Cesarin®
dal 1920

# Bakery

INDUSTRIA

# Linea Bakery

frutta, innovazione e fantasia

**fruit**line

Frutta di prima scelta, ricerca tecnologica e creatività sono da sempre gli ingredienti del successo delle linee di semilavorati a base di frutta proposti da Cesarin S.p.A.

Grazie all'esperienza maturata nel settore, Cesarin ha sviluppato metodi di produzione all'avanguardia, che non sottopongono la frutta agli stress di lavorazione, mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche e di struttura; le preparazioni così delicatamente trattate garantiscono pezzature calibrate.

Le marmellate, le variegature e tutte le farciture sono utilizzabili **con i più comuni sistemi di dosaggio industriale**.

Nel laboratorio **Ricerca & Sviluppo** interno all'azienda, inoltre, si sviluppano ingredienti e ricette innovative, che anticipano le tendenza di mercato e che coniugano sempre maggior attenzione alla salubrità del prodotto (SO2 free) e al basso contenuto calorico.

Cesarin S.p.A. inoltre **personalizza ricette ad-hoc** per ogni singolo cliente attraverso prodotti su misura adattati alle singole necessità di referenza, linee produttive e fattibilità.

Tutti i prodotti sono testati per il controllo della qualità dei prodotti e delle caratteristiche chimico-fisiche.

# TuttaFrutta

TUTTA® FRUTTA

TuttaFrutta è una linea di frutta semicandita sgocciolata, ottenuta da frutta fresca, selezionata, lavorata a freddo con un innovativo metodo osmotico ideato da Cesarin.
La frutta semicandta 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.
Ottima per farcire e decorare, particolarmente equilibrata nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato.

## Vantaggi

Ampia gamma di referenze per favorire la creatività di nuovi abbinamenti e fornire idee per creare cake innovativi.

## Ispirazione

Lievitati e dolci da ricorrenza, briosce, muffin, plum-cake, prodotti da forno.

## 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

Secchi da 2x2,5 kg e 20 kg.
Amarena Speciale: 2 latte da 3 kg.

| FRUTTA INTERA |
| --- |
| Amarena Speciale |
| Cranberry |
| Fragoline |
| Frutti di bosco |
| Lampone |
| Mora |
| Mirtillo |

| CUBETTI DI FRUTTA |
| --- |
| Albicocca 14x14 mm |
| Arancio 12x12 mm |
| Cedro 12x12 mm |
| Ginger 5x5 mm |
| Limone 12x12 mm |
| Mango 9x9 mm |
| Mela verde 12x12 mm |
| Pera 12x12 mm |
| Pesca 14x14 mm |
| Tropicale 9x9 mm |

| |
| --- |
| Albicocca a metà |
| Ananas 1/16 di fetta |

Gluten Free

# Profumi d'Italia

Semilavorati ottenuti con varietà di frutta autoctone, 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 e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti del settore.
Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) Limoncello (dai limoni di Sorrento IGP) e Bergamotto (di Calabria) sono solo le prime tappe di un viaggio alla scoperta dei migliori frutti d'Italia.

## Vantaggi

Molteplici applicazioni, etichetta pulita, senza aromi e conservanti
Gusto e Aroma intenso e naturale

## Ispirazione

Lievitati, monoporzioni, muffin, plun-cake, torte, prodotti da forno.

## Stoccaggio

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

## Confezione

2 secchi da 3,5 kg. e 12 kg.

| |
|---|
| Mandarino Tardivo di Ciaculli - pasta |
| Limoncello - pasta |
| Bergamotto - pasta |

# Farciture di frutta

Gluten Free

Farciture di Futta sono una linea versatile adatta per essere utilizzata per la produzione di torte e prodotti surgelati che posso sfruttare tutta la naturalità della frutta a basso Bx.
Questa linea coniuga alla ricchezza della frutta contenuta, una struttura morbida e cremosa e una ottima resistenza in cottura e/o a temperature negative, garantendo sempre un gusto genuino e un aspetto invitante in ogni impiego.
La versatilità di utilizzo, la possibilità di ricettare su richiesta della clientela, rendono Farciture di Frutta il prodotto ideale per ogni esigenza produttiva.

## Vantaggi

Ottima resistenza alle temperature negative e tenuta al forno.
Gusto naturale, pezzatura e percentuali di frutta modificabili su richiesta della clientela.
Prodotto pompabile dosabile meccanicamente.

