Cesarin

HARMONY OF FLAVOURS

Cesarin®
dal 1920

TRADITION
EXPERIENCE
TECHNOLOGY

Cesarin®
dal 1920

TRADITION
EXPÉRIENCE
TECHNOLOGIE

La Société a été fondée en 1920 et a toujours opéré dans le secteur agro-alimentaire. L'attention particulière consacrée à l'innovation réalisée par une équipe qualifiée dédiée à la Recherche et Développement, a permis à l'Entreprise de faire face à un marché en évolution constante, toujours plus exigeant en termes de standard de qualité et également de consolider des rapports durables de collaboration avec les principales industries du secteur, aussi bien à caractère national qu'international.
Cette philosophie a permis à la société d'anticiper le marché, en élargissant ses propres horizons de production, en ajoutant à la transformation du fruit, celle des végétaux.
La nouvelle gamme de légumes a été créée en mettant en application le savoir faire acquis au cours de ces dix dernières années d'activité industrielle. L'importance donnée à l'activité de communication, la présence assidue dans les principaux salons internationaux et la flexibilité de production, ont amené Cesarin S.p.A. aux sommets du secteur, élargissant ainsi sa présence sur le marché national et étranger.
L'entreprise a su au cours des années conquérir les exigences requises de fiabilité en adhérant aux réglementations les plus sévères (certifications) du secteur alimentaire, devenant ainsi le partenaire idéal pour les réalités du marché alimentaire les plus exigeantes.

TRADITION
ERFAHRUNG
TECHNOLOGIE

Die Gesellschaft wurde 1920 gegründet und ist seitdem immer in der Landwirtschafts-und Lebensmittelbranche tätig. Die besondere Aufmerksamkeit für Innovation, dank dem qualifizierten Team für Forschung und Entwicklung, haben der Firma ermöglicht, einem sich ständig weiterentwickelnden Markt und dem standing strenger werdenden Produktionsstandard gerecht zu werden und die Zusammenarbeit mit den sowohl nationalen, als auch internationalen Hauptindustrien dieser Branche zu stärken.
Diese Philosophie ermöglichte der Firma dem Markt vorzugreifen: der Produktionshorizont wurde von der Obstverarbeitung bis auf die Gemüseverarbeitung erweitert.
Die neue Produktlinie Gemüse konnte dank des während der jahrzehntelangen industriellen Tätigkeit gereiften Know-how umgesetzt werden.
Durch die Wichtigkeit, die Cesarin S.p.A. der Kommunikation beigelegt hat, und der ständigen Präsenz auf internationalen Messen, hat sich die Firma an die Spitze der Branche mit einem wachsenden Marktanteil sowohl auf dem Binnenmarkt, als auch auf dem internationalen Markt platziert. Die Firma hat sich im Laufe der Jahre die Voraussetzungen für Zuverlässigkeit erobert, indem sie den strengsten Normen der Lebensmittelbranche folgt und somit zum idealen Partner für die wichtigsten Firmen des Lebensmittelmarkts geworden ist.

ТРАДИЦИИ
ОПЫТ
ТЕХНОЛОГИЯ

Компания была основана в 1920 году и работает в агро-пищевом секторе.
Особое внимание к инновации, результат работы высоко квалифицированной команды отдела исследования и развития, позволило Компании адаптироваться к быстро меняющимся запросам рынка и производственным стандартам и в то же время укрепить долголетнее сотрудничество с основными промышленными производителями сектора, как национального так и международного уровня.
Такая концепция помогла Компании опередить рынок, расширив свой производственный горизонт от производства засахаренных фруктов, цукатов, до работы с овощами. Новая гамма овощных продуктов была создана благодаря многолетнему опыту промышленного производства. Важное значение подачи информации, постоянное присутствие на главных зарубежных выставках и производственная гибкость выдвинули Компанию в лидеры сектора. Со временем Компанией были заложены основы надежного сотрудничества и достигнуты производственные стандарты, соответствующие самым строгим нормативам пищевого сектора и это позволило стать идеальным партнером для наиболее важных производителей рынка.

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.

TRADITION
EXPERIENCE
TECHNOLOGY

The Company was established in 1920 and has always operated in the agro-food industry.
The special attention placed on innovation by qualified staff aimed at Research and Development has permitted the Company to cope with a rapidly evolving market that is ever more demanding as far as productivity standards are concerned and, moreover, to consolidate strong long term co-operative relationships with the main industries of the sector, on both domestic and foreign markets. That philosophy has enabled the Company to anticipate the market, broadening their own productive horizon, putting the transformation of fruit to that of vegetables side by side. The new range of vegetables was created by exploiting the know-how matured during ten years of industrial activity.
The importance given to communication, their constant presence at the main international fairs and productive flexibility has taken Cesarin S.p.A. to the pinnacle of the industry, strengthening their presence on the internal and foreign market.
During the course of these years, the Company has skilfully achieved the requirements of reliability demanded to meet the highest standards of the food industry, thereby becoming the ideal partner for the major players in the food market.

Selezione

fruitline

greenline

CANDIED FRUIT **pag. 10**

FRUTTA CANDITA
FRUITS CONFITS
KANDIERTE FRÜCHTE
ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ
ЦУКАТЫ

JAM / FARCICREMA **pag. 12**

CONFETTURE/FARCICREMA
MARMELADES/FOURRAGE/FARCICREMA
FRUCHTKONFITÜREN/FARCICREMA
КОНФИТЮРЫ И КРЕМОВЫЙ
НАПОЛНИТЕЛЬ

DOLCEFRUTTA **pag. 14**

DOLCEFRUTTA

RIPPLES WITH PIECES TOPPING **pag. 16**

VARIEGATURE CON PEZZI/TOPPING
TOPPING AVEC DES MORCEAUX/TOPPING
SOßEN MIT STÜCKEN / TOPPING
СОУСЫ - ТОППИНГИ С КУСОЧКАМИ
ФРУКТОВ

ICE CHIC **pag. 18**

ICE CHIC

TOPGEL MIRROR **pag. 20**

TOPGEL MIRROR
ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ

TUTTAFRUTTA **pag. 22**

TUTTAFRUTTA

TUTTAFRUTTA SPECIAL SOURCHERRY **pag. 24**

AMARENA SPECIALE
GRIOTTE SPÉCIALE
AMARENA SPEZIAL
ВИШНЯ – АМАРЕНА ОСОБАЯ

PASTAFRUTTA **pag. 26**

PASTAFRUTTA

FARCICIOCK **pag. 28**

FARCICIOCK

CANDIED FRUIT **pag. 32**

FRUTTA CANDITA
FRUITS CONFITS
KANDIERTE FRÜCHTE
ЦУКАТЫ

RED CHERRY BERRY **pag. 36**

RED CHERRY BERRY

GOLDEN LINE **pag. 38**

LINEA ORO
CUBES/PÂTES
TRADITIONNELLES ORO
LINIE GOLD - ЛИНИЯ ORO

FARCIFORNO **pag. 40**

FARCIFORNO

DELICIOUS **pag. 42**

PRELIBATA - FOURRAGE
AVEC MORCEAUX
LINIE DELICIOUS
ЛИНИЯ DELICIOUS

FRUIT FILLINGS **pag. 44**

PASSATE
FOURRAGE SANS MORCEAUX
FRUCHTKONFITÜREN OHNE
FRUCHTSTÜCKE - ДЖЕМ

DOLCEFRUTTA PROFESSIONAL **pag. 46**

DOLCEFRUTTA
PROFESSIONAL

JELLIES **pag. 48**

SEMILAVORATI A BASE
GELATINA - NAPPAGE
HALBFERTIGE GELATINEPRODUKTE
ГОРЯЧИЕ ГЕЛИ

SEMICANDIED FRUIT **pag. 50**

FRUTTA SEMICANDITA
FRUITS SEMICONFITS
HALBKANDIERTE FRÜCHTE
ПОЛУЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ

SPECIAL SEMICANDIED FRUIT **pag. 52**

FRUTTA SEMICANDITA SPECIALE
FRUITS SEMICONFITS SPÉCIAL
HALBKANDIERTE FRÜCHTE SPECIAL
ПОЛУЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ
СПЕЦИАЛЬНЫЕ

RIPPLES / FRUIT PREPARATIONS **pag. 54**

VARIEGATURE/FARCITURE
TOPPING/ PRÉPARATION DE FRUITS
SOßEN/FÜLLUNG - СОУСЫ
ТОППИНГИ И НАПОЛНИТЕЛИ
ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

SOURCHERRY AMARENA CHERRY **pag. 56**

AMARENE - AMARENATE
AMARENA GRIOTTE
AMARENAKIRSCHEN
ВИШНЯ - АМАРЕНА

COCKTAIL CHERRY WITH STEM **pag. 58**

CILIEGIE COCKTAIL CON GAMBO
BIGARREAUX COCKTAIL AVEC QUEUE
COCKTAILKIRSCHEN MIT STIEL
КОКТЕЙЛЬНАЯ ЧЕРЕШНЯ С
ВЕТОЧКОЙ

CHELLIES **pag. 60**

CHELLIES

LWA FRUITS **pag. 62**

FRUTTA STABILIZZATA
FRUITS STABILISÉS
STABILISIERTE FRÜCHTE
СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ
ФРУКТЫ

LWA VEGETABLES **pag. 66**

VERDURE STABILIZZATE
LÉGUMES STABILISÉS
STABILISIERTES GEMÜSE
СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ ОВОЩИ

SPECIALITIES CREME **pag. 68**

CREME DEL PASTICCIERE
LÉGUMES DU PÂTISSIER
GEMÜSECREMES
ОВОЩНЫЕ КРЕМЫ

Selezione

CESARIN.

GOOD QUALITY
WITHOUT
COMPARISON

Selezione

Nous avons choisi le meilleur de notre production et nous avons créé SELEZIONE, la nouvelle ligne de produits dédiée à ceux qui veulent les meilleurs fruits de la nature.
SELEZIONE est une gamme d'élite: des fruits de première qualité cueillis à parfaite maturité, confiée aux mains de nôtre équipe de spécialistes, qui avec une grande attention choisissent les meilleurs "fruits". Avec SELEZIONE, Cesarin S.p.A. a su conjuguer la qualité artisanale élevée de la grande tradition italienne avec les standards industriels les plus sévères.

Wir haben das Beste von unserer Produktion gewählt und die Linie SELEZIONE entworfen. Eine Produktlinie für diejenigen, die das Beste der Natur wollen. SELEZIONE ist eine Elite-Produktlinie: erstklassiges Obst, welches bei perfekter Reifung geerntet wird und unserer besten Arbeitskraft anvertraut wird, welche mit einer unendlichen Geduld die besten "Früchte" auswählt.
Mit SELEZIONE ist es Cesarin S.p.A. gelungen, die hohe Qualität der hausgemachten Produkte der italienischen Tradition mit den strengen Industriestandards zu vereinen.

Мы выбрали самое лучшее из нашего производства и создали "SELEZIONE", новую линию для тех, кто предпочитает только лучшие дары природы. Selezione – это элитная гамма: первосортные фрукты, собранные в период идеальной зрелости, отобранные вручную нашими лучшими специалистами.

SELEZIONE

Cesarin®

dal 1920

Abbiamo scelto il meglio delle nostre produzioni e abbiamo creato SELEZIONE, la linea di prodotti dedicati a chi vuole dalla natura i suoi frutti migliori. SELEZIONE è una gamma d'elite: frutta di prima qualità colta a perfetta maturazione, cernita manualmente con pazienza certosina dalla nostra migliore mano d'opera.
Con SELEZIONE, Cesarin S.p.A. ha saputo combinare la massima qualità dei migliori artigiani, con gli standard industriali più esigenti.

We have chosen the best of our productions and created SELEZIONE, the new product line dedicated to those who want nature's best fruits. SELEZIONE is an elite range: First quality fruit picked when perfectly ripe by the best hands within our labour force, who, with the utmost patience, chooses the best "fruits".
With SELEZIONE, Cesarin S.p.A. has managed to combine the highest quality from the best artisans, with the most exacting industrial standards.

Selezione

FRA

références

FRUITS CONFITS
Ecorce d'orange Sicile lamelle régulière [1-3] - 1/4 [2-4]
Ecorce de citron Sicile lamelle régulière [1-3] - 1/4 [4]
Cédrat Diamant 1/2 [2-4]
Orange tranches [4]
Abricots - Clémentines - Figues [4]
Fruits assortis [4]
Poires blanches - rouges - vertes [4]

CUBES CONFITS
Ecorce d'orange Sicile cubes 6x6 [4] - 9x9 [4] - 12x12 [2]
Ecorce de citron Sicile cubes 9x9 [4]
Cédrat Diamant cubes 9x9 [2-4] - 12x12 [2-4]

BIGARREAUX CONFITS
Bigarreaux rouges Superior 18-20 [2-4] - 20-22 [2-4]
Bigarreaux rouges Les Naturels 18-20[2] - 20-22[2]

CONFITS PÂTE
Pâte P3 orange [4]
Pâte P3 citron [4]

Conservation température ambiante

Condit
[1] 4 boîtes de 2 kg.
[2] 4 boîtes de 2,5 kg.
[3] carton de 4 kg.
[4] carton de 5 kg.

Palettisation
36 cartons de 8 kg.
36 cartons de 10 kg.
120 cartons de 4 kg.
120 cartons de 5 kg.

DE

Sortiment

KANDIERTE FRÜCHTE
Orangenschalen Sizilien Filets [1-3] - Viertel [2-4]
Zitronenschalen Sizilien Filets [1-3] - Viertel [4]
Sukkade Diamant Schälchen [2-4]
Orange Scheiben [4]
Aprikose - Klementine - Feigen [4]
Gemischtes Obst [4]
Weiße - Rote - Grüne Birnen [4]

KANDIERTE WÜRFEL
Orangenschalen Sizilien Würfel 6x6 [4] - 9x9 [4] - 12x12 [2]
Zitronenschalen Sizilien "Scorzoni Sicilia" Würfel 9x9 [4]
Zitronatzitronenschale Diamante Würfel 9x9 [2-4] - 12x12 [2-4]

KANDIERTE KIRSCHEN
Rote Kirschen Superior 18-20 [2-4] - 20-22 [2-4]
Natürlich Rote Kandierte Kirschen 18-20 [2] -20-22 [2]

KANDIERTE PASTE
Kandierte Paste P3 Orange [4]
Kandierte Paste P3 Zitrone [4]

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung
[1] 4x2 kg. Dose
[2] 4x2,5 kg. Dose
[3] 4 kg. Karton
[4] 5 kg. Karton

Palettierung
36x8 kg. Kartons
36x10 kg. Kartons
120x4 kg. Kartons
120x5 kg. Kartons

RU

ассортимент

ЦУКАТЫ
Апельсин "Сицилия" полоски правильные [1-3] четвертинки [2-4]
Лимон"Сицилия" полоски правильные [1-3] четвертинки [4]
Кожура памело "Диамант" половинки [2-4]
Апельсин ломтики круглые [4]
Абрикос - Мандарин - Инжир -
Фрукты в ассортименте [4]
Груша белая, красная или зеленая [4]

ЦУКАТЫ В КУБИКАХ
Апельсин "Сицилия" кубики 6x6 [4] - 9x9 [4] - 12x12 [2]
Лимон "Сицилия" кубики 9x9 [4]
Кожура памело "Диамант" кубики 9x9 [2-4] - 12x12 [2-4]

ЗАСАХАРЕННАЯ ЧЕРЕШНЯ
Красная черешня Супериор 18-20 [2-4] - 20-22 [2-4]
Черешня Натурально Красного Цвета 18-20 [2] -20-22 [2]

ЦУКАТЫ - ПАСТА
Паста П3 апельсин [4]
Паста П3 лимон [4]

Хранение при комнатной температуре

Упаковка
[1] 4 мет. банки по 2 кг.
[2] 4 мет. банки по 2,5 кг.
[3] коробки по 4 кг.
[4] коробки по 5 кг

Кол-во на поддоне
36 коробок по 8 кг.
36 коробок по 10 кг.
120 коробок по 4 кг.
120 коробок по 5 кг.

ITA

referenze

FRUTTA CANDITA
Scorzoni d'arancia "Sicilia" filetti regolari [1-3] - quarti [2-4]
Scorzoni di limone "Sicilia" filetti regolari [1-3] - quarti [4]
Scorzoni di cedro "Diamante" coppe [2-4]
Arancia fette [4]
Albicocche - Clementine - Fichi [4]
Frutta assortita [4]
Pere bianche, rosse o verdi [4]

CUBETTI CANDITI
Scorzoni d'arancia "Sicilia" cubetti 6x6 [4] - 9x9 [4] - 12x12 [2]
Scorzoni di limone "Sicilia" cubetti 9x9 [4]
Scorze di cedro "Diamante" cubetti 9x9 [2-4] - 12x12 [2-4]

CILIEGIE CANDITE
Ciliegie Rosse Superior 18-20 [2-4] - 20-22 [2-4]
Le Naturali 18-20 [2] - 20-22 [2]

AGRUMI CANDITI IN PASTA
Pasta P3 arancia [4]
Pasta P3 limone [4]

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione
[1] 4 latte da 2 kg.
[2] 4 latte da 2,5 kg.
[3] cartoni da 4 kg.
[4] cartoni da 5 kg.

Pallettizzazione
36 cartoni da 8 kg.
36 cartoni da 10 kg.
120 cartoni da 4 kg.
120 cartoni da 5 kg.

disponible sans SO_2 - verfügbar auch ohne SO_2 - в наличии ассортимент и без сернистого ангидрида - referenze disponibili anche $S0_2$ free

Examples of APPLICATIONS	decorations, Sicilian cassata, leavened products, muffin, plum-cake, ice-creams
Esempi di APPLICAZIONE	decorazioni, cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati
Exemples d'APPLICATIONS	décorations, cassates, gâteaux levés, muffins, plum-cake, glaces
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dekorationen, Cassate, Hefegebäck für bestimmte Anlässe, Muffin, Plum-Cake, Eis
ПРИМЕНЕНИЕ	Украшения, сицилийская кассата, праздничная выпечка, маффины/ плам кейк, мороженое

EN

references

CANDIED FRUIT
Orange peel "Scorzoni Sicilia" regular strips [1-3] - quarters [2-4]
Lemon peel "Scorzoni Sicilia" regular strips [1-3] - quarters [4]
Citron peel "Diamante" cups [2-4]
Orange slices [4]
Apricot - Clementines - Figs - Mix of fruits [4]
White Pears - Red Pears - Green Pears [4]

CANDIED CUBES
Orange peel "Scorzoni Sicilia" fruit cubes 6x6[4] - 9x9 [4] - 12x12 [2]
Lemon peel "Scorzoni Sicilia" fruit cubes 9x9 [4]
Citron peel "Diamante" fruit cubes 9x9 [2-4] - 12x12 [2-4]

CANDIED CHERRY
Red Cherry Superior 18-20 [2-4] - 20-22 [2-4]
Natural Red Glaced Cherries 18-20 [2] - 20-22 [2]

CANDIED PASTE
Minced paste P3 orange [4]
Minced paste P3 lemon [4]

Storage at room temperature

Packaging
[1] 4x2 kg. tins
[2] 4x2,5 kg. tins
[3] 4 kg. cartons
[4] 5 kg. cartons

Palletization
36x8 kg. cartons
36x10 kg. cartons
120x4 kg. cartons
120x5 kg. cartons

So_2 free available

CANDIED FRUIT

FRUTTA CANDITA
FRUITS CONFITS
KANDIERTE FRÜCHTE
ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ - ЦУКАТЫ

FRA

Seuls les meilleurs fruits sont utilisés pour la production de confiture Sélection Cesarin: marmelades et coulis d'une consistance compacte, d'un parfum intense et d'un rendement excellent. Parmi les différentes références se distinguent les spécialités avec des morceaux de fruits et le coulis lisse d'abricot, depuis toujours le plus demandé par le marché. L'absence de SO2 est synonyme de qualité.Parfaits pour être utilisés avec les viennoiseries et les tartes (croissants, petits gâteaux et tartes aux fruits).

références

Marmelade d'orange avec morceaux [1-2]
Visciolata marmelade de griotte avec morceaux [1]
Fourrage abricot sans morceaux [1-2]
Farcicrema Citron [1]

Conservation température ambiante

Condit [1] 2 seaux de 6 kg.
[2] 4 boîtes de 3,5 kg.

