

CESARIN

L'INGREDIENTE GIUSTO per ogni applicazione

DAL 1920 INNOVAZIONE, PRODOTTI E TECNOLOGIA MADE IN ITALY AL SERVIZIO DI PASTICCERIA, GELATERIA, INDUSTRIA DOLCIARIA E GASTRONOMIA. LA PROPOSTA DI PUNTA DI CESARIN È OGGI LA FAMIGLIA DEGLI AGRUMI CANDITI SELEZIONE



Cesarin
dal 1920

Cesarin
è Partner Platinum
del World Pastry
Stars 2017

Presente sul mercato dal 1920 Cesarin, azienda veronese guidata da Alberto Cesarin, ha saputo tradurre in occasione di business quello che da generazioni è la vocazione di famiglia: la produzione di semilavorati per la pasticceria, la gelateria, l'industria dolciaria e la gastronomia. L'azienda, attiva nel settore industriale, nazionale ed internazionale, mantiene comunque un'importante attenzione alle piccole realtà artigianali. Questo duplice approccio al mercato, grazie al forte impegno nell'ambito della ricerca e dell'innovazione, rende l'azienda Cesarin una società flessibile con una specifica capacità

di rispondere prontamente alle nuove tendenze (www.cesarin.it).

La costante attenzione alla qualità, la rigida selezione delle materie prime, standard produttivi in linea con le più severe normative del settore alimentare, hanno permesso alla Cesarin di avere i requisiti di affidabilità divenendo un partner di riferimento per tutti quei Maestri pasticceri che con l'intento di personalizzare le loro realizzazioni hanno utilizzato l'ineguagliabile linea di frutta semicandita TuttaFrutta®.

Oggi l'intento è quello di rivalorizzare tutta la famiglia degli Agrumi canditi Selezione

Per personalizzare le proprie realizzazioni i pasticceri possono impiegare la linea di frutta semicandita TuttaFrutta®



offrendo ai clienti un assortimento completo che annovera: Arancio Sicilia, Cedro e Limone Sicilia canditi e semicanditi, paste di agrumi e semilavorati come l'ormai insostituibile Profumo d'Italia al Mandarino tardivo di Ciaculli.