PROCESO DE ELABORACIÓN



Producto a envasar

↓

Recolección

↓

Agua → Lavado → Agua del lavado "sucia"

↓

Selección → Fruta de rechazo

↓

Pelado y descorazonado → Corteza y corazón

↓

Troceado

↓

Agua y azúcar → Preparación del jarabe o almíbar

↓

80-85 °C. (5min.) → Cocción de los trozos

↓

70% fruta 10% almíbar → Llenado y adición del almíbar

↓

95 °C. (15 min.) → Esterilización y enfriado

↓

Agua 45 °C. → Tapado hermético

↓

Etiquetado y comercialización → Uso del consumidor

