

# ZITRONAT *7x7mm*

---

**sehr weiche Würfel aus kandierter Zitronenschale**

---

## **Besondere Zutat für besondere Backwaren**

Dickzuckerfrüchte wie Orangeat und Zitronat finden hauptsächlich in der Weihnachtsbäckerei Verwendung. In vielen Christstollen haben Sie einen angestammten Platz und gerade das Orangeat rundet auch Elisenlebkuchen fein ab.

Allerdings gibt es auch außerhalb der kalten Jahreszeit Gebäcke, in denen die kandierten Fruchtschalen eingesetzt werden. Zu nennen wären da Osterbrote oder auch der typische elsässische „Kougelhopf“ (Gugelhupf aus gerührtem Hefeteig).

Im Gegensatz zu dem in 98% der Bäckereien verarbeiteten Zitronat, zeichnet sich unseres durch eine weiche Konsistenz aus, die am ehesten an Geleefrüchte erinnert. Das erlaubt auch den Einsatz von großen Würfeln, ohne dass die Kunden dies im Gebäck als nachteilig empfinden würden.

## **Wie wird Zitronat 7x7mm hergestellt?**

Unser Zitronat wird aus der Schale von sizilianischen Zitronen gewonnen. Die Früchte werden frisch von Hand geschält und direkt gewürfelt. Dann werden die Schalen bis zur Verarbeitung eingefroren. So kann auf die Verwendung von Schwefeldioxid verzichtet werden und der Rohstoff bleibt qualitativ sehr hochwertig. Nach dem Auftauen werden die Schalen mit Dampf gekocht und, um einen intensiveren Geschmack zu erzielen durch Zugabe von Zitronensaftkonzentrat, kandiert. So entsteht der unvergleichliche Geschmack und die weiche Konsistenz.

## **Wie wird Zitronat 7x7mm verwendet?**

Die Würfel werden in der gewünschten Menge unter den Teig geknetet bzw. unter die Masse gerührt.

## **Die Vorteile von Zitronat 7x7mm auf einen Blick**

- beste Handwerksqualität
- sehr weiche Konsistenz
- intensiver Geschmack nach Zitrone
- optisch gut im Gebäck zu erkennen

## **Die Zutatenliste von Zitronat 7x7mm**

Zitronenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Zitronensaftkonzentrat