



raccontiamo la Sicilia
...un dolce alla volta.



Due anime della Sicilia si
incontrano per conquistare
i sensi:

Orange Moon è la nuova esperienza del gusto che unisce intimamente il sapore siciliano degli agrumi alla seduzione del cioccolato.

Un'esplorazione di sapori sofisticati che posa su una grande tradizione, quella della lavorazione di agrumi canditi, olii essenziali e succhi della storica azienda siciliana **Canditfrucht**, che dal **1969** si dedica a diffondere il sapore degli agrumi in tutto il mondo.

Orange Moon nasce per guardare avanti e sperimentare, ricoprendo di modernità la linfa stessa della Sicilia: i suoi agrumi.

Da questa idea nasce la linea di “piaceri” Orange Moon,

fette di arancia candita di Sicilia che si sposano al carattere intenso del cioccolato fondente e alla raffinata delicatezza del cioccolato bianco. Un accostamento di gusti intensi che si uniscono per creare un piacere unico al palato e alla vista.

La sua forma di luna crescente, sinuosa ed irregolare dovuta ad una lavorazione prettamente realizzata a mano, gli conferisce un aspetto singolare ed irripetibile.

Per la sua componente pregiata Orange Moon si rivolge ad una clientela amante di quelle creazioni dolciarie capaci di regalare delle gioie infinite, tali da soddisfare le sensibilità più delicate ed esigenti.





Ma la relazione tra agrumi e cioccolato guarda anche ad altri mondi, come quello dei dolci per le feste tradizionali e i dolci tipici siciliani. Sono state “sfornate” le tradizionali paste di mandorla ripiene di pasta di agrumi, le piparelle (tipico biscotto alle mandorle) e altre squisitezze.



Ad accompagnare il tutto è il liquore al
cioccolato Orange Moon,
un classico dal profumo coinvolgente per scaldare le
serate invernali e rallegrare quelle estive.



Ottima come fine pasto,
la Grappa Orange Moon
nasce da una attenta
selezione di vinacce di
Nerello Mascalese.

La distillazione avviene in alambicco
discontinuo in rame con un periodo di
affinamento di 10 mesi in botte di rovere,
per esaltarne al meglio i sentori aromatici.





Suntuoso, e allo stesso tempo soffice e leggero: è questa la nostra visione del Natale.

Il Panettone artigianale Orange Moon è frutto di una continua ricerca che percorre la strada della creatività rimanendo nei confini della grande tradizione della pasticceria italiana.

Si impreciosisce di caratteristiche che lo rendono unico e indimenticabile: la morbidezza e la leggerezza che solo una buona, lenta lavorazione può dare; il gusto rotondo e bilanciato dei vari ingredienti di base, tutti di primissima qualità, che si percepiscono uno alla volta armonizzandosi perfettamente.



La cupola bruna, che rivela il giusto grado di cottura, o ricoperta di glassa, per i più golosi, nasconde un trionfo di colori e profumi che si sprigionano al primo taglio: il giallo intenso dell'uovo di categoria A, punteggiato dai succosi e morbidi acini di uvetta, i cubetti di arancia siciliana candita, di nostra produzione, come anche gli oli essenziali di arancia e limone, che sanno di zagara e di brezza marina. L'aroma ricco del burro francese di latteria, la dolcezza del biondo miele dell'Etna, l'invitante profumo di vaniglia del Madagascar...



E poi il cioccolato premium Valrhona bianco o nero, la nota esotica dello zenzero e del cocco, il lusso del blood lime, del finger lime e del limone yuzu, la golosità dei frutti di bosco e del pistacchio di Sicilia, la ricercatezza del "Cioccolato di Modica IGP" unito ai succulenti cubetti di pera. I Panettoni artigianali Orange Moon dopo la cottura vengono imbustati e confezionati a mano e immediatamente spediti per arrivare sulla vostra tavola nel più breve tempo possibile, mantenendo immutata la loro fragranza.





Con l'arte delle mani esperte e la
passione che accompagna ogni
gesto, nascono i nostri deliziosi

dolci in barattolo,

freschi e cremosi, per regalarvi

un'avvolgente e "profonda"

esperienza di gusto che vi

conquisterà.





Tutto questo poggia sulle spalle di una grande tradizione, quella di Canditfrucht.

Ubicata nel cuore della Sicilia agrumaria, l'azienda costituisce un importante riferimento nell'ambito della produzione agroindustriale. Canditfrucht, forte di una storia cinquantennale e consapevole della crescente attenzione del mercato per la qualità delle materie prime, si impegna con continue sperimentazioni per migliorare tecniche e processi di lavorazione del prodotto. Gli agrumi non hanno segreti per la Canditfrucht, e Orange Moon è un altro modo di amarli e tramandare la loro alchimia.



CANDITFRUCHT S.p.A.

CANDITFRUCHT S.P.A.

Via Medici 367/397 | 98051 Barcellona Pozzo di Gotto (Messina) - Italia
Tel +39 090 9702531 | Mob. +39 3355701305 | www.canditfrucht.com