Palettisation 42 cartons de12 kg.
36 cartons de 14 kg.

DE

Nur die besten Früchte werden zur Fruchtkonfitür Selezione Cesarin: haben eine kompakte Konsistenz, ein intensives Aroma und ausgezeichnetes Ergebnis in fertigem Produkt. Im Assortiment sind vorhanden sowohl Varianten mit Fruchtstücken als auch glatte passierte Aprikosenkonfitür, die am meisten vom Markt verlangt wird. Ein Synonym für die Qualitaet ist Abwesenheit von SO2 Spuren. Die Produkte passen ideal fuer die Backwaren und auch als Fuellungen nach dem Backen (brioches, Obsttaschen und - törtchen.

Sortiment

Orangenmarmelade mit Fruchtstücken [1-2]
Weichselkirsche mit Fruchtstücken [1]
Aprikosenjam ohne Fruchtstücke [1-2]
Farcicrema Zitrone [1]

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung [1] 2x6 kg. Kübel
[2] 4x3,5 kg. Dose

Palettierung 42x12 kg. Kartons
36x14 kg. Kartons

RU

Только лучшие фрукты попадают в начинки Selezione Cesarin, конфитюры и джемы имеют компактную консистенцию, насыщенный аромат и отличный выход готового продукта.
В предложенном ассортименте особое внимание уделяется видам с кусочками фруктов и абрикосовому джему, всегда самому востребованному на рынке. Отсутствие осадка сернистого ангидрида является синонимом качества. Эти продукты идеальны для применения как при выпечке так и после (круассаны, пирожки и песочные пирожные-корзинки).

ассортимент

апельсин с кусочками [1-2]
Visciolata (вишневый джем) с кусочками [1]
Абрикос фруктовый джем без кусочков [1-2]
Farcicrema - кремовый наполнитель лимон [1]

Хранение при комнатной температуре

Упаковка [1] 2 пластиковых ведра по 6 кг
[2] 4 мет. банки по 3,5 кг.

Кол-во на поддоне 42 коробок по 12 кг.
36 коробок по 14 кг.

ITA

Solo la frutta migliore diventa confettura Selezione Cesarin: marmellate e passate dalla consistenza compatta, il profumo intenso e dalla resa eccellente. Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e la passata liscia di albicocca, da sempre la più richiesta dal mercato.
L'assenza di SO2 è sinonimo di qualità.
Ideali per l'utilizzo in prodotti da forno e post forno (brioches, saccottini e crostate).

referenze

Marmellata d'arancia con pezzi [1-2]
Visciolata con pezzi [1]
Passata Albicocca senza pezzi [1-2]
Farcicrema Limone [1]

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione [1] 2 secchi da 6 kg.
[2] 4 latte da 3,5 kg.

Pallettizzazione 42 cartoni da 12 kg.
36 cartoni da 14 kg.

Examples of APPLICATIONS	croissant, tarts, general filling products, baked products
Esempi di APPLICAZIONE	croissant, pasticcini, prodotti da forno e prodotti farciti
Exemples d'APPLICATIONS	croissants, tartes fourrage, boulangerie
ANWENDUNGSBEISPIELE	Croissant, Kuchen, allgemeine Füllungen, Ofenprodukte
ПРИМЕНЕНИЕ	Круассаны, пирожные, выпечка и кондитерские изделия с начинкой

EN

Only the best fruit becomes Cesarin Select Jam: marmalades and mashed fruits with a compact consistency, intense perfume and excellent yield. Some of our specialities with pieces of fruit and our smooth apricot jam, which is always in high demand on the market, stand out among our catalogue references.
The absence of SO2 is synonymous with quality.
Our jams are ideal for use in bakery and post-oven products (brioches, buns and tarts).

references

Orange marmelade with pieces [1-2]
Visciolata (Visciola Cherry jam) with pieces [1]
Apricot fruit filling without pieces [1-2]
Farcicrema Lemon [1]

Storage at room temperature

Packaging [1] 2x6 kg. pails
[2] 4x3,5 kg. tins

Palletization 42x12 kg. cartons
36x14 kg. cartons

free SO_2

JAM & FARCICREMA

CONFETTURE E FARCICREMA
MARMELADES, FOURRAGE & FARCICREMA
FRUCHTKONFITÜREN UND FARCICREMA
КОНФИТЮРЫ И КРЕМОВЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ

FRA

DolceFrutta Selezione (stable à la cuisson et à la décongèlation) est une gamme de semi-ouvrés à haut pourcentage de fruit, créée pour garnir, fourrer, décorer les préparations de pâtisseries, viennoiseries et glaces. Grâce à l'apport limité en sucre, les produits sont caractérisés par un goût frais, par une couleur naturelle et par une douceur agréable qui persiste également à des températures négatives.

DE

DolceFrutta Selezione ist eine halbfertige Produktlinie mit hohem Fruchtanteil, welche entstand, um Ofengebäck und Eis zu verziehen, zu füllen oder zu dekorieren. Dank des niedrigen Zuckergehalts kennzeichnen sich die Produkte durch ihren frischen Geschmack, ihre natürliche Farbe und eine angenehme Weichheit, die auch bei Minustemperaturen anhält.

RU

DolceFrutta Selezione - это ассортимент полузасахаренных продуктов с большим содержанием фруктов, созданных для дополнения, украшения и наполнения кондитерских изделий, охлажденных десертов и мороженого. Благодаря невысокому содержанию сахара, Dolcefrutta Selezione имеет свежий вкус, натуральный цвет и приятную мягкость, которая сохраняется и при заморозке готового изделия.

ITA

DolceFrutta Selezione è una gamma di semilavorati ad alta percentuale di frutta, nata per guarnire, farcire e decorare le preparazioni di pasticceria da forno e di gelateria. Grazie al limitato apporto zuccherino, Dolcefrutta Selezione ha un gusto fresco, un colore naturale ed una piacevole morbidezza che persiste anche nel congelatore.

références

BAKERY (PATISSIERS) 70% DE FRUIT
Abricot petits cubes
Griotte fruits entiers
Fraise fruits entiers
Fruits de bois fruits entiers
Pomme verte petits cubes
Myrtille fruits entiers
Poire petits cubes

ICE-CREAM (GLACIERS) 80% DE FRUIT
Petites fraises fruits entiers
Fruits de bois fruits entiers
Pêche petits cubes

Sortiment

BAKERY - 70% FRUCHT
Aprikose Würfel
Amarena Kirsche ganze Frucht
Erdbeere ganze Frucht
Waldfrüchte ganze Frucht
Grüner Apfel Würfel
Heidelbeere ganze Frucht
Birne Würfel

ICE-CREAM - 80% FRUCHT
Kleine Erdbeeren ganze Frucht
Waldfrüchte ganze Frucht
Pfirsich Würfel

ассортимент

BAKERY - 70% ФРУКТОВ
Абрикос в кубиках
Вишня-амарена целиком
Клубника целиком
Лесные ягоды целиком
зеленое яблоко в кубиках
черника целиком
груша целиком

ICE-CREAM - 80% ФРУКТОВ
калиброванная клубника маленькая целиком
Лесные ягоды целиком
персик в кубиках

referenze

BAKERY - 70% FRUTTA
Albicocca frutta a cubetti
Amarena frutta intera
Fragola frutta intera
Frutti di bosco frutta intera
Mela verde frutta a cubetti
Mirtillo frutta intera
Pera frutta a cubetti

ICE-CREAM - 80% FRUTTA
Fragoline frutta intera
Frutti di bosco frutta intera
Pesca frutta a cubetti

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	2 boîtes de 2,9 kg.	**Verpackung**	2x2,9 kg. Dose	**Упаковка**	2 мет. банки по 2,9 кг.	**Confezione**	2 latte da 2,9 kg.
Palettisation	72 cartons de 5,8 kg	**Palettierung**	72x5,8 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	72 коробок по 5,8 кг.	**Pallettizzazione**	72 cartoni da 5,8 kg

Examples of APPLICATIONS	baked products, post-baking products, spoon desserts, brioches, tarts, strudel, ice-creams, semifreddo, frozen cakes
Esempi di APPLICAZIONE	prodotti da forno, prodotti post-forno, dolci al cucchiaio, brioches, crostate, strudel, gelati, semifreddi, torte gelato
Exemples d'APPLICATIONS	boulangerie, produits post-four, gâteaux à la cuillère, brioches, tartes, strudel, glaces, entremets glacés, gâteaux glacés
ANWENDUNGSBEISPIELE	Ofenprodukte, Füllungen nach dem Backen, Creme, Brioches, Kuchen, Strudel, Eis und Eistorten
ПРИМЕНЕНИЕ	Начинка для выпечки и наполнители после выпечки, кремы, круассаны, торты, штрудель, мороженое и охлажденные десерты

EN

Selezione DolceFrutta is a semi-finished product range with a high percentage of fruit content, created for garnishing and decorating pastry and ice cream preparations. Thanks to the limited amount of sugar, the products are characterised by a fresh taste, a natural colour and a pleasant softness that persists even at negative temperatures.

references

BAKERY - 70% FRUIT
Apricot fruit cubes
Sourcherry whole fruit
Strawberry whole fruit
Fruits of the forest whole fruit
Green apple fruit cubes
Blueberry whole fruit
Pear fruit cubes

ICE-CREAM - 80% FRUIT
Small strawberries whole fruit
Fruits of the forest whole fruit
Peach fruit cubes

Storage	at room temperature
Packaging	2x2,9 kg. tins
Palletization	72x5,8 kg. cartons

free SO_2

DOLCEFRUTTA

FRA

Topping avec des morceaux Selezione, riches en fruits de premier choix: ils possèdent le juste équilibre entre facilité à étaler et structure.
Ils sont l'association idéale pour enrichir vos glaces avec un goût frais et une note de couleur agréable.
Pour décorer, Cesarin S.p.A. propose Topping Selezione: un éventail de références aux goûts de fruit et de crèmes, caractérisées par une couleur naturelle et brillante, pensées pour une garniture facile et savoureuse, qui donnent la touche finale à vos desserts.

DE

Soßen mit Selezione, reich an erstklassigen Früchten: sie haben das perfekte Gleichgewicht zwischen Streichfähigkeit und Struktur. Sie sind perfekt, um Ihr Eis mit einem frischen Geschmack und einer angenehmen Farbnote zu bereichern.
Zum Dekorieren schlägt Cesarin S.p.A. Topping Selezione vor: eine leckere Vielfalt von Produkten mit Früchten und Cremen, die sich durch die natürliche und brillante Farbe auszeichnen und die Ihrem Dessert durch eine einfache und leckere Garnierung eine Krone aufsetzen.

RU

Наполнители с кусочками фруктов линии Selezione, с большим содержанием первосортных фруктов, отличаются сбалансированным составом и степенью вязкости. Это идеальный ингредиент, который обогатит Ваше мороженое свежим фруктовым вкусом и придаст приятный цвет.
Для завершения десертов мы предлагаем Topping Selezione: целую палитру фруктовых и кремовых вкусов с натуральным и ярким цветом, для простого в применении и вкусного украшения, эффектный последний штрих в приготовлении Ваших десертов.

ITA

Le Variegature con Pezzi Selezione, ricche di frutta di prima scelta, hanno il giusto equilibrio tra spalmabilità e struttura. Sono l'ingrediente ideale per arricchire il vostro gelato con il sapore della frutta fresca ed una piacevole nota di colore.
Per decorare, Cesarin S.p.A. propone Topping Selezione: un ventaglio di referenze ai gusti di frutta e di creme, caratterizzato da un colore naturale e brillante, pensato per una facile e gustosa guarnizione e per dare al vostro dessert il tocco finale.

références

TOPPING AVEC DES MORCEAUX [1]
Griotte - Petites fraises - Fruits de bois

TOPPING [2]
Griotte - Caramel - Chocolat
Fraise - Fruits de bois

Sortiment

SOßEN MIT STÜCKEN
Amarenasoße - Erdbeersoße - Waldbeerensoße

TOPPING
Amarena - Karamell - Schokolade
Erdbeere - Waldbeeren

ассортимент

НАПОЛНИТЕЛИ С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ [1]
Вишня-амарена - калиброванная клубника маленькая - Лесная ягода

ТОППИНГИ [2]
Вишня-амарена - Карамель
Шоколад - Клубника - Лесная ягода

referenze

VARIEGATURE CON PEZZI
Amarena - Fragoline - Frutti di bosco

TOPPING
Amarena - Caramello - Cacao
Fragola - Frutti di bosco

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	[1] 2 seaux de 3,5 kg. [2] 6 bouteilles de 1 kg.	**Verpackung**	SOßE: 2x3,5 kg. Kübel TOPPING:6x1 kg. Flaschen	**Упаковка**	[1] 2 пластиковых ведра по 3,5 кг. [2] 6 пластиковых бутылок по 1 кг.	**Confezione**	VARIEGATURE: 2 secchi da 3,5 kg. TOPPING: 6 bottiglie da 1 kg.
Palettisation	72 cartons de 7 kg. 80 cartons de 6 kg.	**Palettierung**	72x7 kg. Kartons 80x6 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	72 коробок по 7 кг. 80 коробок по 6 кг.	**Pallettizzazione**	72 cartoni da 7 kg. 80 cartoni da 6 kg.

Examples of APPLICATIONS	desserts, ice-creams, semifreddo, frozen cakes, yogurt
Esempi di APPLICAZIONE	dessert, gelati, semifreddi, torte gelato, yogurt
Exemples d'APPLICATIONS	dessert à l'assiette, glaces, entremets, glacés gâteaux, yaourt
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dessert auf Teller, Eis, Semifreddo, Eistorten, Joghurt
ПРИМЕНЕНИЕ	Топпинг для десертов, мороженое, охлажденные десерты, йогурт

EN

Selezione Ripples with pieces, rich in first choice fruit: they have the right balance between spreadability and texture. They are the ideal compendium to enrich your ice cream with a fresh taste and a pleasant note of colour.
For decoration, Cesarin S.p.A. suggest Selezione Topping: a range of products with fruit or cream flavours, characterised by a natural and bright colour, designed for an easy and tasty garnish, giving your dessert the final touch.

references

RIPPLE WITH PIECES
Sourcherry - Small strawberries - Fruits of the forest

TOPPING
Sourcherry - Caramel - Cocoa
Strawberry - Fruit of the forest

Storage	at room temperature
Packaging	RIPPLES: 2x3,5 kg. pails TOPPING: 6x1 kg. bottles
Palletization	72x7 kg. cartons 80x6 kg. cartons

free SO_2

RIPPLES WITH PIECES TOPPING

VARIEGATURE CON PEZZI - TOPPING
TOPPING AVEC DES MORCEAUX - TOPPING
SOßEN MIT STÜCKEN - TOPPING
СОУСЫ - ТОППИНГИ С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ

FRA

Ice Chic Cesarin est la révolutionnaire ligne de garniture et de toppings Cesarin enrichis de paillettes d'or 22 carats et d'éclats de chocolat blanc pour une gourmandise unique. La garniture et topping OR Selection sont les produits idéaux pour personnaliser et varier vos préparations de glaces et garantir une décoration originale et précieuse.

DE

Ice Chic Cesarin ist die neuartige Topping und Verzierungslinie Cesarin mit 22 Karat Goldpailetten und weißen Schokolanderaspeln für einen unverwechselbaren Genuss. Das Topping und die GOLD Selezione Verzierung sind ideale Produkte, um Eisprodukte zu verzieren oder persönlich zu gestalten und immer dort, wo man eine originale und wertvolle Dekoration garantieren möchte.

RU

Мы не смогли остановиться просто на топпингах! С новым предложением Ice Chic Oro Selezione, Cesarin S.p.A. вошел в ряд производителей ингредиентов уровня "Gran Gourmet".
Настоящие ювелирные изделия!
Ice Chic Oro Selezione, варианты топпинг и наполнитель, обогащены фрагментами настоящего пищевого золота в 22 карата и кусочками белого шоколада: непревзойденный вкус для Ваших деликатесов!

ITA

Ice Chic Cesarin è la rivoluzionaria linea di topping e variegature arricchite con paillettes d'oro 22 carati e scaglie di cioccolato bianco per una bontà inconfondibile. Le Variegature e Topping Ice Chic Selezione sono i prodotti ideali per personalizzare e donare un tocco inconfondibile a tutte le vostre prelibatezze!

références

Ice Chic topping or [1]
Ice Chic topping avec des morceaux or [2]

Sortiment

Ice Chic topping gold
Ice Chic Soße gold

ассортимент

Ice Chic топпинг золото [1]
Ice Chic наполнитель золото [2]

referenze

Ice Chic topping oro
Ice Chic variegato oro

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	[1] 6 bouteilles de 1 kg. [2] 2 seaux de 3,5 kg.	**Verpackung**	TOPPING: 6x1 kg. Flaschen SOßE: 2x3,5 kg. Kübel	**Упаковка**	[1] 6 пластиковых бутылок по 1 кг. [2] 2 пластиковых ведра по 3,5 кг.	**Confezione**	TOPPING: 6 bottiglie da 1 kg. VARIEGATURE: 2 secchi da 3,5 kg.
Palettisation	80 cartons de 6 kg. 72 cartons de 7 kg.	**Palettierung**	80x6 kg. Kartons 72x7 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	80 коробок по 6 кг. 72 коробок по 7 кг.	**Pallettizzazione**	80 cartoni da 6 kg. 72 cartoni da 7 kg.

Examples of APPLICATIONS	desserts, ice-creams, semifreddo, cakes, yogurt
Esempi di APPLICAZIONE	dessert al piatto, gelati, semifreddi, torte, yogurt
Exemples d'APPLICATIONS	dessert à l'assiette, glaces, entremets glacés, gâteaux, yaourt
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dessert auf Teller, Eis, Semifreddo, Eistorten, Joghurt
ПРИМЕНЕНИЕ	Топпинг для десертов, мороженое, охлажденные десерты, йогурт

EN

Ice Chic Cesarin is the revolutionary line of toppings and ripples enriched with 22 carat gold sequins and white chocolate flakes for an unmistakable delicacy.
The topping and ripple GOLD Selection are the ideal products to personalise and quarantee an original and unique decoration.

references

Ice Chic topping
Ice Chic ripple

Storage	at room temperature
Packaging	TOPPING: 6x1 kg. bottles RIPPLE: 2x3,5 kg. pails
Palletization	80x6 kg. cartons 72x7 kg. cartons

free SO_2

iceChic

FRA

TopGel Mirror Selezione est une gelée miroir transparente conçue pour recouvrir les gâteaux et les entremets glacés, en garantissant toujours une parfaite tenue à la coupe. TopGel confère aux réalisations un aspect lisse et compact qui ne coule pas le long des bords et qui reste brillant même à des températures négatives. Le goût neutre peut être utilisé comme gélatine à froid, tandis que pour toutes les autres références, bien qu'elles puissent être utilisées à froid, il est conseillé de le réchauffer au four à micro-ondes à une température de 45-55° ; le verser sur le gâteau bien froid, puis mettre le tout dans un abatteur pendant environ 5 minutes et ensuite procéder à la décoration finale.

