



pasticcERIA

Azienda partner di



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Conoscenza



Frutta Candita

Selezione



Sfruttando l'esperienza Cesarin nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la Frutta Candita Colata Selezione. Frutta calibrata, materie prime fresche italiane e tutta la cura di mani esperte garantiscono la qualità di ogni referenza, per offrirvi il piacere di riassaporare i gusti della nostra tradizione.

Vantaggi

Canditura minima 75° Bx
Calibratura regolare dei pezzi

Ispirazione

Cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati

Stoccaggio

9 - 12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.
Filetti di arancio: cartoni da 4 kg.





Scorzoni di Agrumi - cubetti 6x6, 9x9, 12x12

Frutta intera Candita calibrata

Ciliegie Naturali

Macedonia Candita

Gluten
Free

TuttaFrutta TUTTA® Selezione



TuttaFrutta Cesarin è una linea di prodotti ottenuta da frutta fresca, selezionata e lavorata a freddo con un innovativo metodo studiato dal Centro Ricerca e Sviluppo interno all'Azienda. La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti. Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. Grazie all'ampia offerta in catalogo si presta a farcire dolci e gelati particolarmente equilibrati nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato. La particolare attenzione che Cesarin S.p.A. rivolge alle tradizioni legate al territorio di cui è ricca la pasticceria italiana, trova il suo naturale sviluppo nella referenza TuttaFrutta Amarena Speciale. Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione a freddo delle amarene semicandite e sgocciolate, è ideale sia come guarnizione sia come farcitura.

Vantaggi

Molteplicità di gusti per favorire la creatività
Alternativa ai classici canditi e alla frutta surgelata

Ispirazione

Lievitati e dolci da ricorrenza, semifreddi

Stoccaggio

Agrumi: 4 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi 0/5° C
Pera, Albicocca 1/2: 4 mesi a temp. < 18° C
e 12 mesi a -18° C
Amarena Speciale: 12 mesi a temp. < 18° C
Altri: 6 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi a -18° C

Confezione

2 secchi da 2,5 kg.
Amarena Speciale: 2 latte da 3 kg.



Albicocca 14x14

Albicocca a metà

Amarena Speciale

Ananas 1/16 di fetta

Arancio 12x12

Cranberry

Fichi di Calabria 12x12

Fragoline

Frutti di bosco

Limone 12x12

Mango 9x9

Mela verde 12x12

Mirtillo

Mora

Pera 12x12

Pesca 12x12

Tropicale 9x9

Zenzero 6x6

Profumi d'Italia

Selezione



Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale. Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea Profumi D'Italia di Cesarin, una gamma pronta all'uso, da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani. Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) e Limoncello (dai limoni della costiera amalfitana) sono solo le prime tappe di un viaggio alla scoperta dei migliori frutti d'Italia, che promette di ampliare l'offerta con nuove imperdibili referenze.

Vantaggi

Molteplici applicazioni
Dosabile in sac à poche
Gusto naturale

Ispirazione

Lievitati, monoporzioni, variegature per gelato, palet per semifreddi

Stoccaggio

6 mesi a temperatura < 18° C
12 mesi a - 18° C

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.

Gluten
Free



Mandarino Tardivo di Ciaculli

Limoncello

Bergamotto

Gluten
Free

Marmellate confetture e passate

Selezione

Marmellate, confetture e passate con un'elevata percentuale di frutta ottenute dalla lavorazione di materie prime di primissima qualità. Questa linea di prodotti destinati alla farcitura di prodotti da forno e post-forno si riconoscono per la consistenza compatta, il profumo invitante e intenso e per la resa eccellente. Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e le la nuova confettura liscia di albicocca, con il 70 % di frutta, da sempre la più richiesta dal mercato.

Vantaggi

Spatolabilità
Tenuta al forno
Gusto fresco

Ispirazione

Croissant, crostate e prodotti farciti

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Passata di albicocca e Visciolata:

2 secchi da 6 kg.

Marmellata d'arancia:

4 latte da 5 kg.

Confettura di Albicocca al 70%:

2 latte da 3 kg.

Confettura di albicocca al 70% di frutta

Marmellata d'arancia 50% di frutta

Passata di albicocca 50% di frutta

Visciolata 80% di frutta

Paste Oro

Gluten
Free

Selezione

PASTA ORO AGRUMI

In linea con la richiesta di alimenti ottenuti con un uso ridotto di additivi, Cesarin propone le migliori soluzioni in tema di paste di frutta destinate alla farcitura di lievitati e prodotti da ricorrenza. Paste Oro Agrumi, SO2 free senza coloranti, utilizzate nella percentuale del 15-20% sono un'alternativa al classico cubetto candito.

