



CARAMELLE DI LIMONE ARANCIA

Categoria del prodotto:

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Altre denominazioni:

-

Area di origine del prodotto:

I COMUNI DI ISCHITELLA, VICO DEL GARGANO, RODI GARGANICO (FG)



Le caramelle di limone arancia si presentano come strisce lunghe 3-5 cm, larghe 1-2 cm e spesse 0,5 cm di colore giallo arancio con zucchero in superficie.

Il prodotto viene venduto in confezioni di circa 200-250 grammi in buste di plastica trasparente per alimenti, per permettere al cliente la visione del prodotto finito.

Caratteristiche nutrizionali (valori per 100 grammi)

Parte Edibile	Acqua	Proteine	Grassi	Carboidrati	Fibra totale	Val. Energetico
100%	10	2	-	77	10	316 kcal

Processo Produttivo

La buccia dei limoni e delle arance tagliata a strisce, si lascia in acqua (continuamente rinnovata) per 4 giorni. In un tegame si prepara il caramello, composto da zucchero ed acqua, nel quale si immergono le striscioline di buccia. Si porta il tutto a cottura per circa 20 minuti.

Una volta asciutte le caramelle così ottenute si confezionano in bustine per alimenti.

Periodo di produzione

Da Novembre a Marzo.

Storia e tradizione

Non sono stati ritrovati documenti scritti essendo il processo produttivo tramandato di generazione in generazione. La tradizionalità è assicurata dalla costanza del metodo di produzione adottato da un tempo superiore a quello previsto dalla normativa.

Tipologia di commercializzazione

Dettaglio tradizionale - Ristorazione - Vendita diretta in azienda - Vendita per corrispondenza - Commercio elettronico.

Aziende di produzione

Si rimanda al sito www.tipicipuglia.it