DE

TopGel Mirror Selezione ist eine transparente absolut schnittfeste Spiegelglasur zum Überziehen von Torten und Halbgefrorenem. Sie gibt Ihren Werken einen glatten und kompakten Überzug, der nicht auf den Seiten runtertropft und der auch bei Minustemperaturen brillant bleibt.
Das Produkt kann kalt verwendet werden, aber, um das beste Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir es bei einer Temperatur von 45-55° in der Mikrowelle zu erwärmen, und auf die kalte Torte zu gießen. Geben Sie die Torte in den Schockfroster und dekorieren Sie dann zu Ende.

RU

TopGel Mirror Selezione – это топ гель прозрачный с эффектом мируар для покрытия тортов и охлажденных десертов, гарантирующий всегда безукоризненную и мягкую поверхность при разрезании. Придает изделию гладкую и компактную поверхность, не растекаясь по краям, и сохраняет яркий и блестящий цвет и после замораживания.
Нейтральный вариант можно использовать и как холодный готовый желатин, тогда как остальные варианты желательно подогреть перед использованием в микроволновой печи до температуры 45-55° и наносить на предварительно хорошо охлажденную поверхность торта или десерта, после чего поставить изделие минут на 5 в морозильник, а потом можно украшать по вкусу.

ITA

TopGel Mirror Selezione è una glassa a specchio trasparente studiata per ricoprire torte e semifreddi, garantendo sempre una perfetta tenuta al taglio.
Conferisce alle realizzazione un aspetto liscio e compatto che non cola lungo i bordi, conservandosi brillante anche a temperature negative.
Il gusto neutro può essere usato come gelatina a freddo, mentre per tutte le altre referenze, nonostante possano essere usate a freddo, si consiglia di scaldarle nel microonde ad una temperatura di 45-55°, versarle sulla torta ben fredda, mettendo il tutto in abbattitore per circa 5 minuti, per poi procedere alla decorazione finale.

références

Griotte - Orange - Cacao
Caramel - Noix de coco - Kiwi
Fraise - Neutre

Sortiment

Amarena - Orange - Kakao
Karamell - Mit Kokosnuss Aroma
Kiwi - Erdbeere - Neutral

ассортимент

Вишня-амарена - Апельсин - Шоколад
Карамель - Кокосовый аромат - Киви
Клубника - Нейтральный

referenze

Amarena - Arancio - Cacao
Caramello - Cocco - Kiwi
Fragola - Neutro

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	2 seaux de 3,5 kg.	**Verpackung**	2x3,5 kg. Kübel	**Упаковка**	2 пластиковых ведра по 3,5 кг	**Confezione**	2 secchi da 3,5 kg.
Palettisation	72 cartons de 7 kg.	**Palettierung**	72x7 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	72 коробок по 7 кг.	**Pallettizzazione**	72 cartoni da 7 kg.

Examples of APPLICATIONS	coating, decorations, semifreddo, frozen cakes, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	coperture, decorazioni, semifreddi, torte gelato, torte
Exemples d'APPLICATIONS	couverture, décorations, entremets glacés, gâteaux glacés, gâteaux
ANWENDUNGSBEISPIELE	Bezug, Dekoration, Semifreddo, Eistorten, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	Топгель для тортов, украшения, охлажденные десерты, торт-мороженое

EN

Topgel Mirror Selection is a transparent mirror glaze especially studied to cover cakes and semifreddi, guaranteeing they stand up to cutting perfectly at all times.
It confers a smooth and compact aspect to cakes, does not drip along the borders and remains bright even at temperatures below zero.
The neutral taste can be used as a cold gelatine, while for all other references, despite the fact that they can be used cold, it is advisable to heat it in the microwave to a temperature of 45-55° C, pour it over the cold cake and place it in a cooler for about 5 minutes before proceeding with the final decoration.

references

Sourcherry - Orange - Cocoa
Caramel - Coconut - Kiwi
Strawberry - Neutral

Storage at room temperature

Packaging 2x3,5 kg. pails

Palletization 72x7 kg. cartons

free SO_2

TOPGEL MIRROR

ЗЕРКАЛЬНЫЕ ГЕЛИ

FRA

Produit obtenu par les fruits frais avec une particulière transformation à froid, TuttaFrutta Selezione est un produit haut de gamme pour garnir, fourrer vos pâtisseries, viennoiseries ou productions de glace. La fraicheur et le naturel qui distinguent la gamme (grâce également au faible apport de sucres ajoutés) sont le fruit d'une technologie exclusive que Cesarin S.p.A. a réalisée grâce à sa longue expérience dans la tradition et la transformation des fruits. La facilité d'utilisation, la sélection soignée, sont les caractéristiques qui font de la ligne TuttaFrutta une excellente alternative au produit frais, surgelé ou en conserve.

références

Abricot cubes 9x9
Ananas 1/16 de tranche
Cranberry fruits entiers
Petites fraises fruits entiers
Fruits de Bois fruits entiers
Pomme verte cubes 9x9
Myrtille fruits entiers
Poire cubes 9x9
Pêche cubes 9x9
Exotique cubes 9x9

Conservation	température ambiante
Condit	SELECTION: 2 seaux de 2,5 kg. FRUITLINE: seaux de 20 kg.
Palettisation	72 cartons de 5 kg. 24x20 kg.

DE

TuttaFrutta Selezione entsteht durch eine besondere Kaltverarbeitung von Frischobst und ist ideal für die Garnitur und Füllung von Hefegebäck und Eisprodukten. Die Frische und Natürlichkeit, die diese Produktlinie auszeichnen (dank des niedrigen Zuckerzusatzes) sind das Ergebnis einer exklusiven Technologie, die Cesarin S.p.A. dank der langjährigen Erfahrung in der Obstverarbeitung in die Tat umgesetzt hat. Die einfache Verwendung und die sorgfältige Auswahl sind die Eigenschaften, die aus der Linie TuttaFrutta eine vortreffliche Alternative zu frischen, tiefgekühlten oder konservierten Produkten machen.

Sortiment

Aprikose Würfel 9x9
Ananas 1/16 Scheibe
Cranberry ganze Frucht
Kleine Erdbeeren ganze Frucht
Waldfrüchte ganze Frucht
Grüner Apfel Würfel 9x9
Blaubeere ganze Frucht
Birne Würfel 9x9
Pfirsich Würfel 9x9
Tropische Würfel 9x9

Lagerung	bei Raum Temperatur
Verpackung	SELECTION: 2x2,5 kg. Kübel FRUITLINE: 20 kg. Kübel
Palettierung	72x5 kg. Kartons 24x20 kg.

RU

Изготовленная из свежих фруктов посредством особой холодной обработки, TuttaFrutta Selezione – это идеальное украшение для кондитерских изделий, а также для мороженого и десертов. Свежий вкус и натуральность, характерные для этой линии (благодаря низкому проценту добавленного сахара), являются результатом эксклюзивной технологии Компании, созданной благодаря богатому опыту работы в переработке фруктов. Простота в использовании и тщательный отбор – вот те характеристики, которые делают линию TuttaFrutta Selezione достойной альтернативой свежим фруктам, замороженным или консервированным.

ассортимент

Абрикос кубики 9x9 мм
Ананас дольки - 1/16
Клюква целые ягоды
калиброванная клубника маленькая целиком
Лесные ягоды целиком
Зеленое яблоко кубики 9x9 мм
Черника целиком
Груша кубики 9x9 мм
Персик кубики 9x9 мм
тропические фрукты кубики 9x9 мм

Хранение	при комнатной температуре
Упаковка	SELEZIONE: 2 пластиковых ведра по 2,5 кг. FRUITLINE: пластиковые ведра по 20 кг
Кол-во на поддоне	72 коробок по 5 кг. 24x20 кг.

ITA

Prodotto ottenuto dalla frutta fresca e da una particolare lavorazione a freddo, TuttaFrutta Selezione è ideale per guarnire e farcire lievitati da forno, gelati e semifreddi. La freschezza e la naturalezza che contraddistinguono la gamma (dovute anche al basso apporto di zuccheri aggiunti) sono il frutto di un'esclusiva tecnologia che Cesarin S.p.A. ha realizzato grazie alla sua lunga esperienza nella trasformazione della frutta.
La facilità di impiego e l'accurata selezione, sono le caratteristiche che fanno della Linea TuttaFrutta Selezione una valida alternativa al prodotto fresco, surgelato o conservato.

referenze

Albicocca cubetti 9x9 mm
Ananas segmenti - 1/16 di fetta
Cranberry frutta intera
Fragoline frutta intera
Frutti di bosco frutta intera
Mela verde cubetti 9x9 mm
Mirtillo frutta intera
Pera cubetti 9x9 mm
Pesca cubetti 9x9 mm
Tropicale cubetti 9x9 mm

Stoccaggio	a temperatura ambiente
Confezione	SELEZIONE: 2 secchi da 2,5 kg. FRUITLINE: secchi da 20 kg.
Pallettizzazione	72 cartoni da 5 kg. 24x20 kg.

Examples of APPLICATIONS	baked cakes, leavened products, muffin, plum-cake, ice-creams, semifreddo, frozen cakes
Esempi di APPLICAZIONE	prodotti da forno, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati, semifreddi, torte gelato
Exemples d'APPLICATIONS	pâtisserie, gâteaux levés, muffins, plum-cakes, glaces, entremets glacés, gâteaux glacés
ANWENDUNGSBEISPIELE	Ofenprodukte, Hefegebäck zu bestimmten Anlässen, Muffin, Plum-Cake, Eis, Semifreddo, Eistorten
ПРИМЕНЕНИЕ	Украшения, праздничная выпечка, маффины, плам кейк, мороженое, охлажденные десерты, торт-мороженое

EN

The product is obtained from fresh fruit by a special cold-working process, Selezione TuttaFrutta is ideal to garnish and fill baked pies with yeast and ice cream productions. The freshness and naturalness that differentiate the range (thanks to the low amount of added sugar) are the result of an exclusive technology that Cesarin S.p.A. has perfected resulting from it's lenghty experience in the transformation of fruit.
The ease of use and accurate selection are the characteristics that make the TuttaFrutta line a valid alternative to the fresh product, frozen or preserved.

references

Apricot fruit cubes 9x9 mm
Pineapple 1/16 of slice
Cranberry whole fruit
Small strawberries whole fruit
Fruit of the forest whole fruit
Green apple fruit cubes 9x9 mm
Blueberry whole fruit
Pear fruit cubes 9x9 mm
Peach fruit cubes 9x9 mm
Tropical fruit cubes 9x9 mm

Storage at room temperature

Packaging SELECTION LINE: 2x2,5 kg. pails
FRUITLINE: 20 kg. pails

Palletization 72x5 kg. cartons
24x20 kg.

free SO_2

TUTTA® FRUTTA

Selezione

FRA

L'attention particulière dont Cesarin fait preuve pour les traditions liées au territoire, dont la pâtisserie italienne est riche, trouve son développement naturel dans la ligne TuttaFrutta Griotte Spéciale.
Le produit, obtenu de la transformation à froids des griottes semi-confites et égouttées, est idéale aussi bien comme garniture que comme fourrage.

DE

Die besondere Aufmerksamkeit, die Cesarin den lokalen Traditionen der italienischen Konditoreikunst gegenüber zeigt, spiegelt sich in der natürlichen Entwicklung der Linie TuttaFrutta Amarena Spezial wider. Das Produkt, welches durch die Kaltverarbeitung der halbkandierten und entkernten Amarenakirschen entsteht, ist sowohl für Füllungen, als auch für Dekorationen ideal.

RU

Особенное внимание, уделяемое Компанией Cesarin S.p.A. региональным традициям, которыми богато мастерство итальянских кондитеров, нашло свое отражение в производстве такого ингредиента как TuttaFrutta Amarena Speciale.
Этот продукт, полученный в процессе особой холодной обработки при низких температурах из полузасахаренной вишни амарена без сиропа, является идеальным и как украшение и как начинка.

ITA

La particolare attenzione che Cesarin S.p.A. rivolge alle tradizioni legate al territorio di cui è ricca la pasticceria italiana, trova il suo naturale sviluppo nella linea TuttaFrutta Amarena Speciale.
Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione a freddo delle amarene semicandite e sgocciolate, è ideale sia come guarnizione sia come farcitura.

références

Griotte spéciale fruits entiers

Conservation	temp. contrôlée < -18°C
Condit	2 boîtes de 3 kg.
Palettisation	72 cartons de 6 kg.

Sortiment

Amarena spezial ganze Frucht

Lagerung	bei kontrollierter Temp. < -18°C
Verpackung	2x3 kg. Dose
Palettierung	72x6 kg. Kartons

ассортимент

Вишня-амарена Особая целиком

Хранение	при температуре -18°C
Упаковка	2 мет. банки по 3 кг.
Кол-во на поддоне	72 коробок по 6 кг.

referenze

Amarena Speciale frutta intera

Stoccaggio	a temperatura controllata -18°C
Confezione	2 latte da 3 kg.
Pallettizzazione	72 cartoni da 6 kg.

Examples of APPLICATIONS	zeppola di San Giuseppe, leavened products, brioches, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	zeppola di San Giuseppe, lievitati da ricorrenza, brioches, torte
Exemples d'APPLICATIONS	beignet de San Giuseppe, gâteaux levés, brioches, gâteaux
ANWENDUNGSBEISPIELE	Hefegebäck - Ringel typisch für den Josefstag, Hefegebäck für bestimmte Anlässe, Brioches, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	Особая итальянская выпечка, праздничная выпечка, круассаны, торты

EN

The special attention that Cesarin shows for local traditions, which Italian pastry is rich in, finds its natural development in the TuttaFrutta Special Sourcherry.
The product, obtained from cold-working semi-candied and drained amarena cherries, is ideal both as a garnish and as a filling.

references

Special sourcherry whole fruit

Storage	temperature monitored below -18°C
Packaging	2x3 kg. tins
Palletization	72x6 kg. cartons

free SO_2

TUTTA FRUTTA

SPECIAL SOURCHERRY
AMARENA SPECIALE
GRIOTTE SPÉCIALE
AMARENA SPEZIAL
ВИШНЯ – АМАРЕНА ОСОБАЯ

FRA

PastaFrutta Selezione représente une bonne alternative aux arômes traditionnels en pâte présents sur le marché. Pensée pour satisfaire la fantaisie et la créativité du Pâtissier, elle se caractérise par son haut pourcentage de fruit et par sa facilité d'utilisation. Ajoutant un pourcentage de 8-10% à votre pâte, elle enrichit le produit fini en lui conférant une note aromatique agréable et équilibrée qui demeure même après la cuisson.

DE

PastaFrutta Selezione ist eine optimale Alternative zu den traditionalen Aromapasten auf dem Markt. Sie entstand mit der Idee, der Fantasie und der Kreativität des Konditors entgegenzukommen und zeichnet sich durch den hohen Fruchtanteil und die einfache Verwendung aus. Geben Sie zu Ihrem Teig 8-10% des Produkts und bereichern Sie so das Endprodukt durch ein angenehmes und ausgeglichenes Aroma, welches man auch noch nach dem Backen schmeckt.

RU

PastaFrutta Selezione - это альтернатива традиционным ароматическим добавкам имеющимся на рынке ингредиентов. Разработанная для богатой фантазии и креативности мастера-кондитера, эта фруктовая паста отличается высоким процентным содержанием фруктов и простотой в использовании.
Добавив всего 8-10% в тесто, она придаст Вашему готовому продукту приятную и сбалансированную ароматную ноту, которая сохранится и после выпекания.

ITA

PastaFrutta Selezione è una valida alternativa ai tradizionali aromi presenti sul mercato. Pensata per venire incontro alla fantasia e alla creatività del Pasticciere, si caratterizza per un'alta percentuale di frutta e per la facilità d'impiego.
Aggiungendo una percentuale del 8-10% al vostro impasto, PastaFrutta arricchisce il prodotto finito conferendogli una gradevole ed equilibrata nota aromatica che permane anche dopo la cottura.

références

Abricot - Griotte - Orange
Citron - Mandarine

Sortiment

Aprikose - Amarena - Orange
Zitrone - Mandarine

ассортимент

Абрикос - Вишня-Амарена - Апельсин
Лимон - Мандарин

referenze

Albicocca - Amarena - Arancia
Limone - Mandarino

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	SELECTION: 2 seaux de 3 kg. FRUITLINE: seaux de 12 kg.	**Verpackung**	SELECTION: 2x3 kg. Kübel FRUITLINE: 12 kg. Kübel	**Упаковка**	SELEZIONE: 2 пластиковых ведра по 3 кг. - FRUITLINE: пластиковые ведра по 12 кг	**Confezione**	SELEZIONE: 2 secchi da 3 kg. FRUITLINE: secchi da 12 kg.
Palettisation	72 cartons de 6 kg. 52x12 kg.	**Palettierung**	72x6 kg. Kartons 52x12 kg.	**Кол-во на поддоне**	72 коробок по 6 кг. 52x12 кг.	**Pallettizzazione**	72 cartoni da 6 kg. 52x12 kg.

Examples of APPLICATIONS	amaretti pastry, biscuits, croissants, shortcrust pastry, sponge cake, baked products
Esempi di APPLICAZIONE	amaretti, biscotti, croissant, frolle, pan di spagna, prodotti da forno
Exemples d'APPLICATIONS	macarons, biscuits, croissants, feuilletés, pain d'Espagne, pâtisseries
ANWENDUNGSBEISPIELE	Amaretti, Kekse, Croissants, Butterkekse, Biskuit, Ofenprodukte
ПРИМЕНЕНИЕ	Амаретти, кексы, песочное печенье, бисквиты, круассаны, выпечка

EN

Selezione PastaFrutta represents a valid alternative to the traditional aromas in paste present on the market. Enabling the imagination and creativity of the baker, it is characterised by a high percentage of fruit and it's ease of use. Adding a percentage of 8-10% to your mixture enriches the finished product, producing a pleasant and balanced aromatic note that remains even after cooking.

references

Apricot - Sourcherry - Orange
Lemon - Mandarin

Storage at room temperature

Packaging SELECTION LINE: 2x3 kg. pails
FRUITLINE: 12 kg. pails

Palletization 72x6 kg. cartons
52x12 kg.

PASTAFRUTTA

FRA

Cesarin Farciciock Selezione est la nouvelle gamme de fourrage conçue pour servir d'intérieur dans le chocolat. Grâce au processus de production exclusif, qui utilise les composants présents naturellement dans le fruit comme les fibres, nous avons réussi à stabiliser l'humidité inhérente à la matière première, en obtenant un produit qui donne un bon apport organoleptique, parfaitement compatible avec le chocolat. Pas de transfert d'humidité.

DE

Cesarin Farciciock Selezione ist die neue Produktlinie von Füllungen, die mit Schokolade kombiniert werden.
Dank des exklusiven Produktionsprozesses, bei dem die natürlichen Ballaststoffe des Obsts verwendet werden, konnten wir den Wassergehalt des Obsts stabilisieren und erhielten so gute organoleptische Eigenschaften, die perfekt mit Schokolade vereinbar sind.

RU

Cesarin Farciciock Selezione – это новая линия начинок для шоколада. Благодаря уникальному процессу производства, при котором используются такие натуральные компоненты как фруктовая мякоть и волокна, нам удалось стабилизировать содержание воды, присущее фруктам, получив начинку с приятным и свежим вкусом, идельно подходящую для шоколада и гарантирующую долгий срок хранения готовому изделию.