PASTAFRUTTA ORO

Ricca di aroma e di gusto, Pastafrutta Oro, grazie alla presenza di olii essenziali e all'assenza di coloranti e alla facilità di utilizzo, è il complice ideale per la preparazione di torte e lievitati in genere. Aggiunta in percentuale del 5-8% all'impasto permette di ottenere un prodotto fragrante e genuino, con una spiccata nota aromatica anche dopo la cottura.

Vantaggi

Valida alternativa agli aromi per etichette più pulite

Ispirazione

Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati

Stoccaggio

Pasta Oro: 9 mesi in luogo fresco e asciutto
PastaFrutta Oro: 12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Pasta Oro: cartoni da 5 kg.
PastaFrutta Oro: 2 secchi da 3 kg.



PASTA ORO

arancio, limone

PASTAFRUTTA ORO

arancio, limone, amarena, pera

Gluten
Free

Marroni

Selezione



Grazie alla forte tradizione nella canditura e coerenti con la filosofia Aziendale volta alla ricerca della qualità, nascono le linee: Marroni Interi allo sciroppo disponibili nelle qualità "Piemonte" e "Napoli" selezionati per colore e calibratura grossa, media e piccola. Marroni asciutti in Briciole, frutta spezzettata di prima scelta; Marroni Pasticceria (Glaces), frutti interi sgocciolati, glassati e già impirottati, pronti per la vendita; Marroni in pasta, ottenuta da castagne pelate al vapore e Crema di marroni, ideale per variegare il gelato.

Vantaggi

Frutta fresca senza conservanti

Ispirazione

Decorazione di torte (Mont Blanc) e pasticcini

Stoccaggio

Marroni in latta: 36 mesi in luogo fresco e asciutto
Marroni briciole 1°: 3 mesi in luogo fresco e asciutto; 25 mesi a 0-5° C
Marroni glassati: 3 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Marroni allo sciroppo: latte da 6/5,8 kg .
(4/3,5 kg di frutta sgocciolata)
Marroni briciole 1°: cartoni da 5 kg.
Marroni in pasta: 6 lattine da 1 kg.
Crema di marroni: 2 latte da 3 kg.
Marroni Pasticceria: 4 vaschette da 900 gr.
Marroni Pasticceria briciole: cartoni da 5 kg.



MARRONI ALLO SCIROPPO

Marroni Piemonte: Giganti, Grossi, Medi

Marroni Napoli: Grossi, Medi

Marroncini piccoli 'L Cit

Marroni Briciole selezionati

Marroncini

MARRONI ASCIUTTI

Marroni briciole 1°

Marroni in pasta

Crema di Marroni

MARRONI GLASSATI

Marroni Pasticceria

Marroni Pasticceria briciole

DolceFrutta Bakery Selezione



La linea Dolcefrutta Bakery è composta rigorosamente da frutta fresca (70%) sottoposta ad un processo di semicanditura (45° Bx) così delicato da mantenerne intatta la qualità. Immersa poi nel suo succo e addensata, si presta per innumerevoli applicazioni come valida alternativa alla frutta surgelata o sciroppata.

Vantaggi

Non congela a temperature negative.
Resiste alle alte temperature del forno.
Sciroppo semidenso che mantiene la frutta e conferisce struttura alla farcitura.
Pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero

Ispirazione

Strudel, farcitura per mousse e brioches, palet per semifreddi, dolci al cucchiaio

Stoccaggio

Chiuso: 18 mesi in luogo fresco e asciutto
Aperto: in frigorifero a +/- 4° C

Confezione

2 latte da 2,9 kg.

Gluten
Free



Amarena	intere 70% di frutta
Fragola	intere 70% di frutta
Frutti di bosco	interi 70% di frutta
Mela verde	cubetti 9x9 70% di frutta
Mirtillo	interi 70% di frutta
Pera	cubetti 9x9 70% di frutta

Gluten
Free



FarciCiocck

Selezione

FarciCiocck Selezione è una farcitura di frutta già pronta ideata per essere abbinata al cioccolato grazie alla sua bassa attività dell'acqua

Può essere usata tale e quale o abbinata alle vostre ganache. Nasce da un esclusivo processo produttivo che ottimizza e miscela l'acqua e le componenti naturali della frutta, come le fibre, ottenendo una farcitura ricca di pezzetti di frutta, dal gusto naturale e piacevole, che bene si sposa con le vostre creazioni di cioccolato.

