

*I gioielli gastronomici Dolci Terre di Novi*

*Prodotto agroalimentare tradizionale riconosciuto dalla regione Piemonte*

*Categoria: Prodotti della Pasticceria*

*Nome del prodotto: Caramelle classiche dure*

*Caratteristiche:*

Le caramelle classiche sono caramelle dure in gusti assortiti. La caratteristica di questa caramella è dovuta alla lavorazione con paste di frutta ed estratti naturali preparate dai tecnologi in azienda ed amalgamati con pasta di mandorle.

*Metodiche di lavorazione:*

Tra le materie prime, oltre allo zucchero ed allo sciroppo di glucosio (aggiunto per impedire la cristallizzazione), sono incluse le paste di frutta nelle varietà ananas, arancia, ciliegia, limone, pera, mela renetta, fragola e mirtillo e gli estratti di anice e menta. Nelle vecchie lavorazioni l'impasto ancora bollente era posto in un cucchiaino di rame avente becco molto lungo, col quale si versa goccia a goccia sopra una tavola di marmo; se ne formano pastiglie rotonde grandi quanto una moneta da 25 centesimi. Lo zucchero raffreddandosi diviene trasparente e durissimo. La confezione è ancora in carta con la classica foggia a due fiocchi e mezzo giro.

*Caramelle classiche dure*

*Zona di produzione:*

Le caramelle classiche dure sono prodotte nell'intero territorio del Piemonte.

