

# 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.



Mandarino Tardivo di Ciaculli

Limoncello