Cesarin®

dal *1920*

gourmet

SP

TRADICIÓN | EXPERIENCIA | TECNOLOGÍA

La empresa Cesarin, desde su creación en 1920, siempre ha prestado gran atención a la innovación, haciendo uso de un personal cualificado de Investigación y Desarrollo e instalaciones de producción vanguardistas.

Ha logrado afrontar mercados en rápida evolución, cada vez más exigentes en términos de estándares de calidad, llegando a consolidar colaboraciones comerciales con las principales industrias alimentarias del mundo.

La importancia dada a la actividad de marketing, la asistencia constante a las principales ferias internacionales, un departamento de ventas siempre atento a las necesidades del cliente y la flexibilidad de producción, han llevado a Cesarin S.p.A. a la cima de su sector. Esta filosofía ha permitido a la empresa anticiparse al mercado, ampliando su horizonte de producción, agregando la producción de verduras al procesamiento de frutas. La nueva gama de verduras ha sido creada mediante la explotación de los conocimientos adquiridos durante los diez años de actividad industrial.

e caracteriza por una búsqueda continua de la calidad, un enfoque moderno y al mismo tiempo artesanal respecto a los procesos de transformación de frutas, desde la confitería tradicional por inmersión en depósitos, hasta métodos innovadores de cocción para obtener rellenos de frutas como recién cogidas, así como por investigaciones sobre la reducción de la actividad del agua para conseguir una larga vida útil en productos con un sabor fresco y natural.

Linea Selezione

Cesarin es sinónimo de semielaborados de frutas de excelencia dedicados a los mejores heladerías y pastelerías tradicionales e industriales.

La bondad como una dulce obsesión que nace de la pasión de las personas que trabajan y viven la empresa como una gran familia.

Leyenda símbolos

- Sin gluten
- Industria panadera
- Heladerías
- Pastelerías

Receta de Roberto Rinaldini

Linea Selezione

Fruta Confitada

Aprovechando la experiencia de **Cesarin** en el proceso de confitado tradicional y seleccionando manualmente fruta por fruta, nace la **Selección de Frutas Confitadas** escurridas.

La fruta seleccionada, las materias primas italianas frescas y todo el cuidado de manos expertas garantizan la calidad de cada referencia, para ofrecerles el placer de saborear nuestra tradición.

Para aquellos que no aceptan compromisos, nace el Cubo de naranja 10x10 Academy, cortado en cubitos después de haber confitado los cuartos de Naranja Navel.

Ventajas
Candidación mínima 75° Bx.
Selección regular de las piezas.

Aplicaciones
Cassata siciliana, productos con levadura de temporada, magdalenas y helados.

Almacenamiento
12/18 meses en un lugar fresco y seco; para mantener el gusto y el color, se recomienda conservarlas a 0/5°C.

Envase
Cartones de 5 kg.
Tiras de naranja: cartones de 4 kg.

Cáscaras grandes de naranja. Tazas, cuartos, tiras 7x80, rodajas, cubitos 6x6, 9x9, 10x10, 12x12

Cáscaras grandes de cidra diamante. Tazas, cubitos 9x9, 12x12

Cáscaras grandes de limón. Cuartos, tiras 6x60, rodajas, cubitos 6x6, 9x9

Cerezas naturales 18-20, 20-22

Fruta entera confitada seleccionada

Macedonia de Fruta 9x9

Tiras de jengibre 8x45

Receta de Iginio Massari

Línea Selezione
TuttaFrutta

TuttaFrutta es una línea de productos elaborados con fruta fresca, seleccionada y procesada en frío con un método innovador diseñado por Cesarin. La fruta semi-confitada tiene un sabor natural y no contiene ni aromas ni colorantes. La reducida aportación de azúcar (60 ° Bx) mantiene un aspecto brillante en productos con levadura y en todos los productos de horno. Gracias a la amplia oferta de nuestro catálogo, se presta para rellenar postres y helados particularmente equilibrados en su sabor, y en línea con las exigencias que el mercado demanda respecto a sabor y naturalidad. La particular atención que Cesarin S.p.A. dedica a las tradiciones del territorio, de las cuales la repostería italiana es rica, encuentra su desarrollo natural en el producto **TuttaFrutta Amarena Especial**. El producto, obtenido mediante el procesamiento en frío de amarenas semiconfitadas y escurridas, es ideal como guarnición o como relleno.