## Ispirazione

Torte gelato, semfreddi, croissants, strudel, torte.

## Stoccaggio

1 mesi a temp. 0-5° C
12 mesi a -18° C

## Confezione

Secchi da 20 Kg.
Tank da 1.000 Kg.

| FRUTTA INTERA |
|---|
| Amarena |
| Fragola |
| Frutti di bosco |
| Mirtillo |
| Mora |

| CUBETTI DI FRUTTA |
|---|
| Albicocca 12x12 mm |
| Ananas 9x9 mm |
| Mela verde 12x12 mm |
| Fragola 12x12 mm |
| Mango 9x9 mm |
| Pera 12x12 mm |
| Pesca 14x14 mm |
| Tropicale 9x9 mm |

*Soluzione on-demand: disponibile in gusti diversi, con densità e percentuali di frutta diverse. Lotti minimi di produzione 1.000 kg.*

Gluten Free

# Ciliegie Candite

## Rosse/Verdi
## Red Cherry Berry
## Black Cherry Berry

Ciliegie candite Rosse e Verdi, vere e proprie leccornie dal sapore semplice ed intramontabile, dal colore brillante, disponibili in differenti calibri. Studiate per l'industria dolciaria, per decorare od essere incluse all'interno degli impasti dei prodotti da forno. **Red Cherry Berry** è la linea di ciliegie candite dal colore rosso brillante, a colorazione naturale senza conservanti, allergeni e residui di anidride solforosa. L'accurata scelta della materia prima garantisce un'altissima qualità nel rispetto delle caratteristiche di naturalità, consistenza, forma e colore richieste dal mercato. **Black Cherry Berry** è una linea di ciliegie aromatizzate all'amarena, caratterizzata da un colore nero brillante e naturale prodotta senza coloranti, senza conservanti, senza allergeni.

### Vantaggi
Lunga durata
Pronti all'uso
Senza conservanti

### Ispirazione
Torte, biscotti, muffin, plum-cake, panettoni, colombe

### Stoccaggio
24 mesi in luogo fresco e asciutto*
12 mesi in luogo fresco e asciutto

### Confezione
Cartoni da 5 kg.
Cartoni da 10 kg.

RED CHERRY BERRY

BLACK CHERRY BERRY

| |
|---|
| Ciliegie rosse - 18/20 - 20/22 * |
| Ciliegie rosse a metà - 18/20 - 20/22 * |
| Ciliegie verdi - 18/20 - 20/22 * |
| RedCherryBerry (Ciliegie rosse) - 18/20 - 20/22 |
| RedCherryBerry (Ciliegie rosse) a metà - 18/20 |
| RedCherryBerry (Ciliegie rosse) intere e rotte |
| BlackCherryBerry (Ciliegie nere) - 16/18 - 20/22 |
| BlackCherryBerry (Ciliegie nere) intere e rotte |

# Linea Oro

Canditi di agrumi in cubetti o in pasta ottenuti dalla scorza fresca sbucciata a mano.
Il colore, il sapore intenso e la morbidezza fanno della Linea Oro FruitLine l'ingrediente ideale per tutte le produzioni di pasticceria ad alto contenuto qualitativo.
La qualità artigianale, lo spiccato apporto aromatico senza aggiunta di essenze artificiali, l'assenza di conservanti e coloranti abbinati ad i più elevati standard industriali, incontrano le esigenze di un mercato sempre più orientato alla genuinità degli ingredienti.

## Vantaggi
Colore naturale
Assenza di additivi (SO2 free)
Sapore fresco
Facilità di impiego

## Ispirazione
Lievitati da ricorrenza, muffin, plum-cake, croissants, prodotti da forno.

## Stoccaggio
12 mesi In luogo fresco e asciutto

## Confezione
Cartoni da 10 kg.

| |
|---|
| Scorzone di Arancia - cubetti 9x9 mm |
| Scorzone di Limone - cubetti 9x9 mm |
| Scorza di Arancia - pasta |
| Scorza di Limone - pasta |

Gluten Free

# Cubetti tradizionali

I Cubetti Tradizionali di Frutta Candita FruitLine nascono da un tradizionale metodo di canditura alla francese di scorze e scorzoni di agrumi. L'accurata tecnica di lavorazione, unita al lento processo osmotico, garantisce un'altissima qualità del prodotto che conserva tutte le caratteristiche organolettiche di consistenza, di forma e di colore della frutta d'origine.