ITA

Cesarin Farciciock Selezione è la nuova gamma di farciture ideata per essere abbinata al cioccolato. Un esclusivo processo produttivo permette di legare le componenti naturali della materia prima, come le fibre, all'acqua presente nella frutta stessa, ottenendo una farcitura dal gusto fresco e piacevole, che bene si sposa con le vostre creazioni di cioccolato.

références

Griotte - Orange - Noix de coco
Fraise - Poire

Sortiment

Amarena - Orange - Mit Kokosnuss Aroma
Erdbeere - Birne

ассортимент

Вишня-Амарена - Апельсин - Кокосовый аромат - Клубника- Груша

referenze

Amarena - Arancia - Cocco
Fragola - Pera

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	SELECTION: 2 seaux de 3,5 kg. FRUITLINE: seaux de 12 kg.	**Verpackung**	SELECTION: 2x3,5 kg. Kübel FRUITLINE: 12 kg. Kübel	**Упаковка**	SELEZIONE: 2 пластиковых ведра по 3,5 кг. - FRUITLINE: пластиковые ведра по 12 кг.	**Confezione**	SELEZIONE: 2 secchi da 3,5 kg. FRUITLINE: secchi da12 kg.
Palettisation	72 cartons de 7 kg. 52x12 kg.	**Palettierung**	72x7 kg. Kartons 52x12 kg.	**Кол-во на поддоне**	72 коробок по 7 кг. 52x12 кг.	**Pallettizzazione**	72 cartoni da 7 kg. 52x12 kg.

Examples of APPLICATIONS	FILLING OF: boxed chocolates, chocolate
Esempi di APPLICAZIONE	FARCITURA DI: cioccolato, cioccolatini
Exemples d'APPLICATIONS	FOURRAGE DE: chocolat, petits chocolats
ANWENDUNGSBEISPIELE	FÜLLUNG VON: Schokolade, Pralinen
ПРИМЕНЕНИЕ	НАЧИНКА ДЛЯ: Шоколада и шоколадных конфет

EN

Selezione Cesarin Farciciock is the new range of fillings designed to be combined with chocolate.
Thanks to the exclusive production process, that exploits the components naturally present in the fruit, such as fibre, we have managed to stabilise the humidity naturally present in the raw material, thereby obtaining a product with a good organoleptic balance and which is perfectly compatible with chocolate.

references

Sourcherry - Orange - Coconut
Strawberry - Pear

Shelf-life	at room temperature
Packaging	SELECTION LINE: 2x3,5 kg. pails FRUITLINE: 12 kg. pails
Palletization	72x7 kg. cartons 52x12 kg.

free SO_2

FARCICIOCK

CESARIN.

THE FRUITS *OF A GREAT* **EXPERIENCE**

La sélection et la transformation des fruits en ingrédients nobles pour la pâtisserie et les glaces représentent depuis toujours l'engagement de l'entreprise. La gamme, destinée au secteur de la pâtisserie aussi bien industrielle qu'artisanale, ne manque pas de références au catalogue.
La persévérance et la recherche continue de la société permettent de satisfaire également les demandes de chaque client.

Die Auswahl und die Verarbeitung des Obsts in edle Zutaten für Backwaren und Eis waren schon immer die Hauptaufgabe des Unternehmens.
Die Produktlinie für den sowohl industriellen, als auch für den hausgemachten Süßwarenmarkt endet nicht mit den Produkten im Katalog.
Die Vielseitigkeit und die ständige Forschung des Unternehmens erfüllen auch die Anfragen von Einzelkunden.

Превращение фруктов в благородные ингредиенты для кондитерских изделий и мороженого всегда было главной задачей Компании. Вся гамма, рассчитанная как на промышленное производство так и на малые производственные цеха, не ограничивается продуктами, представленными в каталоге. Гибкость и постоянное стремление к новшествам позволяют Компании находить и индивидуальные решения для клиентов.

Cesarin®
dal 1920

La trasformazione della frutta in ingredienti nobili per la pasticceria e la gelateria sono da sempre l'impegno principale dell'Azienda.
La gamma, rivolta al settore dolciario sia artigianale sia industriale, non si esaurisce con le referenze in catalogo. La versatilità e la continua ricerca della Società consentono di soddisfare anche le richieste dei singoli clienti.

The selection and transformation of fruit for the bakery and ice cream industries has always been the principle activity of the Company.
The range directed at the confectionery sector, both industrial and artisanal, is continually being extended by the Company's versatility and research ability.
These features of the Company enable it to meet individual customer requirements.

fruitline

FRA

La transformation des Cerises et des Fruits Confits sont l'âme de l'Entreprise. La méthode de transformation qui se transmet au cours des années, a acquis au fur et à mesure un affinage de plus en plus important. Les Fruits confits FruitLine naissent d'une méthode traditionnelle de transformation (candisation à la française) qui, à travers un processus osmotique lent, préserve les caractéristiques organoleptiques de consistance, de goût, de forme et de couleur du fruit d'origine, en prenant la saveur typique apportée par la meilleure technique de transformation. La gamme va des cubes traditionnels, melons et agrumes (petits et gros cubes d'écorces) aux quartiers, aux lamelles, aux tranches, aux fruits entiers.

FRUITS NOBLES CONFITS [1-2-3]
CUBES CONFITS SPÉCIAUX [1-2-3]
CUBES CONFITS TRADITIONNELS [1-2-3]
FRUITS CONFITS EN PÂTE [2-3]
MACÉDOINE CONFIT [1-2-3]
BIGARREAUX CONFITS [1-2-3]
BIGARREAUX CONFITS [1-2-3]

DE

Die Verarbeitung von Kirschen und kandierten Früchten sind das Core Business des Unternehmens. Die Bearbeitungsmethoden, die seit Jahren weitergegeben wurden, wurden stets perfektioniert. Die kandierten Früchte FruitLine entstehen durch eine traditionelle Verarbeitungsmethode (französisches Kandieren), welche dank eines langsamen Osmoseprozesses die organoleptischen Eigenschaften, die Form und die ursprüngliche Farbe der Frucht bewahrt und ihr den, dank der besten Verarbeitungsmethode, typischen Geschmack verleiht. Die Palette geht von den traditionellen Zitrusfruchtwürfeln (Schalen) bis hin zu den Scheiben, der ganzen Frucht oder den großen Stücken wie die der Kürbisse.

KANDIERTE GANZE FRÜCHTE [1-2-3]
KANDIERTE WÜRFEL SPEZIAL [1-2-3]
TRAD. KANDIERTE WÜRFEL [1-2-3]
KANDIERTE FRÜCHTE IN PASTE [2-3]
KANDIERTER OBSTSALAT [1-2-3]
AMARENAKIRSCHE [1-2-3]
KANDIERTE KIRSCHEN [1-2-3]

RU

Производство засахаренной вишни и цукатов является главной составляющей частью работы Компании. Сам метод передавался из поколения в поколение и был усовершенствован со временем. Цукаты линии FruitLine производятся традиционным методом (засахаривание на французский манер): медленный осмотический процесс и тщательная обработка позволяют сохранить органолептичесике свойства, структуру, форму и цвет фруктов.
Линия цукатов включает в себя виды от традиционных цукатных кубиков цитрусовых до полосок, кружков, целых фруктов и крупных фрагментов как например дольки тыквы.

ЦУКАТЫ ЦЕЛЫЕ ФРУКТЫ [1-2-3]
ЦУКАТНЫЕ КУБИКИ [1-2-3]
ЦУКАТНЫЕ КУБИКИ ЦИТРУСОВЫЕ [1-2-3]
ЦУКАТНАЯ ПАСТА [2-3]
МАКЕДОНСКИЕ КУБИКИ [1-2-3]
ЗАСАХАРЕННАЯ ВИШНЯ-АМАРЕНА [1-2-3]
ЗАСАХАРЕННАЯ ЧЕРЕШНЯ [1-2-3]

ITA

La produzione delle Ciliegie e della Frutta Candita sono 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 di agrumi (scorze e scorzoni) ai filetti, ai tondini, alla frutta intera o di grossa pezzatura quali i canali di zucca.

FRUTTA NOBILE CANDITA [1-2-3]
CUBETTI CANDITI [1-2-3]
CUBETTI CANDITI DI AGRUMI [1-2-3]
FRUTTA CANDITA IN PASTA [2-3]
MACEDONIA CANDITA [1-2-3]
CILIEGIE AMARENIZZATE [1-2-3]
CILIEGIE CANDITE [1-2-3]

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	[1] carton de 12 x 1kg. [2] carton de 5 kg. [3] carton de 10 kg.	**Verpackung**	[1] Karton 12x1 kg. [2] 5 kg. Karton [3] 10 kg. Karton	**Упаковка**	[1] коробки 12 x 1 кг. [2] коробки по 5 кг. [3] коробки по 10 кг.	**Confezione**	[1] cartoni da 12 x 1 kg. [2] cartoni da 5 kg. [3] cartoni da 10 kg.
Palettisation	120 cartons de 5 kg. 84 cartons de 10 kg.	**Palettierung**	120x5 kg. Kartons 84x10 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	120 коробок по 5 кг. 84 коробок по 10 кг.	**Pallettizzazione**	120 cartoni da 5 kg. 84 cartoni da 10 kg.

disponible sans SO_2 - verfügbar auch ohne SO_2 - в наличии ассортимент и без сернистого ангидрида - referenze disponibili anche $S0_2$ free

Examples of APPLICATIONS	decorations, Sicilian cassata, leavened products, muffin, plum-cake, ice-creams
Esempi di APPLICAZIONE	decorazioni, cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati
Exemples d'APPLICATIONS	décorations, cassates, gâteaux levés, muffins, plum-cake, glaces
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dekorationen, Cassate, Hefegebäck für bestimmte Anlässe, Muffin, Plum-Cake, Eis
ПРИМЕНЕНИЕ	Украшения, сицилийская кассата, праздничная выпечка, маффины/ плам кейк, мороженое

EN

The Cherry and Candied Fruit processing are the core business of the Company. The manufacturing method that has been handed down through the years has acquired increasingly better refinement. FruitLine Candied Fruit came into existence from a traditional processing method which, through a slow osmotic process, preserves the organoleptic characteristics of consistency, shape and colour of the original fruit, adopting that typical flavour given by the best manufacturing techniques. The range of products available goes from the traditional citrus cubes (peel of different size) to strips, rounds, whole fruit or large candied pieces such as pumpkin.

NOBLE CANDIED FRUIT [1-2-3]
CANDIED FRUIT CUBES [1-2-3]
CITRUS FRUITS CUBES [1-2-3]
CANDIED FRUIT MINCED [2-3]
CANDIED MACEDONIA [1-2-3]
AMARENO CHERRY [1-2-3]
CANDIED CHERRIES [1-2-3]

Storage at room temperature

Packaging
[1] 12x1 kg. carton
[2] 5 kg. carton
[3] 10 kg. carton

Palletization
120x5 kg. cartons
84x10 kg. cartons

So_2 free available

CANDIED FRUIT

FRUTTA CANDITA
FRUITS CONFITS
KANDIERTE FRÜCHTE
ЦУКАТЫ

FRA

références

FRUITS CONFITS
Abricots 1/2
Ananas tranches
Angèliques
Oranges aiguillettes
Oranges - Clementines - Figues - Figues verts
Fruits assortis
Poires bianches, rouges, vertes
Cédrat 1/2
Ecorce d'orange tondini
Ecorce d'orange 1/4
Ecorce d'orange Extra aiguillettes
Citrouille blanche tranches
Melon rouge, vert, jaunes tranches
Melon tricolore tranches
Mix melon rouge et vert tranches

CUBES CONFITS SPÉCIAUX
Ananas 1/16 de tranche
Abricot - Ananas cubes 9x9
Pomme - Melon - Poire - Pêche cubes 9x9
Navet blanc - Citrouille (pastek) blanche cubes 6x6
Melon tricolore (jaune, rouge, verte)
cubes 6x6 - 9x9
Melon rouge/verte cubes 6x6 9x9

CUBES CONFITS TRADITIONNELS
Ecorce d'Orange T.E. scorzoni cubes 9x9
Ecorce d'Orange T.E. cubes 9x9
Ecorce d'Orange (Semiscorzone) cubes 9x9
Ecorce d'orange cubes 4x4 - 6x6 - 9x9
Ecorce de citron cubes 4x4 - 6x6 - 9x9
Cédrat cubes 6x6 - 9x9

FRUITS CONFITS EN PÂTE
Navet blanc
Ecorce d'orange P1,5 - P3
Ecorce de citron P3

MACÉDOINE CONFIT
Fruits Macédoine cubes 6x6
(orange, melon rouge et vert)
Macédoine cubes 6x6 - 9x9
(orange, navet rouge et vert)
Cubes tricolore 6x6 - 9x9 mm
(navet blanche, rouge, vert)
Mélange Orange Citron cubes 4x4 - 6x6
Mélange d'agrumes cubes 4x4
(orange, citron, cédrat)

BIGARREAUX CONFITS NOIRE
Bigarreaux noire
Calibre: 16-18 - 18-20 - 20-22
Forme: fruits entiers, 1/2, débris en moitié

BIGARREAUX CONFITS
Bigarreaux rouges
Calibre: 16-18 - 18-20 - 20-22 - 22-24
Forme: fruits entiers, 1/2, débris en moitié

DE

Sortiment

KANDIERTE FRÜCHTE
Aprikosen hälften
Ananas Scheibe
Angelica
Orangenstreifen
Orangen - Klementine - Feigen - Grüne Feigen
Gemischtes Obst
Weiße, Rote, Grüne Birnen
Zitronatzitronenschale Schälchen
Orangenschalen (Scorzoni) kleine Rundformen
Orangenschalen Extra Viertel
Orangenschalen Extra nicht regulaere Streifen
Weißer Kürbis Streifen
Melone in Scheiben, rot, gruen, gelb
Melone in Scheiben, dreifarbig
Melone in Scheiben, rot/gruen

KANDIERTE WÜRFEL SPEZIAL
Ananas 1/16 Scheibe
Aprikose - Ananas - Apfel - Melone - Birne - Pfirsich
Würfel 9x9 mm
Weißkohl - Weißer Kürbis Würfel 6x6 mm
Melone dreifarbig (weiss, rot, gruen)
Würfel 6x6, 9x9 mm
Melone rot und gruen Würfel 6x6, 9x9 mm

TRAD. KANDIERTE WÜRFEL
Orangenschale T.E (Scorzoni) Würfel 9x9 mm
Orangenschale T.E Würfel 9x9 mm
Orangenschale (Semiscorzoni) Würfel 9x9 mm
Orangenschalen Würfel 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Zitronenschalen Würfel 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Zitronatzitronenschalen Würfel 6x6 - 9x9 mm

KANDIERTE FRÜCHTE IN PASTE
Weißkohl
Orangenschale P1,5 - P3
Zitronatpaste P3

KANDIERTER OBSTSALAT
Frucht Obstsalat "E" Wuerfel 6x6 mm
(Orange, rote und grüne Melone)
Obstsalat Wuerfel 6x6 - 9x9 mm
(Orange, rote und grüne Rübe)
Dreifarbige Würfel 6x6 - 9x9 mm
(Weisskohl rot, weiss, grün)
Mix Orangeat - Zitronat Wuerfel 4x4 - 6x6 mm
Citrus Mix Wuerfel 4x4 mm
(Orange, Zitrone, Zedrate)

DUNKLE AMARENKIRSCHE
Dunkle Amarenakirschen
Groesse: 16-18 - 18-20 - 20-22
Form: ganz, in Haelften, klein geschnitten

KANDIERTE KIRSCHEN
Weiße, Rote, Grüne Kirschen
Groesse: 16-18 - 18-20 - 20-22 - 22-24
Form: ganz, in Haelften, klein geschnitten

RU

ассортимент

ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ
Абрикос половинки
Ананас дольки
Angelica - дягель
Апельсин полоски
Апельсин - Клементин - Инжир - Инжир зеленый
Фрукты в ассортименте
Груша белая, красная, зеленая
Кожура памело половинки
Апельсин кожура кружочки
Апельсин кожура четвертинки
Апельсин кожура экстра полоски неправильные
Тыква белый дольки
дыня в дольках, красная, зеленая и желтая
дыня в дольках, трехцветная
дыня в дольках красно зеленая

ЦУКАТНЫЕ КУБИКИ
Ананас дольки - 1/16
Абрикос - Ананас - Яблоко - Дыня - Груша
Персик кубики 9x9 мм
Репа белая - Тыква белая кубики 6x6 мм
Дыня трехцветная (белая, красная, зеленая) -
кубики 6x6, 9x9 мм
Дыня красная и зеленая кубики 6x6, 9x9 мм

ЦУКАТНЫЕ КУБИКИ ЦИТРУСОВЫХ
Апельсин кожура Т.Е. (Scorzone) кубики 9x9 мм
Апельсин кожура Т.Е. кубики 9x9 мм
Апельсин кожура (Semiscorzone) кубики 9x9 мм
Апельсин кубики 4x4 - 6x6 - 9x9 мм
Лимон кубики 4x4 - 6x6 - 9x9 мм
памело кубики 6x6 - 9x9 мм

ЦУКАТНАЯ ПАСТА
Репа белая
Апельсиновая П1,5 - П3
лимонная P3

МАКЕДОНСКИЕ КУБИКИ (фруктовый коктейль)
македонские кубики 6x6 мм
(апельсин, дыня красная и зеленая)
македонские кубики 6x6 - 9x9 мм
(апельсин, репа красная и зеленая)
кубики трехцветные 6x6, 9x9 мм
(репа красная, белая, зеленая)
микс апельсин-лимон кубики 4x4, 6x6
цитрусовый микс кубики 4x4 мм
(апельсин, лимон, памело)

ЗАСАХАРЕННАЯ ЧЕРЕШНЯ ТЕМНАЯ
Черешня темная
Размер: 16-18 - 18-20 - 20-22
форма: целиком, половинки, кусочками

ЗАСАХАРЕННАЯ ЧЕРЕШНЯ
Черешня красная, желтая, зеленая
Размер: 16-18 - 18-20 - 20-22 - 22-24
форма: целиком, половинки, кусочками

ITA

referenze

FRUTTA CANDITA
Albicocche a metà
Ananas fette
Angelica
Arance filetti
Arance - Clementine - Fichi - Fichi verdi
Frutta assortita
Pere bianche, rosse, verdi
Scorze di cedro coppe
Scorzoni d'arancia tondini
Scorzoni d'arancia quarti
Scorzoni d'arancia Extra filetti irregolari
Zucca bianca a canali
Melone rosso, verde, giallo a fette
Melone tricolore a fette
Melone rosso/verde a fette

CUBETTI CANDITI
Ananas segmenti - 1/16 di fetta
Albicocca - Ananas - Mela - Melone - Pera - Pesca
cubetti 9x9 mm
Brassica Bianca - Zucca Bianca cubetti 6x6 mm
Melone tricolore (bianco, rosso, verde)
cubetti 6x6 - 9x9
Melone rosso e verde cubetti 6x6 9x9

CUBETTI CANDITI DI AGRUMI
Scorzoni d'arancia T.E. cubetti 9x9 mm
Scorze d'arancia T.E. cubetti 9x9 mm
Semiscorzone d'arancia cubetti 9x9 mm
Scorze d'arancia cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Scorze di limone cubetti 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Scorze di cedro cubetti 6x6 - 9x9 mm

FRUTTA CANDITA IN PASTA
Brassica Bianca
Scorza d'arancia pasta P1,5 - P3
Scorza di limone pasta P3

MACEDONIA CANDITA
Macedonia di frutta cubetti 6x6 mm
(arancia, melone rosso e verde)
Macedonia cubetti 6x6 - 9x9 mm
(arancia, brassica rossa e verde)
Cubetti tricolore 6x6 - 9x9 mm
(brassica rossa, bianca, verde)
Misto arancio limone cubetti 4x4 - 6x6 mm
Misto agrumi cubetti 4x4 mm (arancio, limone, cedro)