Ventajas
Múltiples gustos para favorecer la creatividad. Alternativa a los clásicos confitados y a la fruta congelada.

Aplicaciones
Productos con levadura, dulces de temporada y semifríos.

Almacenamiento
Cítricos: 4 m. a temp. < 18°C y 12 m. 0/5° C
Pera, albaricoque 1/2: 4 m. a temp. < 18° C y 12 m. a -18°C
Amarena especial: 12 m. a temp. < 18°C
Coco: 2 m. a temp. < 18°C y 12 m. a temp. < -20°c
Otros: 6 m. a temp. < 18°C y 12 m. a -18°C

Envase
2 cubos de 2,5 kg.
Amarena especial: 2 latas de 3 kg.
Coco: 2 cubos de 2 kg.

Cubitos de albaricoque 14x14

Albaricoque mitad

Amarena especial entera

Rodaja de piña 1/16

Cubitos de naranja 12x12

Arándano rojo entero

Cubitos de cidra 12x12

Cubitos de coco 10x10

Fresitas enteras

Higo en trocitos

Frutas del bosque enteras

Frambuesa entera

Cubitos de limón 12x12

Cubitos de mango 9x9

Cubitos de manzana verde 12x12

Arándano azul entero

Cubitos de pera 12x12

Cubitos de melocotón 12x12

Cubitos tropical 9x9

Cubitos de jengibre 6x6

Cubitos de calabaza 9x9

Receta de Roland Zanin

Linea Selezione
Profumi D'Italia

Pequeños establecimientos que producen variedades autóctonas de fruta con propiedades organolépticas inimitables, garantizadas por una posición geográfica privilegiada y métodos tradicionales de cultivo.

Estas son las características que dan vida a la línea **Profumi D'Italia Cesarin**, una gama lista para usar en los productos donde se desee dar una agradable nota fresca y afrutada, para la preparación de productos con levadura de temporada, productos horneados, helados, semifríos y para todas las recetas fruto de la imaginación de los artesanos profesionales italianos.

Mandarina tardía del establecimiento Slow Food, Limoncello de los limones de Sorrento, Bergamota de los huertos calabreses y, finalmente, la naranja roja de Sicilia IGP de las llanuras de Catania son un viaje que permiten descubrir las mejores frutas de Italia.....y es sólo el principio.

Ventajas
Múltiples aplicaciones.
Dosificable en manga pastelera.
Gusto natural.

Aplicaciones
Productos con levadura, monoporciones, variegación para helado, núcleos para semifríos.

Almacenamiento
6 meses a temperatura < 18° C
12 meses a - 18° C

Envase
2 cubos de 3,5 kg.

Naranja roja de Sicilia IGP

Bergamota de Calabria

Limoncello de Sorrento

Mandarina tardía de Ciaculli

Linea
Pasta Oro & PastaFrutta Oro

Pasta Oro Cítricos

Naranja, limón

Pastafrutta Oro

Amarena, naranja, limón y pera

Línea Pasta Oro Cítricos
En línea con la demanda de alimentos sin aditivos, Cesarin ofrece las mejores soluciones de pastas de frutas para el relleno de productos con levadura y productos de temporada. La **Pasta Oro Cítricos**, sin SO2 ni colorantes, utilizada en un porcentaje del 15-20% es una alternativa al clásico cubito confitado.

Línea Pastafrutta Oro
Rica en aroma y sabor, **Pastafrutta Oro**, gracias a la presencia de aceites esenciales, a la ausencia de colorantes y la facilidad de uso, es el cómplice ideal para la preparación de tartas y productos con levadura en general. Añadida en un porcentaje del 5-8% a la masa, permite obtener un producto fragante y genuino, con una marcada nota aromática incluso después de la cocción.

Ventajas
Alternativa válida a los aromas para etiquetas más limpias.