## Vantaggi

Ottima persistenza organolettica e di sostanza
Calibratura regolare dei pezzi
Tecnica di lavorazione tradizionale

## Ispirazione

Prodotti da forno, lievitati da ricorrenza, decorazioni, muffin, plum cake, croissant.

## Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

Cartoni da 5 kg.
Cartoni da 10 kg.

Scorzoni di arancia
cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm



Scorzoni di limone
cubetti 4x4 - 6x6 mm

Scorzoni di cedro
cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm

# Pasta Candita

Gluten Free

La Pasta Candita Fruitline è pensata per soddisfare l'esigenza di inserire una nota fruttata all'interno degli impasti. Si caratterizza per un'alta percentuale di frutta e per la facilità d'impiego. Con l'aggiunta di una quantità, variabile a secondo delle singole esigenze, di Pasta Candita Fruitline si arricchisce il prodotto finito conferendo una gradevole ed equilibrata nota aromatica che permane anche dopo la cottura.

## Vantaggi
Aroma fruttato naturale
Facilità di impiego
Pronto all'uso

## Ispirazione
Amaretti, biscotti, croissant, frolle, pan di spagna, prodotti da forno.

## Stoccaggio
18 mesi In luogo fresco e asciutto

## Confezione
Cartoni da 10 kg.
Secchi da 12 kg.

| |
|---|
| Scorza di Arancia - pasta |
| Scorza di Limone - pasta |
| Scorza di Cedro - pasta |

# Frutta Candita

Gluten Free

La produzione della Frutta Candita
è il core business dell'Azienda.
Il metodo di lavorazione che si tramanda
negli anni, ha acquisito via via sempre
maggiore affinamento.
La Frutta Candita FruitLine nasce da
un metodo tradizionale di lavorazione
(canditura alla francese): il processo osmotico
lento e la buona tecnica di lavorazione
preservano le caratteristiche organolettiche
di consistenza, di forma e di colore
della frutta d'origine.
La gamma spazia dai tradizionali cubetti ai filetti,
ai tondini, alla frutta intera o di grossa pezzatura
come le coppe di cedro o le fette di melone.

## Vantaggi
Metodo di canditura alla francese
Ottima persistenza organolettica e di sostanza
Calibratura regolare dei pezzi

## Ispirazione
Decorazioni, cassata siciliana, lievitati da
ricorrenza, muffin, plum cake.

## Stoccaggio
9 - 12 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione
Cartoni da 4 kg.
Cartoni da 5 kg.
Cartoni da 10 kg.

| FRUTTA CANDITA CARTONI DA 5 KG. | |
|---|---|
| Albicocche | tagliate a metà |
| Ananas | fette |
| Angelica | pezzi 15-17 cm |
| Arancia | fette, frutta intera |
| Clementine | frutta intera |
| Fico | frutta intera |
| Frutta assortita | frutta intera |
| Melone rosso, verde e giallo | fette |
| Pera bianca, rossa e verde | frutta intera |
| Scorze di cedro | coppe |
| Scorzoni d'arancia | fette, quarti |

| FILETTI CANDITI CARTONI DA 4 KG. | |
|---|---|
| Scorzoni d'arancia | filetti irregolari |
| Scorzoni d'arancia | filetti regolari |
| Scorzoni di limone | filetti regolari |

| CUBETTI CANDITI CARTONI DA 10 KG. | |
|---|---|
| Albicocca | 9x9 mm |
| Ananas | 1/16 fetta - 9x9 mm |
| Brassica bianca | 6x6 mm |
| Mela | 9x9 mm |
| Melone Giallo | 9x9 mm |
| Melone Rosso/Giallo/Verde | 6x6 mm |
| Pera | 9x9 mm |
| Pesca | 9x9 mm |

| CUBETTI DI MACEDONIA CANDITA CARTONI DA 5 KG. | |
|---|---|
| Macedonia (Arancio, brassica rossa, brassica verde) | 6x6, 9x9 mm |
| Macedonia di frutta (Arancio, melone rosso, melone verde) | 6x6 mm |
| Mix arancio e limone | 4x4, 6x6 mm |
| Mix melone tricolore | 6x6 mm |

Gluten Free

# Pasta Frutta

È una pasta morbida ricca di aroma e di gusto grazie alla presenza di olii essenziali. L'assenza di coloranti, la facilità di utilizzo la rendono il complice ideale per aromatizzare naturalmente le preparazioni dolciarie. 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 in pasta
etichette più pulite
facilità d'impiego
pronta all'uso

## Ispirazione

Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, croissants.

## Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

2 secchi da 3 kg.
Secchi da 12 kg.

| |
|---|
| Amarena - pasta |
| Arancio- pasta |
| Limone- pasta |
| Pera - pasta |

# Farciture speciali per biscotti

Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda.
La particolare lavorazione della di farciture speciali per biscotti 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 non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

## Vantaggi
Pompabile e dosabile meccanicamente
Resistenza alle alte temperature

## Ispirazione
Biscotti, croissant, saccottini, prodotti da forno

## Stoccaggio
24 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione
Secchi da 12 kg.

| |
|---|
| Albicocca |
| Ciliegia |
| Fragola |
| Fichi |
| Mela |

Gluten Free

# Passate

Le Passate FrutiLine sono semilavorati prodotti con frutta fresca pastorizzata di prima qualità, ricchi di purea ma senza pezzi. La politica della qualità della Cesarin prevede di utilizzare nelle Passate solo puree naturali senza aggiunta di anidride solforosa (allergene). Queste farciture sono state studiate per essere utilizzate ante o post forno ed essere resistenti alla congelazione. La gamma spazia da prodotti cremosi facilmente spalmabili a referenze con una struttura più compatta per resistere a temperature di cotture molto elevate.

## Vantaggi

Resistenza al forno e al congelamento
Pompabile e dosabile meccanicamente
Assenza di allergeni, SO2 free
Praticità di conservazione dopo l'apertura

## Ispirazione

Croissant, crostate e prodotti farciti

## Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

2 secchi da 6 kg.
Secchi da 12 kg.
Secchi da 25 kg.

| |
|---|
| Albicocca |
| Amarena |
| Ciliegia |
| Ciliegia nera |
| Fragola |
| Frutti di bosco |
| Lampone |
| Mora |
| Mela |
| Pesca |

# Prelibata

## semilavorato a base di confettura

Gluten Free

La linea Prelibata FruitLine unisce la qualità delle confetture di frutta extra ricca di pezzi di frutta, alla praticità d'impiego di un semilavorato da forno che non ha bisogno di essere conservato in frigo dopo l'apertura della confezione. Nella migliore tradizione Cesarin, la frutta intera impiegata (in percentuale elevata) è di primissima scelta. La gamma spazia dalle referenze tradizionali quali l'albicocca, la fragola ed i frutti di bosco, a referenze studiate per soddisfare le particolarità regionali di cui è ricca la pasticceria italiana come le visciole, le prugne e l'uva.
Queste farciture sono state studiate per essere utilizzate ante o post forno ed essere resistenti alla congelazione.

### Vantaggi
Resistenza al forno
Resistenza al congelamento
Assenza di allergeni
Prodotti multiuso
Prodotti dedicati alla pasticceria regionale
Praticità di conservazione dopo l'apertura

### Ispirazione
Biscotti, croissant, crostate, torte, saccottini, prodotti da forno

### Stoccaggio
24 mesi in luogo fresco e asciutto

### Confezione
Secchi da 6 kg.
Secchi da 12 o 25 kg. (lotti minimi 1.000 kg.)

| |
|---|
| Albicocca |
| Fichi |
| Fragola |
| Frutti di bosco |
| Lampone |
| Mirtillo |
| Prugna |
| Uva |
| Visciola - Amarena |

Cesarin®
dal 1920

# 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.

CSQA
GESTIONE AMBIENTALE CERTIFICATA
ISO 14001 – CERT. n° 6969
Gestione Ambientale Certificata
ISO 14001

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO
UNI EN ISO 9001 – CERT. n° 1128
Sistema Qualità UNI EN ISO 9001

IQNet
Quality Managment System
9001:2008

SAI GLOBAL
Food Safety Management
System

ccpb srl
Certificato di Conformità
Controllo Biologico

eu k
Kosher

*Famiglia Cesarin*

*Sede Cesarin S.p.A.*

Cesarin® dal 1920

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