CILIEGIE AMARENIZZATE SCURE
Ciliegie Amarenizzate scure
Calibri: 16-18 - 18-20 - 20-22
Pezzature: intere, a metà, rottame

CILIEGIE CANDITE
Ciliegie Rosse - Verdi - Gialle
Calibri: 16-18 - 18-20 - 20-22 - 22-24
Pezzature: intere, a metà, rottame

EN

references

CANDIED FRUIT
Apricot halves
Pineapple slices
Angelica
Orange slices
Orange - Clementine - Figs - Green Figs
Mixed Fruit
White, red, green Pear
Citron peel cups
Orange peel (Scorzoni) rounds
Orange peel (Scorzoni) quarters
Orange peel Extra irregular strips
White pumpkin ducts
Melon red, green, yellow slices
Melon tricolor slices
Mix Melon red and green slices

CANDIED FRUIT CUBES
Pineapple 1/16 of slice
Apricot - Pineapple - Apple - Melon - Pear - Peach cubes 9x9 mm
White turnip - White pumpkin cubes 6x6 mm
Tricolor melon (white, red, green) cubes 6x6 - 9x9 mm
Melon red, green cubes 6x6 - 9x9 mm

CITRUS FRUITS CUBES
Orange peel T.E.(Scorzoni) cubes 9x9 mm
Orange peel T.E. cubes 9x9 mm
Orange peel (Semiscorzoni) cubes 9x9 mm
Orange peel cubes 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Lemon peel cubes 4x4 - 6x6 - 9x9 mm
Citron peel cubes 6x6 - 9x9 mm

CANDIED FRUIT MINCED
White turnip
Orange peel paste P1,5 - P3
Lemon peel paste P3

CANDIED MACEDONIA
Fruit Macedonia cubes 6x6 mm
(orange, red and green melon)
Macedonia cubes 6x6 - 9x9 mm
(orange, red and green turnip)
Tricolor cubes 6x6 - 9x9 mm (red, white, green turnip)
Mix Orange Lemon cubes 4x4 - 6x6 mm
Citrus Mix cubes 4x4 mm (orange, lemon, citrus)

DARK AMARENO CHERRY
Dark Amareno Cherry
Size: 16-18 - 18-20 - 20-22
Form: intere, a metà, rottame

CANDIED CHERRIES
Red - Yellow - Green Cherries
Size: 16-18 - 18-20 - 20-22 - 22-24
Form: whole, cut in halves, broken in halves

FRA

En accord avec les nouvelles tendances du marché, et ce qui concerne la qualité des ingrédients alimentaires, Cesarin propose les Naturali Red Cherry Berry, c'est-à-dire des cerises confites d'une couleur rouge brillante, les premières cerises d'une teinte naturelle sans conservateurs, allergènes et résidus d'anhydride sulfureux. Le choix tout particulier des matières premières garantit une qualité très élevée dans le respect des caractéristiques naturelles, de la consistance, de la forme et des couleurs requises par le marché.

références

Red Cherry Berry
Calibre: 18-20 - 20-22
Forme: fruits entiers, 1/2 et debris
Bigarreaux rouges Les Naturels
Calibre: 18-20 - 20-22
Forme: fruits entiers, 1/2 et debris

DE

Mit den neuen kandierten Kirschen "Red cherry Berry" antwortet Cesarin S.p.a. auf neue Markttendenzen, die immer mehr die Reinheit der Lebensmittel verlangen.
"Red cherry Berry" sind das Ergebnis der Erfahrung und der Tests des Forschungs- und Entwicklungsteams des Unternehmens. Durch eine Erneuerung im Produktionsprozess erhält man ein Produkt mit einer brillanten roten Farbe ohne Farb - und Konservierungsstoffe.

Sortiment

Red Cherry Berry
Groesse: 18-20 - 20-22
Form: ganz, in Haelften, klein geschnitten
Natürlich Rote Kandierte Kirschen
Groesse: 18-20 - 20-22
Form: ganz, in Haelften, klein geschnitten

RU

В соответствии с новыми тенденциями рынка, требующими натуральных пищевых ингредиентов, Cesarin предлагает Red Cherry Berry, засахаренную вишню ярко красного цвета, первую вишню полученную без применения искусственных красителей, консервантов, аллергенов и осадка сернистого ангидрида. Тщательный отбор сырья гарантирует высочайшее качество продукта, соответствующее запросам современного потребителя.

ассортимент

Red Cherry Berry
Размер: 18-20 - 20-22
форма: целиком, половинки, кусочками
Черешня Натурально Красного Цвета
Размер: 18-20 - 20-22
форма: целиком, половинки, кусочками

ITA

In linea con le nuove tendenze del mercato in termini di genuinità degli ingredienti alimentari Cesarin propone le Naturali Red Cherry Berry, le ciliegie candite dal colore rosso brillante, le prime ciliegie 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.

referenze

Red Cherry Berry
Calibri: 18-20 - 20-22
Pezzature: intere, a metà, spezzettate
Le Naturali
Calibri: 18-20 - 20-22
Pezzature: intere, a metà, spezzettate

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	carton de 10 kg. carton de 5 kg.	**Verpackung**	10 kg. Karton 5 kg. Karton	**Упаковка**	коробки по 10 кг. коробки по 5 кг.	**Confezione**	cartoni da 10 kg. cartoni da 5 kg.
Palettisation	84 cartons de 10 kg. 120 cartons de 5 kg.	**Palettierung**	84x10 kg. Kartons 120x5 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	84 коробок по 10 кг. 120 коробок по 5 кг.	**Pallettizzazione**	84 cartoni da 10 kg. 120 cartoni da 5 kg.

Examples of APPLICATIONS	decorations, baked products, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	decorazioni, prodotti da forno, torte
Exemples d'APPLICATIONS	décorations, pâtisseries, gâteaux
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dekorationen, Ofenprodukte, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	Украшения, кондитерские изделия, выпечка

EN

In line with the new market trends in terms of genuine food ingredients, Cesarin proposes the natural Red Cherry Berry, candied cherries with a bright red colour, the first naturally coloured cherries without preservatives, allergens and sulphur dioxide residue. The careful choice of raw materials guarantees extremely high quality, in respect of the natural characteristics, consistency, form and colour in demand on the market.

references

Red Cherry Berry
Size: 18-20 - 20-22
Form: whole, halves, diced
Natural Red Glaced Cherries
Size: 18-20 - 20-22
Form: whole, halves, diced

Storage	at room temperature
Packaging	10 kg. carton 5 kg. carton
Palletization	84x10 kg. cartons 120x5 kg. cartons

free SO_2

RED CHERRY BERRY®

FRA

Des agrumes confits (en petits cubes ou en pâte) obtenus par le zeste frais pelé à la main. La couleur, la saveur intense et la douceur font de la Ligne Or FruitLine un produit idéal pour les productions à haut contenu qualitatif.
L'apport aromatique prononcé sans ajout d'essences artificielles et l'absence de conservateurs et de colorants correspondent aux exigences actuelles du marché, de plus en plus attentif à l'authenticité des ingrédients.
La qualité artisanale, associée aux standards industriels les plus élevés, sont les caractéristiques qui ont décrété le succès de nos morceaux d'écorces d'orange et de citron Or.

DE

Kandierte Zitrusfrüchte (in Würfel oder in Paste), die durch die von Hand geschälte Schale entstehen. Die Farbe, der intensive Geschmack und die Weichheit machen aus der Linie Gold FruitLine ein ausgezeichnetes, hochwertiges Produkt.
Das ausgeprägte Aroma ohne künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsmittel und Farbstoffe treffen auf die Nachfrage des Marktes, welche immer mehr die Reinheit der Zutaten sucht. Die Qualität der hausgemachten Produkte, zusammen mit den höchsten Industriestandards sind das Erfolgsrezept unserer Orangen und Zitronenschalen "Gold".

RU

Цитрусовые цукаты (кубики или паста) производятся из свежей кожуры, снятой вручную. Цвет, насыщенный вкус и мягкость делают линию Oro FruitLine идеальным продуктом для высоко качественного производства. Ярко выраженная ароматическая нота без добавления искусственных эссенций и отсутствие консервантов и красителей характеризуют эту линию как очень актуальную для запросов современного рынка. Ручная работа вкупе с промышленными стандартами – главные достоинства успеха наших цукатов апельсина и лимона линии Oro.

ITA

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 un prodotto ideale per produzioni ad alto contenuto qualitativo. Lo spiccato apporto aromatico senza aggiunta di essenze artificiali e l'assenza di conservanti e coloranti incontrano le attuali esigenze del mercato, sempre più attento alla genuinità degli ingredienti. La qualità artigianale, abbinata con i più elevati standard industriali, sono le caratteristiche che hanno decretato il successo dei nostri scorzoni arancio e limone Oro.

références

Ecorce OR orange cubes 9X9
Pâte OR orange P3 pâte
Ecorce OR citron cubes 9X9
Pâte OR citron P3 pâte

Sortiment

Oangenschalen GOLD Würfel 9x9
Orangenpaste GOLD P3 Paste
Zitronenschale GOLD Würfel 9x9
Zitronenpaste GOLD P3 Paste

ассортимент

апельсин "Oro" кубики 9x9 мм
апельсиновая паста "Oro" П3 паста
Лимон "Oro" кубики 9x9 мм
лимонная паста "Oro" П3 паста

referenze

Scorzone "Oro" Arancia cubetti 9x9 mm
Pasta "Oro" Arancia P3 pasta
Scorzone "Oro" Limone cubetti 9x9 mm
Pasta "Oro" Limone P3 pasta

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	carton de 10 kg.	**Verpackung**	10 kg. Karton	**Упаковка**	коробки по 10 кг.	**Confezione**	cartoni da 10 kg.
Palettisation	84 cartons de 10 kg.	**Palettierung**	84x10 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	84 коробок по 10 кг.	**Pallettizzazione**	84 cartoni da 10 kg.

Examples of APPLICATIONS	leavened products, muffin, plum-cake, baked products
Esempi di APPLICAZIONE	lievitati da ricorrenza, muffin, plum-cake, prodotti da forno
Exemples d'APPLICATIONS	gâteaux levés, muffins, plum-cakes, pâtisserie
ANWENDUNGSBEISPIELE	Hefegebäck zu bestimmten Anlässen, Muffin, Plum-Cake, Ofenprodukte
ПРИМЕНЕНИЕ	Праздничная выпечка, маффины, плам кейк, выпечка

EN

Candied citrus (in cubes or paste) obtained from fresh peel, peeled by hand. The colour, intense flavour and softness make the “Golden Line” an ideal product for production of high quality content.
The intense aromatic contribution, without the addition of artificial essence and the absence of preservatives and colourants match the real demands of the market, which is increasingly attentive to the genuineness of the ingredients.
The quality craftsmanship, combined with the highest industrial standards, are the characteristics that have decreed the success of our orange and lemon “Golden” line peels.

references

“Gold” Peel Orange “Scorzone” fruit cubes 9x9 mm
“Gold” Paste Orange Minced P3 paste
“Gold” Peel Lemon “Scorzone” fruit cubes 9x9 mm
“Gold” Paste Lemon Minced P3 paste

Storage at room temperature

Packaging 10 kg. carton

Palletization 84x10 kg. cartons

free SO_2

GOLDEN LINE

LINEA "ORO"
CUBES/PÂTES TRADITIONNELLES “ORO”
(PAR MATIÈRE PRIMIÈRE SURGELÈE)
LINIE “ORO”
ЛИНИЯ “ORO”

FRA

FarciForno FruitLine est une gamme innovante de fourrage avec une résistance élevée à la cuisson mise au point par le centre Recherche et Développement Cesarin. Farciforno est l'ingrédient idéal pour résoudre les problèmes liés au transfert d'humidité du fourrage à la pâte (pâtes brisée ou de pâte feuilletée avec des pourcentages de matières grasses différents). Pour atteindre son objectif, Cesarin a préféré exploiter les fibres naturelles inhérentes aux fruits, sans altérer la concentration en sucre (degré Brix). Le résultat est un fourrage onctueux, qui maintient un excellent aspect organoleptique; grâce à une faible activité de l'eau, elle contribue à maintenir dans le temps la friabilité et le croquant du produit fini. En cuisson, Farciforno FruitLine ne se répand pas, il n'y a pas de formation de petites bulles à l'intérieur, il ne gélifie pas à hautes températures et n'a pas tendance à se volatiliser.

DE

FarciForno FruitLine ist eine innovative Linie für Füllungen mit hoher Resistenz beim Backen, entwickelt vom Forschungs-und Entwicklungsteam Cesarin. Farciforno ist eine ideale Zutat, die die Probleme der Übertragung von Feuchtigkeit zwischen Füllung und Teig lösen kann (oft ist der Teig ein Rührteig oder Blätterteig, der einen unterschiedlichen Fettanteil hat). Um das Ziel zu erreichen hat Cesarin bevorzugt, die natürlichen Ballaststoffe des Obst zu verwenden, statt das Zuckerkonzentrat zu erhöhen (Brix Grad). Das Ergebnis ist eine weiche Füllung, die ein optimales organoleptisches Aussehen behält; dank des geringen Wassergehalts bleibt das Endprodukt knusprig und mürbe. Farciforno FruitLine verläuft beim Backen nicht und formt keine Blasen, es geliert nicht bei hohen Temperaturen und verdunstet nicht.

RU

FarciForno FruitLine – инновативная гамма термостойких начинок для выпечки, созданная в лаборатории исследований и развития Компании. Farciforno – это идеальный ингредиент для решения проблем, связанных с попаданием влажности из начинки в тесто (как в песочное так и в слоеное, с различным процентным содержанием жиров). Для достижения нужной цели технологи Компании Cesarin сделали акцент на использование натуральных фруктовых волокон и мякоти вместо увеличения концентрации сахара (Brix). Как результат была получена мягкая начинка, с отличными органолептическими характеристиками, которая, благодаря сравнительно низкой активности воды, сохраняет готовый продукт хрустящим и рассыпчатым. Во время выпекания Farciforno не растекается, не образует пузырьков, не желируется при высоких температурах и не растворяется в тесте.

ITA

FarciForno FruitLine è una gamma innovativa di farciture con elevata resistenza in cottura messa a punto dal centro Ricerca e Sviluppo Cesarin.
Farciforno è l'ingrediente ideale per risolvere le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore (sia esso composto di frolla o di pasta sfoglia con diverse percentuali di grassi). Per conseguire l'obiettivo Cesarin ha fatto leva sulle fibre presenti naturalmente nella frutta, piuttosto che esasperare la concentrazione zuccherina (grado Brix). Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che, grazie ad un'attività dell'acqua relativamente contenuta, contribuisce a mantenere nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito. In cottura Farciforno non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle al suo interno, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

références

Abricot - Griotte - Orange - Figues
Pomme avec des morceaux

Conservation température ambiante

Condit 2 seaux de 6 kg.

Palettisation 42 cartons de 12 kg.

Sortiment

Aprikose - Amarena - Orange
Feige - Apfel mit Stücken

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 2x6 kg. Kübel

Palettierung 42x12 kg. Kartons

ассортимент

Абрикос - Вишня-Амарена - Апельсин
Инжир - Яблоко с кусочками фрукта

Хранение при комнатной температуре

Упаковка 2 пластиковых ведра по 6 кг.

Кол-во на поддоне 42 коробок по 12 кг.

referenze

Albicocca - Amarena - Arancia
Fico - Mela con pezzi

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione 2 secchi da 6 kg.

Pallettizzazione 42 cartoni da 12 kg.

Examples of APPLICATIONS fillings, biscuits, croissant, tarts, stuffing products, baked products
Esempi di APPLICAZIONE farciture, biscotti, croissant, crostate, saccottini, prodotti da forno
Exemples d'APPLICATIONS fourrage, biscuits, croissants, tartes, petites brioches, pâtisseries
ANWENDUNGSBEISPIELE Füllungen, Kekse, Croissants, Kuchen, gefüllte Täschchen, Ofenprodukte
ПРИМЕНЕНИЕ Начинка для выпечки из дрожжевого , песочного и слоеного теста, печенье, круассаны

EN

FruitLine FarciForno is an innovative range of fillings with an elevated cooking resistance optimised by Cesarin's Research and Development Centre. Farciforno is the ideal ingredient to resolve the problems linked to the transfer of humidity from the filling to the container (whether it is Butter-finger or Danish pastry with differing percentages of fat content). To achieve the objective Cesarin has preferred to make use of the natural fibre, naturally present in the fruit, without exasperating the sugar concentration (Brix grade). The result is a soft filling that maintains an optimum organoleptic aspect; thanks to a relatively limited water activity, it contributes to maintain in the time the crumbliness and crispiness of the finished product. Farciforno FruitLine will not expand during cooking, it is exempt from the formation of little internal bubbles, will not jellify at high temperatures and does not have the tendency to vanish.

references

Apricot - Sourcherry (Amareno Cherry)
Orange - Fig - Apple with pieces

Storage at room temperature

Packaging 2x6 kg. pails

Palletization 42x12 kg. cartons

free SO_2

FARCIFORNO

FRA

Prelibata Fourrages avec morceaux FruitLine unit la qualité des confitures de fruit extras, à la commodité d'utilisation d'un semi-ouvré à enfourner qui se conserve à température ambiante. Dans la meilleure tradition Cesarin, les fruits utilisés (en pourcentage élevé) sont de tout premier choix. La gamme va des références traditionnelles comme l'abricot, les fraises et les fruits des bois, à des références étudiées pour satisfaire les particularités régionales dont est riche la pâtisserie italienne, comme les griottes, les prunes et le raisin.

DE

Prelibata FruitLine vereint die Qualität der Extrafruchtkonfitüre mit der praktischen Verwendung von einem vorbereitetem Ofenprodukt, welches bei Raumtemperatur aufbewahrt wird. Das verwendete Obst (sehr hoher Fruchtanteil) ist in der besten Cesarin Qualität und somit erster Wahl. Die Palette geht vom traditionellen Obst wie Aprikosen, Erdbeeren und Waldbeeren bis hin zu besonderen Produkten, um auf bestimmte regionale Traditionen der Backwaren eingehen zu können, so hat die Linie ebenso Schattenmorellen, Pflaumen und Trauben.

RU

Линия DELICIOUS FruitLine соединяет в себе качество конфитюров с кусочками фруктов с простотой в использовании начинок для выпечки, которые не нужно хранить в холодильнике после открытия упаковки. В лучших традициях Компании Cesarin используемые фрукты (высокий процентный состав) – только высшего сорта. Гамма включает в себя как традиционные виды, абрикос, клубника и лесные ягоды, так и типичные для региональных традиций итальянских мастеров-кондитеров виды как виноград, вишня-амарена и слива.

ITA

La linea Prelibata FruitLine unisce la qualità delle confetture di frutta extra, 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 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.

références

Abricot - Figue - Fraise
Fruits de bois - Framboise
Myrtille - Prune - Raisin
Visciolata confiture de griotte Pugliese
Visciolata confiture de griotte amarena

Sortiment

Aprikose - Feigen - Erdbeere
Waldbeeren - Himbeere
Blaubeere - Pflaume - Traube
Weichselkirsche Pugliese
Weichselkirsche amarena

ассортимент

Абрикос - Вишня - Инжир
Клубника - Малина
Черника - слива - виноград
вишневый джем Visciolata Pugliese
вишневый джем Visciolata amarena

referenze

Albicocca - Fico - Fragola
Frutti di bosco - Lampone
Mirtillo - Prugna - Uva
Visciolata Pugliese
Visciola amarena

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	2 seaux de 6 kg.	**Verpackung**	2x6 kg. Kübel	**Упаковка**	2 пластиковых ведра по 6 кг.	**Confezione**	2 secchi da 6 kg.
Palettisation	42 cartons de 12 kg.	**Palettierung**	42x12 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	42 коробок по 12 кг.	**Pallettizzazione**	42 cartons da 12 kg.