Aplicaciones
Hojaldre, masa quebrada, productos con levadura de temporada, magdalenas y helados.

Almacenamiento
Pasta Oro:
12 meses en un lugar fresco y seco
PastaFrutta Oro:
18 meses en un lugar fresco y seco

Envase
Pasta Oro: cartones de 5 kg.
PastaFrutta Oro: 2 cubos de 3 kg.

Receta de Davide Malizia

Línea Selezione

Mermeladas, Confituras y Compotas

Mermeladas, confituras y compotas con un alto porcentaje de fruta obtenidos a través de la elaboración de materias primas de la más alta calidad.

Esta línea diseñada para el relleno de productos horneados y post-horno se reconoce por la consistencia compacta, el aroma sugerente e intenso, y el excelente rendimiento.

Entre los productos destacan las especialidades con trozos de fruta y la nueva confitura lisa de albaricoque, con el 70% de fruta, la más solicitada por el mercado.

Ventajas
Untabilidad.
Resistencia al horno.
Gusto fresco.

Aplicaciones
Croissant, tartas de frutas y productos rellenos.

Almacenamiento
24 meses en un lugar fresco y seco

Envase
2 latas de 3 kg.
Puré de albaricoque y confitura de guindas:
2 cubos de 6 kg.

Confitura de albaricoque
70% de fruta

Confitura de frambuesa
70% de fruta

Mermelada de naranja
50% de fruta

Compostas de albaricoque
50% de fruta

Compostas de frutas del bosque
50% de fruta

Compostas de amarena (Visciolata)
80% de fruta

Línea FarciForno

Albaricoque

Amarena

Naranja

Manzana con trocitos

Higo

Innovadora gama de rellenos de alta resistencia para hornos estudiada por el Centro de Investigación y Desarrollo de la empresa.

La particular elaboración de **FarciForno** aprovecha las fibras presentes de forma natural en la fruta sin exacerbar la concentración de azúcar (° Brix), solucionando de esta manera los problemas relacionados con el traspaso de humedad desde el relleno hasta el envase, ya sea de hojaldre o masa quebrada.

El resultado es un relleno suave, con un excelente aspecto organoléptico que conserva en el tiempo la friabilidad y la textura crujiente del producto terminado, gracias a la limitada actividad del agua. Durante la cocción, **FarciForno** no se expande y, al no formarse pequeñas burbujas enteras, no se gelifica a altas temperaturas y tampoco tiende a evaporarse.

Ventajas
Dosificable en manga pastelera.
Lista para el uso.

Aplicaciones
Galletas, croissants, *saccottini*, productos de horno.

Almacenamiento
24 meses en un lugar fresco y seco.

Envase
2 cubos de 3,5 kg.

Receta de Roland Zanin

Linea Selezione
Marrón

Gracias a la fuerte tradición en el proceso de confitado y coherentes con la filosofía de la empresa focalizada en la búsqueda de calidad, nacen las líneas:
Marrón glacé enteros glaseados disponibles en los tipos “Piemonte” y “Napoli”, seleccionados por color, tamaño grande, mediano y pequeño;
Marrón glacé secos desmigajados, fruta en trocitos de primera selección;
Marrón glacé glaseados para pastelería, fruta entera escurrida y ya en moldes listos para la venta;
Marrón glacé en pasta, obtenido de castañas peladas al vapor;
Crema de marrón glacé ideal para la variegación del helado.

Ventajas
Fruta fresca sin conservantes.

Aplicaciones
Decoración de tartas (Mont Blanc), pasteles y helados.

Almacenamiento
Marrón glacé en pasta (sobres): 6 m. en un lugar fresco y seco; después de su apertura, conservar en la nevera; 12 m. a 0-4°C.
Marrón glacé en pasta (latas): 48 m. en un lugar fresco y seco;después de su apertura, 7 días en la nevera.
Marrón glacé glaseado: 3 m. en un lugar fresco y seco
Crema de marrón glacé: 24 m. en un lugar fresco y seco
Marrón glacé seco: 36 m. a -18°C; 8 m. a 5°C;
Marrón glacé: 36 m. a -18°C; 8 m. a 5°C; 3 meses en un lugar fresco y seco.

