

I sapori delle Filippine confetture extra vari gusti



Queste confetture sono preparate con frutta originaria delle Filippine, sono prive di conservanti artificiali o coloranti. Sono dolcificate esclusivamente con zucchero di canna grezzo. La pectina è un addensante naturale che si ricava dalla frutta e serve per dare una consistenza cremosa al prodotto. Queste confetture hanno la dicitura extra

perchè la percentuale di frutta utilizzata non è inferiore al 45%.

Solitamente si ritiene che le confetture preparate in casa abbiano un maggiore valore nutritivo rispetto a quelle di origine industriale. In realtà a causa della eccessiva e prolungata cottura le confetture casalinghe perdono completamente le sostanze della frutta fresca; mentre le industrie specializzate riescono a limitare il trattamento termico al minimo indispensabile.



Confettura di ananas: frutto esotico ma ormai notissimo, l'ananas ha un aroma dolce e fresco che rende questa confettura particolarmente gradita a chi ama iniziare in dolcezza la giornata. L'ananas coltivato nelle Filippine è piccolo e particolarmente dolce, caratteristiche che lo differenziano da quello coltivato nel resto del bacino asiatico e lo rendono inconfondibile.

Confettura di guyabano e calamansi: due frutti non molto+ noti per una deliziosa e insolita confettura dal sapore agrumato. Simile nel profumo e nel gusto a un piccolo limone, il calamansi è un frutto tipico delle Filippine e ben si sposa con la polpa morbida e agrodolce del guyabano. Una esotica variante per chi ama le marmellate agli agrumi.



Confettura di guava e passion fruit: la guava è un frutto rotondo dalla buccia gialla-verdastra sottile e dalla polpa bianca o gialla, con piccoli semi duri. Ha un aroma caratteristico, leggermente agrumato e un profumo intenso. Il frutto della passione, chiamato anche Passiflora (perché nel suo fiore la tradizione popolare vi riconosce i simboli della passione di Cristo) ha un sapore fresco e delicato. Una profumatissima confettura per originali crostate e golose prime colazioni.

Confettura di tamarindo: il sapore dolce con un fresco retrogusto agrumato caratterizza questa confettura adatta a chi ama i sapori aspri ma senza privarsi della dolcezza della frutta.

I produttori delle materie prime

Le confetture sono prodotte da Profood una azienda filippina che acquista la frutta dai piccoli produttori di affiliati a Preda organizzazione che esporta oltre alle confetture anche la frutta secca e i nettari. Oltre al commercio equo Preda svolge una intensa attività di accoglienza di bambini che hanno subito violenza, assistenza ai malati di AIDS e prevenzione.

Profood si è impegnata in uno straordinario lavoro di valorizzazione dei prodotti locali, fino a creare un marchio "Philippine" con cui contraddistinguere i prodotti di una terra e di un popolo ancora non ben conosciuti all'estero. Profood è l'unica azienda filippina che possiede un sistema di inscatolamento in grado di reggere il confronto con i concorrenti thailandesi e anche se ha ricevuto grandi commesse da parte di distributori di portata internazionale, ancora dedica grandissima attenzione, energie e impegno finanziario nel sostegno di progetti che hanno fondamentalmente uno scopo sociale.