Examples of APPLICATIONS	baked products, post-baking stuffing products, biscuits, croissant, tarts, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	farciture da forno, farciture post-forno, biscotti, croissant, crostate, torte
Exemples d'APPLICATIONS	fourrage à four, fourrage post-four, biscuits, croissants, tartes, gâteaux
ANWENDUNGSBEISPIELE	Ofenfüllung, Füllen nach dem Backen, Kekse, Croissants, Kuchen, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	Начинка для кондитерких изделий перед и после выпечки, торты, печенье, круассаны

EN

FruitLine Delicious combines the quality of top range jams with the ease of use of a semi-finished baking product which can be stored at room temperature.
In the best Cesarin tradition, the fruit used for such products (in high quantity) is of very first choice. The range varies from typical products such as apricot, strawberry and fruit of the forest, to particular products especially studied in order to meet the regional peculiarities of which the Italian baker is rich in, such as Visciole Amarena (sourcherry), plums and grapes.

references

Apricot - Figs - Strawberry
Fruit of the forest - Raspberry
Blueberry - Plum - Grapes
Visciola (Visciola Cherry jam) Pugliese
Visciola (Visciola Cherry jam) amarena

Storage at room temperature

Packaging 2x6 kg. pails

Palletization 42x12 kg. cartons

free SO_2

DELICIOUS
jam with pieces

PRELIBATA
FOURRAGE AVEC MORCEAUX
LINIE DELICIOUS, MIT FRUCHTSTUECKEN
ЛИНИЯ DELICIOUS, С КУСОЧКАМИ ФРУКТОВ

FRA

Fourrages sans morceaux FrutiLine: Ils sont produits avec des purèes naturelles de première qualité. Grâce à la sélection savante de la matière première, dans les Fourrages FruitLine, il n'y a pas d'allergènes.
Les Fourrages FruitLine ont été étudiés pour tenir au four, aussi bien dans la production de tartes que de croissants. La gamme va de produits crémeux faciles à étaler (adaptés également pour l'utilisation post-four avec sac a poche), à des références pouvant résister à des températures de cuisson hors du commun.

DE

Fruchtkonfitüren FruitLine: Das sind Produkte aus erstklassigem Frischobst. Dank der gewussten Auswahl des Obsts, gibt es in den Fruchtkonfitüren FruitLine keine Allergene, wie Schwefeldioxid, welches in Produkten von niedriger Qualität vorkommt. Es handelt sich um eine Produktlinie, die im Laufe der Zeit dank der Inputs unserer Kunden gewachsen ist.
Die Fruchtkonfitüre FruitLine wurde hitzebeständig für Kuchen, sowie für Croissants entwickelt. Die Palette reicht von leicht streichfähigen Cremeprodukten (ebenso für die Verwendung nach dem Backen geeignet) bis hin zu Produkten mit hohem Gelatinewert zur Resistenz von außergewöhnlich hohen Temperaturen.

RU

Джемы FruitLine производятся из свежих первосортных фруктов. Благодаря умелому выбору сырья в джемах Cesarin нет таких аллергенов как осадок сернистого ангидрида, присутствующих в ингредиентах более низкого качества.
Наши джемы термоустойчивы, подходят как для открытых кондитерских изделий так и для круассанов. Ассортимент состоит как из традиционных густых и легких в применении видов (пригодных и для отсадки кондитерским мешком после выпекания), так и из видов более желейной структуры с высокой термостойкостью.

ITA

Le Passate FrutiLine sono prodotte con frutta fresca di prima qualità. Grazie alla sapiente selezione della materia prima, nelle Passate non sono presenti allergeni, quali l'anidride solforosa, riscontrabili nei prodotti di bassa qualità.
Le Passate sono state studiate per tenere il forno sia nella produzione di crostate che di croissant. La gamma spazia da prodotti cremosi facilmente spalmabili (adatti anche per la farcitura post-forno con sac a poche), a referenze con una struttura altamente gelatinosa per resistere a temperature di cotture fuori dall'ordinario.

références

Abricot, Abricot extra, Abricot diamant
(standard, crémeux et ferme)
Cerise Extra - Cerise noir - Fraise - Fruits de bois
Framboise - Pomme - Mûre - Pêche
Griotte Diamante* - Cerise Prune*

Conservation température ambiante

Condit 2 seaux de 6 kg.
*seaux de 12 kg.
seaux de 25 kg.

Palettisation 42 cartons de 12 kg.
*52x12 kg.
24 seaux de 25 kg.

Sortiment

Aprikose, Aprikose Extra, Aprikose Diamant
(standard, kremig und hart)
Kirsche Extra - Schwarzkirsche - Erdbeere
Waldbeeren - Himbeere - Apfel - Brombeere
Pfirsich
Amarenokirschen Diamant* - Kirsche-Pflaume*

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 2x6 kg. Kübel
*12 kg. Kübel
25 kg. Kübel

Palettierung 42x12 kg. Kartons
*52x12 kg.
24x25 kg. Eimer

ассортимент

Абрикос, абрикос экстра, абрикос Диамант
(стандарт, кремовый, густой)
Черешня Экстра - Вишня темная - Клубника
Лесная ягода - Малина - Яблоко - Ежевика
Персик
амарена Диамант* - вишня-слива*

Хранение при комнатной температуре

Упаковка 2 пластиковых ведра по 6 кг.
*пластиковые ведра по 12 кг.
пластиковые ведра по 25 кг.

Кол-во на поддоне 42 коробок по 12 кг.
*52x12 кг.
24 пластиковых ведра по 25 кг.

referenze

Albicocca, Albiccocca extra, Albicocca diamante
(standard, cremosa e dura)
Ciliegia Extra - Ciliegia Nera - Fragola - Frutti di
bosco - Lampone - Mela - Mora Extra - Pesca
Amarena Diamante* - Ciliegie Prugna*

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione 2 secchi da 6 kg.
*secchi da 12 kg.
secchi da 25 kg.

Pallettizzazione 42 cartoni da 12 kg.
*52x12 kg.
24 secchi da 25 kg.

Examples of APPLICATIONS	baked stuffing products, post-baking stuffing products, croissant - tarts, muffin
Esempi di APPLICAZIONE	farciture da forno, farciture post-forno, biscotti, croissant, crostate, torte
Exemples d'APPLICATIONS	fourrage à four, fourrage post-four, croissants, tartes, muffins
ANWENDUNGSBEISPIELE	Ofenfüllung, Füllen nach dem Backen, Croissants, Kuchen - Muffin
ПРИМЕНЕНИЕ	Начинка для кондитерких изделий перед и после выпечки, торты, печенье, круассаны, маффины

EN

FrutiLine fruit fillings: these are products made from prime quality fresh fruit.
Thanks to the skilful selection of the raw materials in the FruitLine fruit fillings, no allergens such as sulphurous dioxide are present, which are normally found in low-quality similar products.
The range varies from highly spreadable creamy products (also suitable for post-oven use with sac a poche) to products with a very jelly-like structure being able to resist to out-of-the-ordinary temperature cooking.

references

Apricot, Apricot extra, Apricot diamante
(standard, creamy and hard)
Cherry Extra - Black cherry - Strawberry - Fruit of the forest - Raspberry - Apple - Blackberry - Peach
Sourcherry Diamante* - Cherry Plum*

Storage at room temperature

Packaging
2x6 kg. pails
*12 kg. pails
25 kg. pails
42x12 kg. cartons

Palletization
*52x12 kg.
24x25 kg. pails

free SO_2

FRUIT FILLINGS
jam without pieces

PASSATE
FOURRAGE SANS MORCEAUX
FRUCHTKONFITÜREN OHNE FRUCHTSTÜCKE
ДЖЕМ (БЕЗ КУСОЧКОВ ФРУКТОВ)

FRA

Dernier né de la ligne Fruitline Cesarin, DolceFrutta Professional est un produit à usage professionnel destiné au secteur artisanal et aux laboratoires industriels de pâtisserie et de glaces.
Cette nouvelle ligne, riche en fruits, avec une structure souple et crémeuse, d'une excellente tenue au four et à la congélation, garantit à toutes vos réalisations une excellente qualité, un goût naturel et un aspect gourmand.
De nombreuses possibilités d'emploi, une conservation à température ambiante, un prix compétitif font de Dolcefrutta professional le produit apte à satisfaire chacune de vos exigences de production.

références

Cerise - Fraise - Fruits de bois
Pomme [1] - Myrtille

Conservation température ambiante

Condit boîtes de 3,2 kg.
[1] boîtes de 3,1 kg.

Palettisation à la demande

DE

Die letzte Neuigkeit in der Linie Fruitline Cesarin heisst DolceFrutta Professional, ein Produkt zur professioneller Verwendung fuer kleinere hand gemachte Produktion und auch fuer industrielle Konditorei- und Eishersteller.
Diese neue Linie, reich an Fruchtgehalt, mit einer weichen und kremigen Struktur, mit einem ausgezeichneten Ergebnis beim Backen und auch beim Einfrieren, garantiert fuer alle Konditoreiprodukte eine excellente Qualitaet, einen echten Geschmack und auch ein anlockendes Aussehen.
Die Vielseitigkeit in der Verwendung, eine einfache Lagerung bei Raumtemperatur, ein kompetitiver Preis erlauben dem Dolcefrutta Professional jeder Produktionsnachfrage zu folgen.

Sortiment

Kirsche - Erdbeere - Waldbeeren
Apfel [1] - Blaubeere

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 3,2 kg. Dose
[1] 3,1 kg. Dose

Palettierung auf Nachfrage

RU

Последняя новинка в линии Fruitline Cesarin называется DolceFrutta Professional, полуфабрикат для профессионального применения как в небольших ручных так и в промышленных производствах кондитерских изделий и мороженого. Эта новая линия, с высоким содержанием фруктов, мягкой кремовой структурой, отличным выходом готового продукта как после выпечки так и после заморозки, гарантирует высокое качество, натуральный вкус и аппетитный внешний вид. Разностороннее применение, простое хранение при комнатной температуре и конкурентная цена позволяют продукту Dolcefrutta Professional соответствовать любым производственным запросам.

ассортимент

вишня - клубника - лесная ягода
яблоко [1] - черника

Хранение при комнатной температуре

Упаковка мет. банки по 3,2 кг.
[1] мет. банки по 3,1 кг.

Кол-во на поддоне по запросу

ITA

Ultimo nato della linea Fruitline Cesarin, DolceFrutta Professional è il prodotto ad uso professionale destinato al settore artigianale ed ai laboratori industriali di pasticceria e gelateria.
Questa nuova linea, ricca di frutta, con una struttura morbida e cremosa, con un' ottima tenuta al forno e alla congelazione, garantisce a tutte le realizzazioni dolciarie un'ottima qualità, un gusto genuino e un aspetto invitante.
Versatilità di utilizzo, conservazione a temperatura ambiente, prezzo competitivo rendono Dolcefrutta Professional in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva.

referenze

Ciliegia - Fragola - Frutti di Bosco
Mela [1] - Mirtillo

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione latte da 3,2 kg.
[1] latte da 3,1 kg.

Pallettizzazione su richiesta

Examples of APPLICATIONS	baked products, post-baking products, spoon desserts, brioches, tarts, strudel, ice-creams, semifreddo, frozen cakes
Esempi di APPLICAZIONE	prodotti da forno, prodotti post-forno, dolci al cucchiaio, brioches, crostate, strudel, gelati, semifreddi, torte gelato
Exemples d'APPLICATIONS	boulangerie, produits post-four, gâteaux à la cuillère, brioches, tartes, strudel, glaces, entremets glacés, gâteaux glacés
ANWENDUNGSBEISPIELE	Ofenprodukte, Füllungen nach dem Backen, Creme, Brioches, Kuchen, Strudel, Eis und Eistorten
ПРИМЕНЕНИЕ	Начинка для выпечки и наполнители после выпечки, кремы, круассаны, торты, штрудель, мороженое и охлажденные десерты

EN

Cesarin Fruitline's latest creation, DolceFrutta Professional, is a product designed for professional use, intended for the artisan sector and industrial pastry and ice cream laboratories.
This new line, which is rich in fruit and has a soft and creamy structure, with good resistance during baking and freezing, guarantees optimum quality for all sweets creations, with a genuine taste and inviting aspect.
Dolcefrutta Professional's versatility in use, its ability to be conserved at room temperature and its competitive price enable it to satisfy any productive requirement.

references

Cherry - Strawberry - Fruit of the forest
Apple [1] - Blueberry

Storage at room temperature

Packaging 3,2 kg. tins
[1] 3,1 kg. tins

Palletization on demand

free SO_2

DOLCEFRUTTA
PROFESSIONAL

FRA

Les semi-ouvrés Cesarin à base de gélatine se caractérisent par une transparence élevée, une fluidité et une capacité de gélification. Utilisés sur le fruit, ils confèrent une uniformité en la recouvrant d'une couche homogène et de consistance agréable, en protégeant vos préparations, améliorant ainsi leur aspect et leur saveur.

DE

Die halbfertigen Cesarin Produkte mit Gelatinebasis zeichnen sich durch hohe Transparenz, die Flüssigkeit und die Gelierfähigkeit aus. Auf dem Obst verwendet geben sie dem Produkt Ebenheit und decken es mit einer Schicht Weichheit und angenehmer Konsistenz ab. Somit schützen sie Ihre Produkte und verbessern ihr Aussehen und den Geschmack.

RU

Полуфабрикаты Cesarin на желатиновой основе характеризуются большой прозрачностью, текучестью и быстрым желированием. При использовании на фруктах придают равномерность поверхности, покрывая ее слоем мягкой и приятной консистенции, защищая и улучшая внешний вид и вкус.

ITA

I semilavorati Cesarin a base di gelatina si caratterizzano per l'elevata trasparenza, per la fluidità e la capacità di gelificazione. Utilizzati sulla frutta conferiscono uniformità, ricoprendola con uno strato di morbida e gradevole consistenza, proteggendo le vostre preparazioni e migliorandone l'aspetto ed il sapore.

références

Albigel goût abricot
Fruttagel abricot (15% de fruits)
Neutragel neutre

Sortiment

Albigel Aprikosengeschmack
Fruttagel Aprikose (15% Fruchtanteil)
Neutragel neutraler Geschmack

ассортимент

Albigel абрикосовый вкус
Fruttagel абрикосовый (15% фруктовой мякоти)
Neutragel нейтральный вкус

referenze

Albigel gusto albicocca
Fruttagel all'albicocca (15% di frutta)
Neutragel gusto neutro

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	seaux de 12 kg.	**Verpackung**	12 kg. Kübel	**Упаковка**	пластиковые ведра по 12 кг.	**Confezione**	secchi da 12 kg.
Palettisation	52x12 kg.	**Palettierung**	52x12 kg.	**Кол-во на поддоне**	52x12 кг.	**Pallettizzazione**	52x12 kg.

Examples of APPLICATIONS	shortcrust pastry, fruit pastry, petit fours
Esempi di APPLICAZIONE	frolle, pasticcini di frutta, mignon
Exemples d'APPLICATIONS	feuilletés, petits gâteaux aux fruits, petits fours
ANWENDUNGSBEISPIELE	Butterkekse, Obsttörtchen, Mignon
ПРИМЕНЕНИЕ	Пирожные-корзиночки с фруктами, песочное печенье

EN

Cesarin's semi-finished jelly based products are characterised by a high transparency, fluidity and jellifying power.
Used on fruit, they confer an even shape by coating it with a layer of soft and pleasant consistency, protecting your preparations and improving both look and taste.

references

Albigel apricot taste
Fruttagel apricot (15% fruit)
Neutragel neutral taste

Storage at room temperature

Packaging 12 kg. pails

Palletization 52x12 kg.

free SO_2

JELLIES

SEMILAVORATI A BASE GELATINA
NAPPAGE
HALBFERTIGE GELATINEPRODUKTE
ГОРЯЧИЕ ГЕЛИ

FRA

Les Fruits Semi-confits FruitLine sont obtenus par une transformation à froid qui laisse intactes les caractéristiques organoleptiques de la matière première de départ. La basse teneur en sucres (45° brix) contribue à donner au produit un goût frais et naturel en évitant qu'il congèle à une température négative. Pour mieux préserver ces caractéristiques, les Fruits Semi-confits Fruitline sont conservés avec leur sirop (pour un pourcentage de 20% dans leurs conditionnements). Les produits se prêtent aux utilisations les plus variées: comme décoration sur les glaces (bacs-coupes), comme éléments caractérisant dans la glace ou dans l'entremet glacé, ou comme ingrédient pour la production de nappages et autres semi-ouvrés pour la glace artisanale.

DE

Die Linie halbkandierte Früchte Frutta Semicandita FruitLine entsteht durch die Kaltbearbeitung, die die organoleptischen Eigenschaften des Obsts unverändert lässt. Der niedrige Zuckergehalt (45° brix) gibt dem Produkt einen frischen und natürlichen Geschmack und verhindert das Gefrieren bei Minustemperaturen. Um diese Eigenschaften besser zu erhalten, wird die Frucht Semicandita Fruitline zusammen mit ihrem Sirup konserviert (20% des Gesamtinhalts).
Das Produkt kann ganz vielfältig verwendet werden. Als Dekoration auf Eisverpackungen (Schachteln – Schalen), als Blickfänger im Eis oder im Halbgefrorenen oder als Zutat für die Herstellung von Soßen oder andere halbfertige Produkte für hausgemachtes Eis.

RU

Полузасахаренные продукты FruitLine производятся посредством холодной обработки для лучшей сохранности органолептических характеристик свежего сырья. Низкое содержание сахара (45° градусов Brix) придает продукту свежий и натуральный вкус и позволяет выдерживать заморозку. Для этого полузасахаренные фрукты FruitLine хранятся в сиропе (около 20% сиропа в единичной упаковке).
Данная линия имеет широкий спектр применения: как украшение для мороженого (пластиковые контейнеры и порционные стаканчики) и как основа для мороженого и охлажденных десертов или как ингредиент для других полуфабрикатов мороженого непромышленного производства.

ITA

La Frutta Semicandita FruitLine è ottenuta da una lavorazione a freddo che lascia inalterate le caratteristiche organolettiche della materia prima di partenza. Il basso tenore zuccherino (45° brix) contribuisce a dare al prodotto un gusto fresco e naturale evitando che congeli a temperatura negativa. Per meglio preservare queste caratteristiche, la Frutta Semicandita FruitLine viene conservata assieme al suo sciroppo (per una percentuale del 20% nella confezione integra).
Il prodotto si presta ad i più svariati impieghi: come decorativo sulle confezioni di gelato (vaschette-coppette), come caratterizzante nel gelato e nel semifreddo o come ingrediente per la produzione di variegature ed altri semilavorati per il gelato artigianale.

références

Abricot - Pomme verte - Poire - Pêche - Exotique
Ananas cubes 9x9
Ananas 1/16 de tranche
Fraises - Petites fraises - Fruits de bois - Myrtille
Mûres - Ribes rouge - Ribes noire fruits entiers

Conservation température contrôlée 0-5°C
Condit seaux de 20 kg.
Palettisation 24x20 kg.

Sortiment

Aprikose- Gruener Apfel- Birne - Pfirsich - Tropische
Ananas Wuerfel 9x9 mm
Ananas 1/16 Scheibe
Erdbeere - Kleine Erdbeere - Waldbeere - Heidel-beere - Blaubeere rote Johannisbeere - schwarze Johannisbeere, ganze Fruechte

Lagerung bei 0-5°C kontrollierter Temperatur
Verpackung 20 kg. Kübel
Palettierung 24x20 kg.