Envase
Marrón glacé glaseado: latas de 6/5,8 kg . (4/3,5 kg de fruta escurrida)
Marrón glacé desmigajado 1: cartones de 5 kg.
Marrón glacé en pasta: 2 sobres de 2,5 kg.
Marrón glacé en pasta: 6 latas de 1 kg.
Crema de marrón glacé: 2 latas de 3 kg.
Marrón glacé pastelería: 4 bandejas de 900 gr.

Marrón glacé glaseados

Marrón glacé Piemonte gigantes Gourmet, grandes, medianos

Marrón glacé Napoli grandes, medianos

Marrón gláce pequeño, ‘L Cit, *Marroncini*

Marrón glacé desmigajado seleccionado

Marrón glacé seco

Marrón glacé desmigajado 1

Marrón glacé en pasta

Crema de marrón glacé

Marrón glacé glaseado

Marrón glacé pastelería

Marrón glacé desmigajado 1

Marrón glacé en pasta

Crema de marrón glacé

Marrón glacé pastelería

Receta di Denis Dianin

Linea Selezione

DolceFrutta Bakery

La línea DolceFrutta Bakery está estrictamente compuesta por fruta fresca (70%) sometida a un proceso de semicandidación (45 ° Bx) tan delicado que su calidad permanece intacta.

Sumergida en su jugo y sucesivamente espesada, se presta para innumerables aplicaciones como el relleno y decoración de productos de horno, frescos o congelados.

Amarenas enteras
70% de fruta

Fresas enteras
70% de fruta

Frutas del bosque enteras
70% de fruta

Manzana verde cubitos 9x9
70% de fruta

Arándanos enteros
70% de fruta

Pera cubitos 9x9
70% de fruta

Melocotón cubitos 9x9
70% de fruta

Ventajas
No se congela a temperaturas bajo cero.
Resiste a la cocción.
Almíbar semidenso que mantiene la fruta y da estructura al relleno.
Listo para su uso; después de su apertura, se conserva en la nevera.

Aplicaciones
Strudel, rellenos para mousse y croissants, núcleos para semifríos y postres de cuchara.

Almacenamiento
Cerrado: 18 meses en un lugar fresco y seco.
Abierto: en la nevera a +/- 4° C.

Envase
2 latas de 2,9 kg.

Linea

DolceFrutta IceCream

El alto porcentaje de fruta (80%), el bajo contenido de azúcar (45 ° brix) y el almíbar rico en sabor son las características ganadoras de la línea **DolceFrutta Ice Cream Selection**.

La fruta fresca elaborada de esta manera, intacta, sin alteraciones en el sabor o el color, exalta la autenticidad de las creaciones permitiendo enriquecer, de manera inconfundible, el helado.

Fresas enteras
80% de fruta

Frutas del bosque enteras
80% de fruta

Ventajas
La fruta contenida no se congela a temperaturas bajo cero.
Almíbar suave para decorar postres.
Lista para el uso; después de su apertura, se conserva en la nevera.

Aplicaciones
Helados, yogur, semifríos, mousse.

Almacenamiento
Cerrado, 18 meses en un lugar fresco y seco.
Abierto, en la nevera a +/- 4°C.

Envase
2 latas de 2,9 kg.

Linea Selezione

Variegato con trocitos

El **Variegato con trocitos Selección** tiene el equilibrio adecuado entre untabilidad y estructura, con una variable de fruta presente del 30 al 70%, según los gustos.

Es el ingrediente ideal para enriquecer el helado con sabor a fruta fresca y con una brillante nota de color.

