	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3003059	Marroni Piemonte Medio Meno	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3011059	Marroni Napoli Grande	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3012059	Marrone Napoli Medio	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte
C3015059	Marroncini	6,2 (3,5 Kg di frutto sgocciolato)	2 Latte
C3006059	Marroni IGP Grandi (con Marrone Mugello IGP)	6,2 (4 kg frutto sgocciolato)	2 Latte

PRENOTAZIONE MARRONI INTERI ANNO 2012*

**Periodo di Acquisto: 16.01.2012 – 05.04.2012 *Periodo di Consegna: 01.09.2012 – 30.12.2012*

PER L'ACQUISTO DI ALMENO 8 CARTONI DI MARRONI INTERI (Piemonte, Mugello o Napoli) → SCONTI CAMPAGNA MARRONI 2012

ED INOLTRE IN OMAGGIO*

1 Teglia scola marroni

1 Cartone con 20 vasetti di crema marroni completo di espositore da banco

Teglia Scola Marroni

Vasetti Crema Marroni

**Su richiesta è inoltre possibile scegliere di ricevere un ulteriore cartone da 20 vasetti di Crema di marroni in sostituzione della Teglia scola marroni*

marketing & grafica Antonio Gardoni www.antoniogardoni.com // fotografie Ottavio Tomasini www.ottaviotomasini.it