ассортимент

Абрикос-Зеленое яблоко-груша-персик
тропические фрукты - ананас - кубики 9x9 мм
Ананас - 1/16 дольки
Клубника-клубника мелкая калиброванная-лесная ягода-черника-ежевика красная смородина- черная смородина, целые ягоды

Хранение при температуре 0-5°C
Упаковка пластиковые ведра по 20 кг.
Кол-во на поддоне 24x20 кг.

referenze

Albicocca - Mela verde - Pera - Pesca - Tropicale
Ananas cubetti 9x9 mm
Ananas segmenti 1/16 di fetta
Fragola - Fragoline - Frutti di bosco - Mirtilli - Mora
Ribes rosso - Ribes nero frutta intera

Stoccaggio a temperatura controllata 0-5°C
Confezione secchi da 20 kg.
Pallettizzazione 24x20 kg.

Examples of APPLICATIONS ice-creams, mousse, frozen cakes, semifreddo, sorbets, yogurt
Esempi di APPLICAZIONE gelati, mousse, torte gelato, semifreddi, sorbetti, yogurt
Exemples d'APPLICATIONS glaces, mousses, gâteaux surgelés, entremets glacés, sorbets, yaourt
ANWENDUNGSBEISPIELE Eis, Mousse, Eistorten, Semifreddo, Sorbets, Joghurts
ПРИМЕНЕНИЕ Мороженое, муссы, торт-мороженое, охлажденные десерты, фруктовый шербет, йогурт

EN

The FruitLine Semi-candied fruit is obtained by means of a cold-working process which leaves the organoleptic characteristics of the original raw material unaltered. It's low sugar content (45° brix) gives the product a fresh and natural taste, also avoiding it freezing at negative temperature. In order to better preserve these features, the FruitLine Semi-Candied Fruit is kept in its own syrup (for a percentage of 20% in the unopened package). The product can be used in many different ways: as a decoration on ice cream portions (boxes and cups), to improve texture in ice cream and semifreddi preparations or as an ideal ingredient for producing ripples and other semi-finished preparations for hand-made ice cream.

references

Apricot - Green Apple - Pear - Peach - Tropical
Pineapple cubes 9x9mm
Pineapple 1/16 of slice
Strawberry - Small Strawberries - Fruits of the forest
Blueberry - Blackberry - Red currant - Black currant
whole fruit

Storage at 0-5°C monitored temperature

Packaging 20 kg. pails

Palletization 24x20 kg.

free SO_2

SEMICANDIED FRUIT

FRUTTA SEMICANDITA
FRUITS SEMICONFITS
HALBKANDIERTE FRÜCHTE
ПОЛУЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ

fruitline

FRA

Bigarreaux noir et les cubes de d' agrumes semi-confits sont des produits conçus pour l'industrie de la crème glacée avec un idéal ° Bx à mesurer mécaniquement.
Ils maintiennent une douceur excellente même à des températures négatives qui les rendent utiles à la fois comme décoration et comme garniture pour la crème glacée et les sorbets.
Black Cherry Berry est la gamme de cerises au couleur vive et natuelle, sans conservateurs, allergènes et résidus de SO_2.

DE

Special Amareno Cherry und die halbkandierten Zitronatwürfeln sind Zutaten, die für die Eisherstellung entwickelt worden sind und eine ideale Komposition für die mechanische Dosierung haben.
Sie bleiben weich auch bei Minustemperaturen und sind verwendbar als Dekoration und auch als Füllung für Eis und Fruchtsorbets.
Black Cherry Berry ist kandierte Kirsche von einer brillant roten Farbe, die nur von natürlichen Extrakten erzwungen wird, ohne Konservierungsstoffe, Allergene oder SO2-Spuren.

RU

Полузасахаренные вишня-амарена и кубики цитрусовых предназначены для промышленного производства мороженого и имеют идеальный состав для механической дозировки.
Остаются мягкими при заморозке, что позволяет использовать их как украшение и как наполнитель для мороженого и фруктовых шербетов.
Black Cherry Berry – вишня яркого темно-красного цвета, полученного за счет натуральных красящих экстрактов, без добавления консервантов, без аллергенов и осадка двуокиси серы.

ITA

Le ciliegie amarenizzate e i cubetti di agrumi semicanditi sono prodotti pensati per l'industria del gelato con un °Bx ideale per essere dosato meccanicamente.
Mantengono un'ottima morbidezza anche a temperature negative tale da renderli utilizzabili sia come decorazione, che come farcitura per gelati e sorbetti.
Black Cherry Berry è la gamma di ciliegie dal colore brillante a colorazione naturale, senza conservanti, allergeni e residui di SO_2.

références

Black Cherry Berry 68° Bx 16-18
*Black Cherry Berry 75° Bx 16-18
Bigarreaux goût Griotte 68° Bx 16-18 -18-20 (entières et en petits morceaux)
Ecorce d' orange 60°Bx cubes 4x4 mm - 6x6 mm
Ecorce di citron 60°Bx cubes 4x4 mm - 6x6 mm

Sortiment

Black Cherry Berry 68° Bx 16-18
*Black Cherry Berry 75° Bx 16-18
Amarenakirschen dunkel 68°Bx 16-18 -18-20 (ganz und geschnitten)
Orangenschale 60°Bx Würfel 4x4 mm - 6x6 mm
Zitronenschale 60°Bx Würfel 4x4 mm - 6x6 mm

ассортимент

Black Cherry Berry 68° Bx 16-18
*Black Cherry Berry 75° Bx 16-18
вишня-амарена темная 68° Bx 16-18 -18-20 (целиком и кусочками)
апельсин кожура 60° Bx кубики 4x4 мм - 6x6 мм
лимон кожура 60° Bx кубики 4x4 мм - 6x6 мм

referenze

Black Cherry Berry 68° Bx 16-18
*Black Cherry Berry 75° Bx 16-18
Ciliegie Amarenizzate scure 68°Bx 16-18 - 18-20 (intere o spezzettate)
Scorza d'arancia 60° Bx cubetti 4x4 mm - 6x6 mm
Scorza di limone 60° Bx cubetti 4x4 mm - 6x6 mm

Conservation	*température ambiante température contrôlée 0-5°C	**Lagerung**	*bei Raum Temperatur bei 0-5°C kontrollierter Temperatur	**Хранение**	*при комнатной температуре при температуре 0-5°C	**Stoccaggio**	*a temperatura ambiente a temperatura controllata 0-5°C
Condit	carton de 10 kg.	**Verpackung**	10 kg. Karton	**Упаковка**	коробки по 10 кг.	**Confezione**	cartone da 10 kg.
Palettisation	84 cartons de 10 kg.	**Palettierung**	84x10 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	84 коробки по 10 кг.	**Pallettizzazione**	84 cartoni da 10 kg.

black cherry berry sans SO_2 - black cherry berry SO_2 frei - black cherry berry - вишня-амарена темная без сернистого ангидрида - black cherry berry sono SO_2 free

Examples of APPLICATIONS	ice-creams, mousse, frozen cakes, semifreddo, sorbets, yogurt, decorations, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	gelati, mousse, torte gelato, semifreddi, sorbetti, yogurt, decorazioni, torte
Exemples d'APPLICATIONS	glaces, mousses, gâteaux surgelés, entremets glacés, sorbets, yaourt, décorations, gâteaux
ANWENDUNGSBEISPIELE	Eis, Mousse, Eistorten, Semifreddo, Sorbets, Joghurts, Dekorationen, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	Мороженое, муссы, торт-мороженое, охлажденные десерты, фруктовый шербет, йогурт, Украшения, торты

EN

Amareno cherries and semi-candied citrus cubes are products especially thought for the ice cream industry with an ideal °BX to be measured mechanically.
They maintain an excellent softness even at negative temperatures, in this way they can be used both as decoration and as (a) topping for ice creams and sorbets.
Black cherry berry is the range of cherries with bright natural colour, without preservatives, allergens and SO_2 residues.

references

Black Cherry Berry 68° Bx 16-18
*Black Cherry Berry 75° Bx 16-18
Dark Amarena Cherries 68° Bx 16-18 - 18-20 (whole or diced)
Orange peel 60° Bx cubes 4x4 mm - 6x6 mm
Lemon peel 60° Bx cubes 4x4 mm - 6x6 mm

Storage	*at room temperature at 0-5°C monitored temperature
Packaging	10 kg. carton
Palletization	84x10 kg. cartons

red cherry berry SO_2 free

BLACK CHERRY BERRY

SEMICANDIED SPECIAL FRUIT

FRUTTA SEMICANDITA SPECIALE
SPÉCIAL FRUITS SEMI-CONFITS
HALBKANDIERTE FRÜCHTE SPECIAL
ПОЛУЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ ОСОБЫЕ

FRA

Les Topping/Nappages Fruitline, grâce à leur équilibre parfait d'aromes, de couleur et de structure, représentent l'ingrédient idéal pour décorer la glace industrielle en coupe ou barquette. La structure dense et élastique du produit permet de l'utiliser avec les systèmes modernes de dosage en continu.
Les Préparation de Fruit FruitLine sont conçues pour une transformation industrielle et artisanale. Dosables de manière mécanique et avec un faible contenu de sucres, elles sont idéales pour enrichir la glace à l'aide de morceaux de fruits.

références

***TOPPING/NAPPAGE** [1-3]
Griotte - Cacao - Caramel - Café
Fraise - Fruits de bois

****PRÉPARATION DE FRUIT** [2-3]
Ananas - Orange - Cerise - Fraise
Fruits de bois - Citron - Pomme
Melon - Poire - Raisin secs

Conservation	*température ambiante **température contrôlée 0-5°C
Condit	[1] seaux de 20 kg. [2] seaux de 25 kg. [3] contenaires 1000 kg.
Palettisation	24x20 kg. 24 seaux de 25 kg. sans pallet

DE

Die Soßen Le Variegature FruitLine sind die ideale Zutat zum Verzieren von industriell hergestelltem Eis in Schachteln oder in Schalen, dank einem optimalen Gleichgewicht zwischen Aroma, Farbe und Struktur. Das mechanisch dosierbare Produkt hat eine Festigkeit und ist elastisch genug und kann mit Luftpumpen einfach transportiert und dosiert werden. Der niedrige Zuckergehalt des Produkts erlaubt eine Produktion, die mit ihrer Weichheit und dem Geschmack der frischen Früchte an ein leckeres, hausgemachtes Eis erinnert.

Sortiment

***SOßEN** [1-3]
Amarenasoße - Kakaosoße - Karamellsoße
Kaffeesoße - Erdbeersoße - Waldbeerensoße

****FÜLLUNG** [2-3]
Ananas - Orange - Kirsche - Erdbeere
Waldbeeren - Zitrone - Apfel
Melone - Birne - Sultaninen

Lagerung	*bei Raum Temperatur **bei 0-5°C kontrollierter Temperatur
Verpackung	[1] 20 kg. Kübel [2] 25 kg. Kübel [3] 1000 kg. Tank
Palettierung	24x20 kg. 24x25 kg. Eimer Nicht palettiert

RU

Топпинги и наполнители Fruitline, благодаря сбалансированной формуле аромата, цвета и структуры, идеально подходят как украшение и фруктовый наполнитель для промышленного производства мороженого как для фасовки в пластиковые контейнеры так и в порционные стаканчики. Густая и эластичная консистенция позволяет использовать продукт в современных системах безостановочной дозировки. Наполнители FruitLine можно использовать в промышленном и мелком ручном производстве. Мягкие кусочки фруктов и низкое процентное содержание сахара придадут Вашему мороженому домашний вкус.

ассортимент

***НАПОЛНИТЕЛИ-ТОППИНГИ** [1-3]
вишня-амарена - шоколад - карамель
кофе - клубника - лесная ягода

****НАПОЛНИТЕЛИ** [2-3]
Ананас - Апельсин - Вишня
Клубника - лесная ягода - лимон яблоко
дыня - груша - виноград

Хранение	*при комнатной температуре **при температуре 0-5°C
Упаковка	[1] пластиковые ведра по 20 кг. [2] пластиковые ведра по 25 кг. [3] 1000 кг. цистерна
Кол-во на поддоне	24x20 кг. 24 пластиковых ведра по 25 кг. Без поддона

ITA

Le Variegature Fruitline, grazie al loro equilibrio tra aroma, colore e struttura, sono l'ingrediente ideale per decorare il gelato industriale in coppetta o vaschetta. La struttura densa ed elastica del prodotto consente di utilizzarlo con i moderni sistemi di dosaggio in continuo.
Le Farciture FruitLine sono pensate per una lavorazione industriale e artigianale. Dosabili meccanicamente e con un basso contenuto di zuccheri, sono ideali per arricchire il gelato con morbidi pezzi di frutta.

referenze

***VARIEGATURE** [1-3]
Amarene - Cacao - Caramello - Caffè
Fragola - Frutti di bosco

****FARCITURE** [2-3]
Ananas - Arancia - Ciliegia - Fragola
Frutti di bosco - Limone
Mela - Melone - Pera - Uva

Stoccaggio	*a temperatura ambiente **a temperatura controllata 0-5°C
Confezione	[1] secchi da 20 kg. [2] secchi da 25 kg. [3] 1000 kg. tank
Pallettizzazione	24x20 kg. 24 secchi da 25 kg. senza pallet

Examples of APPLICATIONS	ice-creams, cakes, semifreddo, sorbets, yogurt
Esempi di APPLICAZIONE	gelati, torte, semifreddi, sorbetti, yogurt
Exemples d'APPLICATIONS	glaces, tartes, entremets glacés, sorbets, yaourt
ANWENDUNGSBEISPIELE	Eis, Torten, Semifreddo, Sorbets, Joghurts
ПРИМЕНЕНИЕ	Мороженое, торты, охлажденные десерты, фруктовый шербет, йогурт

EN

Thanks to their balance of aroma, colour and structure, FruitLine Ripples are ideal ingredients for decorations in the ice cream industry, for cups or tubs. The dense and elastic structure of the product makes it suitable for use with modern continuous dosing systems.
FruitLine Fillings have been created for industrial and artisan processing. They can be dosed mechanically, have a low sugar content and are ideal to enrich ice cream with soft pieces of fruit.

references

***RIPPLES** [1-3]
Sourcherry - Cocoa - Caramel - Coffee
Strawberry - Fruit of the forest

****FRUIT PREPARATIONS** [2-3]
Pineapple - Orange - Cherry - Strawberry
Fruit of the forest - Lemon
Apple - Melon - Pear - Raisin

Storage	*at room temperature **at 0-5°C monitored temperature
Packaging	[1] 20 kg. pails [2] 25 kg. pails [3] 1000 kg. tank
Palletization	24x20 kg. 24x25 kg. pails without pallet

free SO_2

RIPPLES
FRUIT PREPARATIONS

VARIEGATURE/FARCITURE
TOPPING/NAPPAGE - PRÉPARATION DE FRUITS
SOßEN/FÜLLUNG
СОУСЫ - ТОППИНГИ И НАПОЛНИТЕЛИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

fruitline

FRA

Griotte au fruit et Amarenata FruitLine: c'est l'alliance parfaite entre tradition et qualité. Il s'agit de griottes et de cerises pré-confites de tout premier choix immergées dans leur sirop, riche en arômes naturels présents dans la matière première.

DE

Amarena al frutto und Amarenata FruitLine sind die perfekte Verschmelzung von Tradition und Qualität.
Es handelt sich hierbei um vorkandierte erstklassige Amarenakirschen und Kirschen, die in ihren Sirup eingetaucht werden, der reich an dem natürlichen Aroma der Früchte ist.

RU

Вишня-амарена без сиропа или в сиропе FruitLine – это идеальный союз традиции и качества. Засахаренная Амарена и черешня только самого высокого качества, в сиропе, насыщенном натуральным ароматом спелых фруктов.

ITA

Amarena al frutto ed Amarenata FruitLine sono la sintesi perfetta tra tradizione e qualità.
Si tratta di amarene e ciliegie precandite di primissima scelta immerse nel loro sciroppo, ricco degli aromi naturali presenti nella frutta di partenza.

références

Cerises griottes pâtisserie [2]
Cerises griottes glacerie [3]
Amarenata pâtisserie [1]
Amarenata glacerie [3]
Amarenata Splendor [3-4-5]
Calibre: 18-20 - 20-22 - 22-24

Conservation température ambiante

Condit
[1] 4 boîtes de 4,2 kg.
[2] 4 boîtes de 4,5 kg.
[3] 4 boîtes de 5 kg.
[4] 6 boîtes de 2,7 kg.
[5] 12 boîtes de 1 kg.

Palettisation
28 cartons de 16,8 kg.
28 cartons de 18 kg.
28 cartons de 20 kg.
28 cartons de 16,2 kg.
40 cartons de 12 kg.

Sortiment

Amarenokirschen ohne Syrup fuer Konditorei [2]
Amarenokirschen ohne Syrup fuer Eis [3]
Amarenokirschen im Syrup fuer Konditorei [1]
Amarenokirschen im Syrup fuer Eis [3]
Amarenokirschen im Syrup Splendor [3-4-5]
Groesse: 18-20 - 20-22 - 22-24

MHD bei Raum Temperatur

Verpackung
[1] 4x4,2 kg. Dose
[2] 4x4,5 kg. Dose
[3] 4x5 kg. Dose
[4] 6x2,7 kg. Dose
[5] 12x1 kg. Dose

Palettierung
28x16,8 kg. Kartons
28x18 kg. Kartons
28x20 kg. Kartons
28x16,2 kg. Kartons
40x12 kg. Kartons

ассортимент

вишня-амарена кондитерская [2]
вишня-амарена для мороженого [3]
вишня-амарена в сиропе кондитерская [1]
вишня-амарена в сиропе для мороженого [3]
вишня-амарена в сиропе "splendor" [3-4-5]
размер: 18-20 - 20-22 - 22-24

Хранение при комнатной температуре

Упаковка
[1] 4 мет. банки по 4,2 кг.
[2] 4 мет. банки по 4,5 кг.
[3] 4 мет. банки по 5 кг.
[4] 6 мет. банки по 2,7 кг.
[5] 12 мет. банки по 1 кг.

Кол-во на поддоне
28 коробок по 16,8 кг.
28 коробок по 18 кг.
28 коробок по 20 кг.
28 коробок по 16,2 кг.
40 коробок по 12 кг.

referenze

Amarene pasticceria [2]
Amarene gelateria [3]
Amarenata pasticceria [1]
Amarenata gelateria [3]
Amarenata splendor [3-4-5]
Calibri 18-20 - 20-22 - 22-24

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione
[1] 4 latte da 4,2 kg.
[2] 4 latte da 4,5 kg.
[3] 4 latte da 5 kg.
[4] 6 latte da 2,7 kg.
[5] 12 latte da 1 kg.

Pallettizzazione
28 cartoni da 16,8 kg.
28 cartoni da 18 kg.
28 cartoni da 20 kg.
28 cartoni da 16,2 kg.
40 cartoni da 12 kg.