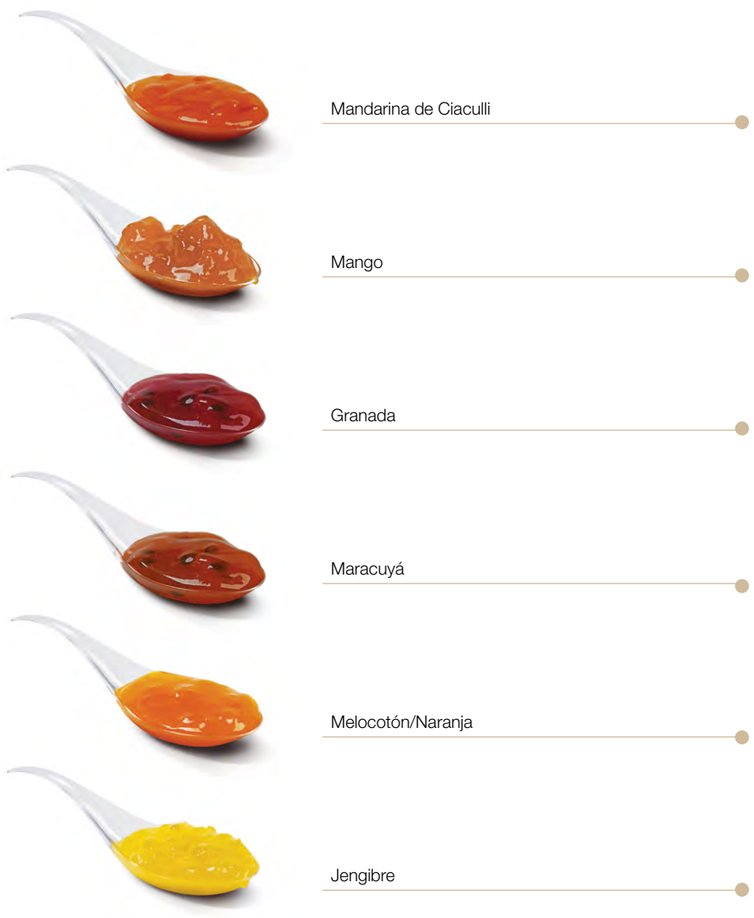
Ventajas
Excelente para que las bandejas de helado estén más ricas.
El producto, una vez abierto, no necesita consevarse en la nevera.

Aplicaciones
Helado, semifríos, tartas helado, yogur.

Almacenamiento
24 meses en un lugar fresco y seco.

Envase
2 cubos de 3,5 kg.

Cereza
Naranja
Coco
Fresas pequeñas
Higos caramelados
Frutas del bosque
Frambuesa



Mandarina de Ciaculli
Mango
Granada
Maracuyá
Melocotón/Naranja
Jengibre

Linea Selezione

TopGel Mirror

La selección **TopGel Mirror** son glaseados espejo o transparentes estudiados para cubrir mousse y semifríos.

El producto garantiza una perfecta resistencia al corte y es ideal para dar una cobertura lisa y brillante a sus tartas.

TopGel Mirror, que se mantiene brillante incluso a temperaturas bajo cero, se distribuye uniformemente acentuando la belleza de la decoración final.

Ventajas
Perfecta resistencia al corte.
Homogeneidad en el espesor.
Facilidad de uso.
Color claro incluso a temperaturas bajo cero.

Aplicaciones
El producto se puede usar así como se presenta, pero para obtener el mejor resultado, se recomienda calentarlo en el microondas a una temperatura entre 45-55 ° C y después verterlo. Antes y después del glaseado, la tarta debe colocarse en un abatidor de temperatura.

Almacenamiento
18 meses en un lugar fresco y seco

Envase
2 cubos de 3,5 kg.

Linea

TuttAmarena

TuttAmarena es la Selección de las mejores calidades de Amarenas Cesarin.

Nace de una cuidadosa elección de la mejor fruta fresca sin hueso y confitada con la técnica tradicional para mantener intactas las características naturales de color y sabor, y la consistencia suave de la materia prima recién recogida.

Un sabor único e inimitable especialmente ideal para las necesidades específicas de uso en pastelerías y heladerías.

Un producto versátil que se presta como decoración para postres de temporada, como rellenos y variegación para helados y sorbetes.

Ventajas
Frutas suaves y sabrosas.
Lista para el uso.

Aplicaciones
Decoración, rellenos y decoración para pastelerías y heladerías.

Almacenamiento
36 meses en un lugar fresco y seco.

Envase
2 latas de 2,5 kg.

