

NATURALMENTE DOLCE

Gli zuccheri estratti dalla frutta sono il core business di Made Fruit, azienda siciliana che propone referenze ad alto tasso di qualità, dalle innumerevoli proprietà

Biologici e del tutto naturali, senza conservanti, additivi o estrazioni chimiche. In grado di esaltare al massimo le caratteristiche e gli aromi di qualsiasi preparazione di pasticceria o gelateria. Dal basso indice glicemico e dall'alto potere dolcificante. Stiamo parlando di

alcuni dei principali plus delle referenze proposte dalla siciliana Made Fruit, un'azienda nata nel 2010, ma con un'esperienza nel settore degli zuccheri estratti dalla frutta lunga quasi 40 anni. «Siamo ormai giunti alla terza generazione di imprenditori dediti al bu-

siness sugli zuccheri estratti dalla frutta. Quando abbiamo iniziato trattavamo esclusivamente zucchero estratto dall'uva biologica del trapanese, successivamente abbiamo introdotto quello di mela, molto richiesto dall'industria. Nel 2012, a seguito della crisi dell'uva

Le novità in cantiere riguardano la certificazione vegan per i prodotti Made Fruit e lo sviluppo di una nuova linea di topping ottenuti con gli zuccheri estratti dalla frutta



IDEALI ANCHE PER IL GELATO ARTIGIANALE

Gli zuccheri della frutta Made Fruit sono particolarmente adatti per le creazioni di pasticceria e ogni preparato che richieda l'impiego di frutta fresca, poiché evitano l'effetto di "imbrunimento". Ma la vera novità è la loro introduzione in gelateria. La composizione di questi zuccheri, infatti, li rende perfetti per il gelato artigianale, a cui

conferiscono una morbidezza e una setosità prolungata nel tempo. Inoltre gli zuccheri della frutta Made Fruit hanno delle reazioni totalmente diverse dal classico destrosio, che permettono di ridurre la percentuale totale delle calorie senza alterare la struttura e migliorando la spatolabilità, innalzando il potere anticongelante.



Francesco Bono,
direttore generale
di Made Fruit

e dell'impennata subita dai prezzi, abbiamo lanciato lo zucchero di datteri, per poi completare la linea con un prodotto davvero innovativo: lo zucchero delle carrube del ragusano», racconta l'Ingegnere Francesco Bono.

Il grande impegno profuso nella ricerca per ottenere prodotti sempre nuovi e sempre diversi, ma realizzati esclusivamente con materie prime d'eccellenza, unito al rispetto per l'ambiente garantito da un sistema di lavorazione tecnologicamente avanzato ed ecologicamente sostenibile, rendono Made Fruit un realtà importante non solo in Italia ma anche all'estero dove guardano con interesse a questi prodotti, naturalmente dolci e ricchi di proprietà.

«I nostri zuccheri - sottolinea Bono - sono composti da una miscela di monosaccaridi ottenuta con un processo di purificazione, in particolare da fruttosio e glucosio, più residui di zuccheri minori. Si presentano in forma liquida, incolore e con un gusto e un aroma fruttato caratteristico che non copre i sapori originali ma li esalta. Gli zuccheri Made Fruit hanno inoltre un potere antiossidante maggiore rispetto al saccarosio, comportando così una maggiore capacità di neutralizzare i radicali liberi e proteggere l'organismo dalla loro azione negativa». Tra gli altri vantaggi offerti, quello di avere un contenuto calorico inferiore rispetto agli zuccheri tradizionali (circa il 30% in meno), essere solubili all'istante (sciogliendosi anche in bevande fredde) e avere una shelf life molto lunga che permette di mantenere le caratteristiche qualitative per un periodo prolungato nel tempo. «I pasticceri e gelatieri dimostrano sempre maggiore interesse verso i nostri prodotti. Questo accade perché i consumatori si sono evoluti e cresce la domanda da genuinità alla quale i nostri zuccheri rispondono perfettamente sia dal punto di vista dell'etichetta, decisamente pulita, sia perché permettono di esaltare le caratteristiche aromatiche e il sapore del prodotto finito». ●