

# Cesarin

## PasteDiFrutta

*per gelateria e pasticceria*



- \* 100% naturale
- \* senza additivi
- \* senza coloranti
- \* senza emulsionanti
- \* senza aromi artificiali aggiunti



# Più gusto e sapore alle tue preparazioni!



Le nuove PasteDiFrutta Cesarin sono nate per aromatizzare e rinforzare in modo naturale le tue preparazioni di gelateria e pasticceria.

In gelateria sono perfette per essere usate tal quali o per aggiungere una nota fruttata nella miscela base e nei sorbetti.

Ottimo l'utilizzo in pasticceria per aromatizzare mousse, semifreddi e crema pasticciera.

Si tratta di paste composte da frutta omogenizzata in polpa con aggiunta di fibre vegetali, succo di limone, estratti naturali senza additivi e senza coloranti. Garantiscono sempre un **prodotto completamente naturale e ricco di gusto**.

Una scelta di naturalità che non ha precedenti.



## Vantaggi

- \* 100% naturale
- \* senza additivi
- \* senza coloranti
- \* senza emulsionanti
- \* senza aromi aggiunti

## Ispirazione

Gelati artigianali, soft-ice, gelati industriali, pasticceria

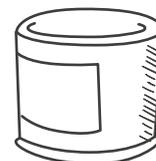


## Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

## Confezione

Lattina easy-open da 3 kg.



# Le nostre Referenze

- Fragola · Lampone · Mandarino di Ciaculli
- Mela verde · Melone · Mirtillo



Mela verde



Melone



Mandarino di Ciaculli



Fragola



Lampone



Mirtillo





*Cesarin*

**Cesarin S.p.A.**  
Via Moschina, 3  
37030 Montecchia di Crosara (VR) IT  
T +39 045 7460000 - F +39 045 7460903  
info@cesarin.it



[www.cesarin.it](http://www.cesarin.it)