Receta de Amaury Guichon

Linea Selezione

CiokkoFruit

¡Ahora puede enriquecer sus aplicaciones usando fruta con poca actividad de agua y una vida útil de hasta 12 meses!

El departamento de Investigación y Desarrollo de Cesarin S.p.A., a través de un proceso de producción exclusivo, ha desarrollado un ingrediente ideal para decorar y enriquecer barritas de chocolate, pralinés, muesli y turrones.

Sólo fruta suave, azúcar y zumo de limón para aligerar los ingredientes de las etiquetas sin dejar de satisfacer la creatividad.

Amarenas enteras

Ventajas
Reducida actividad del agua ≤ a 0,6.

Aplicaciones
Tabletas de chocolate con fruta, muesli, barritas energéticas.

Almacenamiento
12 meses a temp. < de 18°C.

Envase
Cubos de 1,5 Kg.

Naranja cubitos 6x6

Arándano entero

Cereza negra 16-18

Mora entera

Fresas enteras

Pera cubitos 6x6

Limón cubitos 6x6

Jengibre trocitos 3-5 mm

Linea **greenline**

Verduras HG

Las **verduras HG** son comparables a las verduras deshidratadas debido a su facilidad de uso y almacenamiento, y su notable resistencia al estrés mecánico durante el procesamiento.

A diferencia de las verduras deshidratadas, están ganando terreno, sin lugar a dudas, desde el punto de vista organoléptico ya que, gracias a la tecnología exclusiva desarrollada por Cesarin, el resultado es un ingrediente con un A.W. inferior a 0.6 que mantiene la mayor parte de su componente comestible.

La estructura de las verduras HG es menos fibrosa que los productos deshidratados. Todos los productos de la gama no contienen OMG, no contienen alérgenos y están hechos con ingredientes naturales (verduras, glucosa y sal) sin colorantes ni conservantes.

Ventajas
Reducida actividad del agua ≤ a 0,6.

Aplicaciones
Carne, galletas saladas, colines, focacce, panes especiales, embutidos, pescado en conserva, pizza, rellenos, salsas, sandwiches.

Almacenamiento
12 meses en un lugar fresco y seco.

Envase
Cartones de 1 ó 5 kg.

Tomates
HG10 cubitos 6x6

Pimientos amarillos
HG10 trozos 3-5

Pimientos rojos
HG10 trozos 3-5

Pimientos verdes
HG10 trozos 3-5

Alcaparras
HG10 enteras

Alcaparras
HG10 granulada

Berenjenas
HG10 trozos 3-5

Calabacines
HG10 trozos 3-5

Aceitunas negras
HG10 granulada

Aceitunas negras
HG10 rodajas

Aceitunas verdes
HG10 granulada

Aceitunas verdes
HG10 rodajas

Línea
Fruta confitada

La fruta confitada Fruitline proviene de un método tradicional de elaboración (confit francés): el proceso osmótico lento y la buena técnica de elaboración preservan las características organolépticas de consistencia, forma y color de la fruta original.

Fruta entera

Cartones de 5 kg

- Albaricoques cortados a la mitad
- Rodajas de piña
- Raíz de Angélica entera
- Rodajas de naranja
- Naranjas enteras
- Clementinas enteras
- Higos enteros
- Fruta variada entera
- Mandarina entera
- Cuartos de melón naranja, amarillo y verde
- Peras blancas enteras
- Peras rojas enteras
- Peras verdes enteras
- Cáscaras de cidra
- Varillas de cáscaras de naranja
- Cuartos de cáscaras de naranjas
- Tiras irregulares de cáscaras de naranja EXTRA 6x110
- Calabaza blanca

Macedonias

Cartones de 5 y 10 kg

- Cubitos de macedonia 6x6, 9x9
- Cubitos de macedonia de fruta 6x6
- Cubitos Mix naranja y limón 4x4, 6x6
- Cubitos Mix melón tricolor 6x6

Cubitos tradicionales

Cartones de 10 kg

- Cubitos de cáscara de naranja 9X9 TE
- Cubitos de semicáscara de naranja 9X9
- Cubitos de cáscaras de naranja 4x4, 6x6
- Cubitos de cáscara de limón 4x4, 6x6
- Cubitos de cáscara de cidra 6x6, 9x9

