

Prelibata

semilavorato a base
di confettura



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.)

Gluten
Free



Albicocca

Fichi

Fragola

Frutti di bosco

Lampone

Mirtillo

Prugna

Uva

Visciola - Amarena