Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come si producono i canditi di arancia e limone?

Lun 16/12/2019 - 09:34

Arricchiscono i dolci natalizi con un'interessante nota di sapore e donano loro un tocco di colore: sono i canditi di arancia e limone.
I canditi di arancia si ricavano dalle scorze delle arance amare (melangole), originarie dell'Asia, quelli di limone dalle spesse scorze del cedro o *Citrus*, proveniente dall'odierno Iran. Entrambi trovano impiego nella produzione di confetture, liquori, bibite, ingredienti per profumi e, appunto, canditi di arancia e cedro.

"La canditura delle scorze degli agrumi è un processo laborioso", spiega Silke Raffeiner, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Dapprima si immergono i frutti tagliati a metà in acqua salata fino a quando la loro buccia diventa lucida. Poi si toglie la polpa e con l'aiuto di acqua fresca si elimina nuovamente il sale dalle due metà del frutto. La canditura avviene immergendo gli agrumi in una soluzione di zucchero e sciroppo di glucosio per alcuni giorni, durante i quali la soluzione viene scaldata e resa via via più concentrata". Alla fine del processo, il contenuto di zucchero nel frutto è pari ad almeno il 65%. Le scorze candite vengono fatte essiccare e lucidate in superficie con della glassa. Gli agrumi canditi sono venduti sia sotto forma di mezze bucce sia tagliati a cubetti.