Cubitos especiales

Cartones de 10 kg

- Cubitos de albaricoque 9x9
- Trocitos de piña - 1/16 de rodaja (cartón 5 kg)
- Cubitos de Brassica blanca 6x6
- Cubitos de manzana 9x9
- Cubitos de melón 9x9
- Cubitos de pera 9x9
- Cubitos de melocotón 9x9
- Cubitos de jengibre 6x6 (cartón 5 kg)

Bandejas de 1 kg

- Tiras regulares de cáscara de naranja de Sicilia
- Cuartos de cáscaras de naranja de Sicilia
- Tiras regulares de cáscara de limón de Sicilia
- Varillas de cáscara de naranja
- Piña en rodajas
- Naranja en rodajas
- Clementinas enteras
- Cerezas rojas 18/20
- Cerezas verdes 20/22
- Fruta variada entera
- Cubitos de macedonia 9x9
- Peras blancas enteras
- Peras rojas enteras
- Peras verdes enteras

Bandejas de 1 kg

PastaFrutta en cubos de 3 y 12 kg

- Naranja
- Limón

Línea

Pastas e PastaFrutta

Pastas de cítricos molidos con diferentes granulometrías.

Pastafrutta, una alternativa válida a los aromas tradicionales, se caracteriza por un alto porcentaje de fruta y su facilidad de uso. Al añadir un porcentaje de 8-10% a la masa, enriquece el producto final dándole una agradable y equilibrada nota aromática que permanece incluso después de la cocción.

Pastas en cartones de 10 kg

- Cáscara de naranja
- Cáscara de limón
- Conserva vegetal
- Brassica blanca

Línea

Oro

Cítricos confitados (en cubitos o en pasta) obtenidos de la cáscara fresca pelada a mano. La marcada contribución aromática, sin esencias artificiales, y la ausencia de conservantes y colorantes, satisfacen las necesidades actuales del mercado, cada vez más atento a la autenticidad de los ingredientes.

Cartones de 5 y 10 kg

- Cubitos de cáscara de naranja 9x9
- Pasta oro naranja
- Cubitos de cáscara de limón 9x9
- Pasta oro limón

BLACK CHERRY BERRY

RED CHERRY BERRY®

Línea

Cerezas
enteras, mitades y con trocitos

Cerezas rojas o verdes confitadas tradicionales, cereza negra o cereza roja sin colorantes ni conservantes. La selección cuidadosa de la materia prima garantiza una calidad muy alta, respetando las características de la naturalidad, consistencia, forma y color requeridas por el mercado.

Cartones de 5 y 10 kg

- Cerezas rojas y verdes 18-20, 20-22
- Cerezas rojas 18-20, 20-22
- Cerezas negras 16-18, 20-22

Línea

Fruta confitada en almíbar

Cerezas y Amarenas preconfitadas de alta calidad, sumergidas en su almíbar, ricas en aromas naturales presentes en la fruta original. La línea se completa con las Amarenas especiales, obtenidas de fruta fresca, y las cerezas cóctel, ambas aromatizadas al Marrasquino.

Amarenas - Latas de 4,5 y 5 kg

- Amarenas naturales para pastelería
- Amarenas naturales para heladería

Conserva de Amarenas
Latas de 1 - 2,7 - 4,5 - 5 kg

- Conserva de Amarenas natural para pastelería 18-20
- Conserva de Amarenas natural para heladería 18-20, 20-22, 22-24

Amarena especial – Latas de 3 kg

Cerezas Cocktail – Bote de cristal de 0.95 kg y latas de 3 kg

Línea

Compotas
sin trocitos

Elaborados con pulpa fresca de primera calidad con porcentajes variables de fruta según los gustos, están destinados al relleno de productos de horno y post-horno.

Cubos de 6, 12, 25 kg

- Albaricoque
- Cereza
- Cereza negra
- Fresas
- Frutas del bosque
- Frambuesa
- Manzana
- Mora
- Melocotón
- Guindas

Línea

Prelibata
Semielaborados a base de confitura

Fruta de primera selección que combina la calidad de las confituras de fruta extra con la facilidad de uso de un producto semiacabado que no necesita conservarse en la nevera después de ser abierto. Ideal para rellenar productos antes y después del horno.