Vantaggi

Dosabile con il sac à poche

Ispirazione

Ciocolatini, tavolette di cioccolato

Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

2 Secchi da 3,5 kg.



Amarena

Arancia

Cocco

Fragola

Pera

CiokkoFruit

Selezione

Da oggi puoi arricchire le tue applicazioni utilizzando Frutta con bassa attività dell'acqua e una shelf-life fino a 12 mesi!

Il reparto Ricerca e Sviluppo di Cesarin S.p.A., attraverso un esclusivo processo produttivo, ha sviluppato un ingrediente ideale per decorare cioccolato, muesli e torroni.

Solo morbida frutta, zucchero e succo di limone, così da alleggerire gli ingredienti delle etichette assecondando comunque la tua creatività.

Vantaggi

Ridotta attività dell'acqua $\leq$ a 0,6

Ispirazione

Tavolette di cioccolato alla frutta, muesli, barrette energetiche

Stoccaggio

12 mesi a temp. $<$ di 18°C

Confezione

Secchielli da 1,5 Kg.



Mora



Fragoline



Mirtillo



Amarena



Pera 6x6



Arancio 6x6



Limon 6x6



Black Cherry Berry

Gluten
Free



FarciForno

Selezione

Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda. La particolare lavorazione di FarciForno sfrutta le fibre presenti naturalmente nella frutta senza esasperare la concentrazione zuccherina ("Brix"), risolvendo così le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore, sia esso di frolla o di pasta sfoglia. Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che conserva nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito, grazie alla contenuta attività dell'acqua. In cottura FarciForno non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

Vantaggi

Dosabile con sac à poche
Pronto all'uso

Ispirazione

Biscotti, croissant, saccottini,
prodotti da forno

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Albicocca

Amarena

Arancia

Fichi

Mela con Pezzi

Verdura HG

greenline



Le verdure HG rappresentano la soluzione Cesarin alle problematiche legate all'uso di ortaggi disidratati o surgelati: il processo di stabilizzazione inibisce parzialmente l'attività dell'acqua presente nella materia prima fresca, assicurando un eccellente aspetto organolettico.

La struttura del vegetale è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati e, confrontata ai surgelati, garantisce un contenuto rilascio di acqua e una maggiore resistenza meccanica.

Tutti i prodotti sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Vantaggi

Ridotta attività dell'acqua $\leq 0,6$

Ispirazione

Carne, crackers - grissini, focacce, pani speciali, insaccati, pesce conservato, pizza, ripieni, sughi, sandwiches

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Gluten Free



Pomododorini
HG20 pezzi (P6-P8)



Pomodori
HG10 cubetti (6x6)



Peperoni Gialli
HG10 cubetti (3-5)



Peperoni Rossi
HG10 cubetti (3-5)



Peperoni Verdi
HG10 cubetti (3-5)



Melanzane
HG10 cubetti (3-5)



Zucchini
HG10 cubetti (3-5)



Olive verdi
HG10 rondelle



Olive verdi
HG10 granuli



Olive nere
HG10 rondelle



Olive nere
HG10 granuli

TRADIZIONE | ESPERIENZA | TECNOLOGIA

La Società è stata costituita nel 1920 ed ha sempre operato nel settore agro-alimentare.

La particolare attenzione posta all'innovazione, frutto del lavoro di un qualificato staff rivolto alla Ricerca e Sviluppo, ha permesso all'Azienda di fronteggiare un mercato in rapida evoluzione sempre più esigente in termini di standard produttivi, e nel contempo di consolidare duraturi rapporti di collaborazione con le principali industrie del settore, sia a carattere nazionale sia internazionale.

Tale filosofia ha permesso alla Società di anticipare il mercato, allargando il proprio orizzonte produttivo, affiancando alla trasformazione della frutta quella dei vegetali. La nuova gamma di verdure è stata creata mettendo a frutto il know-how maturato nel corso della decennale attività industriale. L'importanza data all'attività di comunicazione, l'assidua presenza nelle principali fiere internazionali e la flessibilità produttiva, hanno portato Cesarin S.p.A. ai vertici del settore. L'Azienda ha saputo negli anni costruire i requisiti di affidabilità adeguando i propri standard produttivi alle più severe normative del settore alimentare, diventando pertanto partner ideale per le più importanti realtà del mercato.



sponsor



Selezione



Federica Cesarin



Sede Cesarin S.p.A.



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it