Cubos de 6 kg

- Albaricoque
- Higo
- Fresas
- Frutas del bosque
- Frambuesa
- Arándano
- Ciruela
- Confitura de guindas
- Confitura de guindas de Apulia

Línea

DolceFrutta Professional

Línea rica de fruta con una estructura suave y cremosa que permite una excelente resistencia al horno y a la congelación, garantizando a todas las creaciones de confitería una excelente calidad, un sabor genuino y un aspecto atractivo.

Latas de 3,2 kg

- Amarena
- Fresa
- Frutas del bosque
- Arándanos

Línea

Semielaborados a base de gelatina

Se caracteriza por su alta transparencia, fluidez y capacidad gelificante.
Utilizado en la fruta, le da uniformidad, cubriéndola con una capa de consistencia suave y agradable, mejorando el aspecto y el sabor de las preparaciones.

Cubos de 6 kg

- Albigel
- Fruttagel
- Neutragel

Línea

Variegato sin trocitos

Gracias al equilibrio entre aroma, color y estructura, es el ingrediente ideal para decorar helados industriales en copas o bandejas. La estructura densa y elástica del producto permite su uso con modernos sistemas de dosificación continua, optimizando los tiempos de elaboración.

Cubos de 12 kg o recipientes de 1 Ton

- Amarena
- Cacao
- Café
- Caramelo
- Fresa
- Frutas del bosque

Línea
Fruta HG

Sólo fruta, azúcar y zumo de limón para la fruta entera o en cubitos con poca actividad de agua, ideal para decorar o rellenar chocolate, muesli, barritas energéticas y turrones.

Cartones de 5 kg

- Cubitos de albaricoque 9x9
- Amarena entera
- Cubitos de piña 10x10
- Arándanos en trocitos
- Cubitos de fresa 7x7
- Fresas enteras
- Frambuesa entera
- Cubitos de mango 10x10
- Cubitos de manzana 10x10
- Arándano entero
- Moras enteras
- Cubitos de papaya 10x10
- Cubitos de pera 6x6
- Cubitos de melocotón 6x6
- Grosella negra entera
- Grosella roja entera
- Trocitos de jengibre 3-5 mm

Línea
Farciciock

Línea de relleno creada para combinarse con chocolate gracias a la baja actividad del agua. Un relleno con un sabor fresco y agradable que combina muy bien con las creaciones de chocolate.

Cubos de 12 kg

- Albaricoque
- Amarena
- Naranja
- Limón
- Fresa
- Frambuesa
- Lima
- Mandarina

Línea
Fruta Estabilizada
LWA

Fruta con baja actividad de agua LWA ≤ 0.6, con una humedad residual entre el 12 y el 14%. Ideal para ser recubierta o añadir al chocolate.

Cartones de 10 kg

- Cereza negra 14-16, 16-18
- Cereza roja mitad
- Cubitos de cáscara de naranja 3x3 y 6x6
- Cubitos de cáscara de naranja T.E. 9x9
- Cubitos de cáscara de limón 3x3 y 6x6
- Cubitos de cáscara de cidra 3x3 y 6x6
- Jengibre helado 8x40 (de 5 Kg.)

Línea
Fruta HG FruitLine en gránulos

Granulando HG Fruit obtenemos esta innovadora línea de ingredientes ideal para rellenar y decorar tabletas, pralinés y todas las creaciones de chocolate.

Cartones de 5 kg

- Naranja
- Arándanos
- Fresas
- Frambuesa
- Limón
- Manzana
- Arándano
- Mora
- Melocotón
- Grosella negra
- Grosella roja
- Jengibre

Notas

Notas

Certificaciones

Empresa asociada a

Cesarin®
dal 1920

Ph. Alfonso Capone

Cesarin S.p.A.
Via Moschina, 3 - 37030 Montecchia di Crosara (VR) IT
T +39 045 7460000 - info@cesarin.it - **www.cesarin.it**