Examples of APPLICATIONS decorations, ice-creams, frozen cakes, cakes, cocktails, long drinks
Esempi di APPLICAZIONE decorazioni, gelati, torte gelato, torte, cocktails, long drinks
Exemples d'APPLICATIONS décorations, glaces, gâteaux glacés, gâteaux, cocktails, long drinks
ANWENDUNGSBEISPIELE Dekorationen, Eis, Eistorten, Torten, Cocktails, Long Drinks
ПРИМЕНЕНИЕ Украшения, мороженое, торты, охлажденные десерты, коктейли

EN

FruitLine Sourcherries and Amarena Cherries are a perfect combination between tradition and quality.
Using first choice Amarena cherries and red cherries in their own syrup, rich in the natural aromas present in the raw material.

references

Sourcherry pastry [2]
Sourcherry ice cream [3]
Amarena Cherry pastry [1]
Amarena Cherry ice Cream [3]
Splendor Amarena Cherry [3-4-5]
Size: 18-20 - 20-22 - 22-24

Storage at room temperature

Packaging
[1] 4x4,2 kg. tins
[2] 4x4,5 kg. tins
[3] 4x5 kg. tins
[4] 6x2,7 kg. tins
[5] 12x1 kg. tins

Palletization
28x16,8 kg. cartons
28x18 kg. cartons
28x20 kg. cartons
28x16,2 kg. cartons
40x12 kg. cartons

SOURCHERRY AMARENA CHERRY

AMARENE - AMARENATE
AMARENA GRIOTTE
AMARENAKIRSCHEN
ВИШНЯ - АМАРЕНА

FRA

La ligne de Cerises Cocktail avec queue aromatisées au Maraschino est idéale pour ajouter une touche personnelle au cocktails et à toutes les boissons, mais également pour décorer les gâteaux, les desserts et les glaces.
La gamme va de la traditionnelle couleur rouge aux plus originales teintes vertes et jaunes.

DE

Die Linie von Cocktailkirschen, aromatisiert mit Maraschino, ist ideal fuer einen persoenlichen Strich fuer die Cocktail und andere Getraenke, aber auch zum Dekorieren von Torten, Desserts und Eis. Die Auswahl reicht von der traditionell roten Farbe bis zu den originellen Varianten grün und gelb aus.

RU

Ассортимент коктейльной черешни с веточкой, с ароматом Мараскино – отличное дополнение коктейлей и других напитков, а также прекрасное украшение для тортов, десертов и мороженого. В цветовую палитру входят традиционно красная черешня а также черешня желтого и зеленого цвета.

ITA

La linea di Ciliegie Cocktail con gambo aromatizzate al Maraschino è ideale per aggiungere un tocco personale a cocktail e bevande in genere, ma anche per decorare torte, dessert e gelati. La gamma spazia dal tradizionale colore rosso alle più originali varianti verdi e gialle.

références

Bigarreaux Cocktail avec queue vase en verre
rouges verts jaunes avec sirop [1]

Bigarreaux Cocktail avec queue en boîtes
rouges avec sirop [2-3]

Sortiment

Cocktail Kirschen mit Stiel, in Glas
Rote, Gruene, Gelbe Kirschen mit Syrup [1]

Cocktail Kirschen mit Stiel in Dosen
Rote Kirschen im Syrup [2-3]

ассортимент

коктейльная черешня красная с веточкой стеклянная банка коктейльная черешня красная зеленая - желтая в сиропе [1]

Коктейльная черешня с веточкой в банке
красная с веточкой в сиропе [2-3]

referenze

Ciliegie Cocktail con gambo vaso vetro
rosse verdi gialle con sciroppo [1]

Ciliegie Cocktail con gambo latta
rosse con sciroppo [2-3]

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	[1] 6 vases de 0,95 kg. [2] 6 boîtes de 3 kg. [3] 6 boîtes de 5 kg.	**Verpackung**	[1] 6x0,95 kg. Gläser [2] 6x3 kg. Dose [3] 6x5 kg. Dose	**Упаковка**	[1] 6 стеклянные банки по 0,95 кг. [2] коробки по 6 мет. банок по 3 кг. [3] коробки по 6 мет. банок по 5 кг.	**Confezione**	[1] 6 vasetti da 0,95 kg. [2] 6 latte da 3 kg. [3] 6 latte da 5 kg.
Palettisation	88 cartons de 5,7 kg. 44 cartons de 18 kg. 30 cartons de 30 kg.	**Palettierung**	88x5,7 kg. Kartons 44x18 kg. Kartons 30x30 kg. Kartons	**Кол-во на поддоне**	88 коробок по 5,7 кг. 44 коробок по 18 кг. 30 коробок по 30 кг.	**Pallettizzazione**	88 cartoni da 5,7 kg. 44 cartoni da 18 kg. 30 cartoni da 30 kg.

Examples of APPLICATIONS	decorations, ice-creams, frozen cakes, cakes, cocktails, long drinks
Esempi di APPLICAZIONE	decorazioni, gelati, torte gelato, torte, cocktails, long drinks
Exemples d'APPLICATIONS	décorations, glaces, gâteaux glacés, gâteaux, cocktails, long drinks
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dekorationen, Eis, Eistorten, Torten, Cocktails, Long Drinks
ПРИМЕНЕНИЕ	Украшения, мороженое, торты, охлажденные десерты, коктейли

EN

The Maraschino flavoured Ciliegie Cocktail with stem line is ideal to add a personal touch to cocktails and drinks in general, but also to decorate cakes, desserts and ice creams.
The range goes from the traditional red colour to the more original variants of green and yellow.

references

Cocktail Cherry with stem in vases
red green yellow with syrup [1]

Cocktail Cherry with stem in tins
red with syrup [2-3]

Storage at room temperature

Packaging
[1] 6x0,95 kg. vases
[2] 6x3 kg. tins
[3] 6x5 kg. tins

Palletization
88x5,7 kg. cartons
44x18 kg. cartons
30x30 kg. cartons

COCKTAIL CHERRY with stem

CILIEGIE COCKTAIL CON GAMBO
BIGARREAUX COCKTAIL AVEC QUEUE
COCKTAILKIRSCHEN MIT STIEL
КОКТЕЙЛЬНАЯ ЧЕРЕШНЯ С ВЕТОЧКОЙ

FRA

La ligne Chellies est idéal pour décorer dans une façon originale: une grande variété de sphères colorées de gélatine destinées à donner un aspect gourmand, créatif et personnalisé à vos préparations.

DE

Die Linie von Chellies ist ideal zum Dekorieren auf eine originelle Art : eine breite Vielfalt von bunten Gelatinperlen verleiht ihren Spezialitäten ein leckeres, individuelles und creatives Aussehen.

RU

Линия желейных шариков – идеальна для оригинального украшения изделий: гамма разноцветных шариков придаст аппетитный, индивидуальный и креативный вид вашим изделиям.

ITA

La linea Chellies è ideale per guarnire in modo originale: un'ampia varietà di coloratissime sfere di gelatina pensate per conferire un aspetto goloso, creativo e personalizzato alle vostre preparazioni.

références

Chellies perles rouges (cerise)
Chellies perles vertes (orange amer)
Chellies perles jaunes (orange)

Sortiment

Rote Chellies (Kirsche)
Grüne Chellies (Bitterorange)
Gelbe Chellies (Orange)

ассортимент

желейные шарики красные
желейные шарики зеленые (горький апельсин)
желейные шарики желтые (апельсин)

referenze

Chellies rosse (ciliegia)
Chellies verdi (arancio amaro)
Chellies gialle (arancio)

Conservation	température ambiante	**Lagerung**	bei Raum Temperatur	**Хранение**	при комнатной температуре	**Stoccaggio**	a temperatura ambiente
Condit	seaux de 3 kg.	**Verpackung**	3 kg. Kübel	**Упаковка**	пластиковые ведра по 3 кг.	**Confezione**	secchi da 3 kg.
Palettisation	147 seaux de 3 kg.	**Palettierung**	147x3 kg. Eimer	**Кол-во на поддоне**	147 пластиковых ведер по 3 кг.	**Pallettizzazione**	147 secchi da 3 kg.

Examples of APPLICATIONS	decorations, ice-creams, mousse, semifreddo, cakes
Esempi di APPLICAZIONE	decorazioni, gelati, mousse, semifreddi, torte
Exemples d'APPLICATIONS	décorations, glaces, mousses, entremets glacés, tartes
ANWENDUNGSBEISPIELE	Dekorationen, Eis, Mousse, Semifreddo, Torten
ПРИМЕНЕНИЕ	украшения, мороженое, муссы, охлажденные десерты, конд. изделия

EN

Chellies line is ideal for decorating: a wide variety of colorful jelly spheres to make your preparations look greedy/tempting, creative and customized/ personalized.

references

Red chellies (cherry)
Green chellies (bitter orange)
Yellow chellies (orange)

Storage at room temperature

Packaging 3 kg. pails

Palletization 147x3 kg. pails

free SO_2

CHELLIES

FRA

Les Fruits Stabilisés FruitLine sont obtenus à travers un processus exclusif de production, qui permet d'inhiber l'activité de l'eau des fruits de départ, sans en dénaturer les qualités organoleptiques. Ils ne présentent pas le sucrant des traditionnels fruits confits, les fruits stabilisés sont dosables par des lignes automatisées; le domaine d'utilisation idéal est la production de chocolat en petites barres ou en pralines, où l'humidité du fruit devient un facteur incontournable pour la durée et l'intégrité du produit fini. Le résultat est un produit à la saveur agréable de fruit qui, à l'intérieur du chocolat, persiste dans le temps.

DE

Stabilisierte Früchte FruitLine entsteht durch einen exklusiven Produktionsprozess, der den Wassergehalt des Obsts hemmt, ohne dabei die organoleptischen Eigenschaften zu verändern. Da die stabilisierten Früchte nicht aneinander kleben, wie die traditionellen kandierten Früchte, ist es möglich sie auf automatisierten Linien zu dosieren; die ideale Verwendung ist in der Produktion von Schokoriegeln oder Pralinen, wo der Wassergehalt der Frucht X die Haltbarkeit und die Integrität des Endprodukts beeinflüsst. Das Ergebnis ist ein Produkt mit einem leckeren Fruchtgeschmack, dass umhüllt von Schokolade lange Zeit hält.

RU

Стабилизированные засахаренные фрукты FruitLine изготовлены посредством эксклюзивной обработки, при которой уменьшается активность воды присущая фруктам, но сохраняются их ценные органолептические свойства. Не обладая вязкостью, присущей традиционным цукатам, стабилизированные фрукты легко поддаются автоматической дозировке и это делает их идеальным ингредиентом для производства шоколада в плитках и конфет а также в тех изделиях, где влажность фруктов не позволяет гарантировать желаемый срок хранения готовой продукции. Результат, достигнутый в лаборатории Cesarin S.p.A., - это приятный фруктовый компонент, сохраняющий в шоколадной оболочке свой первозданный вкус в течение долгого времени.

ITA

La Frutta Stabilizzata FruitLine è ottenuta attraverso un esclusivo processo produttivo che permette di inibire l'attività dell'acqua della frutta di partenza, senza stravolgerne le qualità organolettiche. Non presentando la vischiosità dei tradizionali canditi, la frutta stabilizzata è dosabile tramite linee automatizzate; il campo di utilizzo ideale è la produzione di cioccolato in barrette o in pralina, dove l'umidità della frutta diventa un fattore di forte disturbo, per la durata ed integrità del prodotto finito. Il risultato, pienamente conseguito dalla Ricerca & Sviluppo Cesarin S.p.A., è un prodotto dal gradevole sapore di frutta che all'interno del cioccolato persiste nel tempo.

références

Bigarreaux rouges 1/2
Abricot - Pomme - Melon - Poire - Pêche cubes 9x9
Ecorce d'orange cubes 3x3,6x6,9x9 mm
au jus de citron
Ecorce de citron cubes 3x3,6x6,9x9 mm
au jus de citron
Cédrat cubes 6x6 mm - au jus de citron
Black Cherry Berry* 16-18

Conservation température ambiante

Condit carton de 10 kg.

Palettisation 60 cartons de 10 kg.
*64 cartons de 10 kg.

Sortiment

Rote Kirschen geschnitten 1/2 in Haelften
Aprikose-Apfel-Melone-Birne-Pfirsich Würfel 9x9
Orangenschalen Würfel 3x3,6x6,9x9 mm
mit Zitronensaft
Zitronenschalen Würfel 3x3,6x6,9x9 mm
mit Zitronensaft
Zitronatzitronenschalen Würfel 6x6- mit Zitronensaft
Black Cherry Berry* 16-18

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 10 kg. Karton

Palettierung 60x10 kg. Kartons
*64x10 kg. Kartons

ассортимент

красная черешня половинки
абрикос - яблоко - дыня - груша - персик
кубики 9x9 мм
апельсиновая кожура кубики 3x3, 6x6, 9x9 мм
с соком лимона
лимонная кожура кубики 3x3, 6x6, 9x9 мм
с соком лимона
Кожура памело кубики 6x6 мм - с соком лимона
Black Cherry Berry* 16-18

Хранение при комнатной температуре

Упаковка коробки по 10 кг.

Кол-во на поддоне 60 коробки по 10 кг.
*64 коробки по 10 кг.

referenze

Ciliegie rosse a metà
Albicocca - Mela - Melone - Pera - Pesca
cubetti 9x9 mm
Scorza di arancio cubetti 3x3,6x6,9x9 mm
con succo di limone
Scorza di limone cubetti 3x3,6x6,9x9 mm
con succo di limone
Scorza di cedro cubetti 6x6 mm - con succo di limone
Black Cherry Berry *16-18

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione cartoni da 10 kg.

Pallettizzazione 60 cartoni da 10 kg.
*64 cartoni da 10 kg.

Examples of APPLICATIONS chocolates, chocolate coated pastry, garnishes, muesli, nougat
Esempi di APPLICAZIONE cioccolato, ricoperto al cioccolato, guarnizioni, muesli, torroni
Exemples d'APPLICATIONS chocolat, recouverte de chocolat, garniture, muesli, nougats
ANWENDUNGSBEISPIELE Schokolade, Riegel mit Schokoüberzug, Garnierung, Müsli, Torroni
ПРИМЕНЕНИЕ Шоколад, как фрукты с шоколадным покрытием, мюсли, нуга

EN

FruitLine L.W.A. Fruit is obtained owing to an exclusive production process which allows for inhibiting the activity of the water in the original fruit without upsetting the organoleptic qualities. Because it does not feature the typical viscosity of traditional candied fruit, L.W.A. fruit can be dosed using automated lines, it's ideal usage is for the production of chocolate bars or filled chocolate, where the humidity of the fruit is a very disturbing factor for the duration and integrity of the finished product. The result, fully achieved by Cesarin S.p.A.'s Research and Development Department, is a product with a pleasant fruity taste which last a long time as a chocolate filling.

references

Red Cherry halves
Apricot - Apple - Melon - Pear - Peach fruit cubes 9x9 mm
Orange peel fruit cubes 3x3, 6x6, 9x9 mm
with lemon juice
Lemon peel fruit cubes 3x3, 6x6, 9x9 mm
with lemon juice
Citron peeel fruit cubes 6x6 mm - with lemon juice
Black Cherry Berry* 16-18

Storage	at room temperature
Packaging	10 kg. carton
Palletization	60x10 kg. cartons *64x10 kg. cartons

free SO_2

LWA FRUIT

FRUTTA STABILIZZATA
FRUITS STABILISÉS - SÉCHÉS
STABILISIERTE FRÜCHTE
СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ

CESARIN.
INNOVATION *AND* **TECHNOLOGY**

La Ligne de production Cesarin dédiée aux légumes est née de la grande expérience acquise par l'Entreprise dans la transformation des fruits. Nous avons transposé aux légumes cet important savoir faire en obtenant comme résultat un éventail de références hautement innovantes pour le contenu technologique, uniques dans le panorama actuel des ingrédients pour l'industrie alimentaire.

Die Gemüse - Produktionslinie Cesarin entstand dank der langjährigen Erfahrung des Unternehmens in der Fruchtverarbeitung. Wir haben dem Gemüse dieses wichtige Know-how übertragen und das Ergebnis ist eine Vielfalt an innovativen Produkten, die sich durch die Technologie - einzigartig auf dem heutigen Markt der Zutaten in der Lebensmittelindustrie - auszeichnen.

Ассортимент овощной линии появился благодаря опыту вкупе с инновативными технологиями, разработанными Компанией. Cesarin работает на итальянском и международном рынке ингредиентов высокого качества, простых в применении и хранении. Стратегия работы и многолетний опыт позволяют Компании предлагать нашим клиентам квалифицированную помощь и технические рекомендации в решении многих производственных проблем.

Cesarin®
dal 1920

La Linea di produzione Cesarin dedicata agli ortaggi trasformati nasce dall'esperienza applicata a innovazioni e tecnologie ideate dall'Azienda. La Cesarin opera nei mercati nazionali e internazionali con referenze di alta qualità, di facile lavorabilità e di agevole conservazione. La filosofia Aziendale e il know-how acquisito consentono di offrire ai propri clienti supporto ed assistenza tecnica qualificati.

The Cesarin production line dedicated to vegetables was conceived out of the great expertise achieved by the Company in processing fruit. We have used this knowledge to develop our vegetables thereby obtaining a complete range of products which are extremely innovative for their technological value being truly unique in the panorama of ingredients for the food industry.

greenline

FRA

Grâce à leur teneur en humidité contrôlé, les légumes LWA représentent l'alternative à l'emploi des légumes déshydratés et surgelés/frais. La gamme comprend les légumes LG (Low Grade) – ayant une bonne résistance aux stress de transformation et une perte d'eau limitée et les légumes HG (High Grade) caractérisés par une activité d'eau très contenue.

références

LÉGUMES STABILISÉS
Aubergines HG10 cubes 3-5
Jaunes - Rouges - Verts Poivrons HG10 cubes 3-5
Tomate-cerise HG20 morceaux (P6-P8)
Tomates HG10 cubes 6x6
Courgettes HG10 cubes 3-5
OLIVES STABILISÉES
Olives noires HG10 granules - rondelles
Olives vertes HG10 granules - rondelles
LÉGUMES STABILISÉS SURGELÉS
Aubergines LG75 IQF cubes
Jaunes - Rouges - Verts Poivrons LG75 IQF morceaux
Tomate-cerise LG75 IQF moyennes - morceaux
Tomate-cerise LG75 P4,5 paste
Tomate-cerise LG60 IQF moyennes - morceaux
Tomates LG60 IQF cubes
Courgettes DJ LG75 IQF cubes
Petites tomates Bio LG75 à moitié

Conservation HG: température ambiante
LG: temp. contrôlée < -18°C

Condit HG: carton de 5 kg.
LG: carton de 10 kg.

Palettisation 120 cartons de 5 kg.
40 cartons de 10 kg.

DE

Dank ihrem kontrollierten Feuchtigkeitsgehalt, ist das Gemuese LWA eine gueltige Alternative zu ausgetrocknetem oder frischem Gemuese. Die Linie besteht einerseits aus dem Low Grade LWA Gemuese, mit einem zum Teil reduzierten Wassergehalt und guter Resistenz zum Bearbeitungsstress, und andererseits haben wir auch High Grade LWA Gemuese, welches nur noch eine sehr geringe Wasseraktivitaet hat.

Sortiment

HG GEMUESE
Aubergine HG10 Wuerfel 3-5
Paprika Gelb-Rot-Gruen HG10 Wuerfel 3-5 mm
Cherry Tomate HG20 Wuerfel 6x6 (P6-P8)
Tomate HG10 Wuerfel 6x6
Zucchini HG10 Wuerfel 3-5
HG OLIVEN
Oliven HG10 granuliert - Scheiben
Oliven gruen HG10 granuliert - Scheiben
LG GEMUESE
Aubergine LG75 IQF Wuerfel
Paprika Gelb-Rot-Gruen LG75 IQF in Wuerfeln
Cherry Tomate LG75 IQF in Haelften – in Wuerfeln
Cherry Tomate LG75 P4,5 Paste
Cherry Tomate LG60 IQF in Haelften – in Wuerfeln
Tomate LG60 IQF Wuerfel
Zucchini DJ LG75 IQF Wuerfel
Bio Tomate LG75 in Haelften

Lagerung HG: bei Raum Temperatur
LG: bei kontrollierter Temp. < -18°C

Verpackung HG: 5 kg. Karton
LG: 10 kg. Karton

Palettierung 120x5 kg. Kartons
40x10 kg. Kartons

RU

За счет низкого содержания остаточной влажности стабилизированные овощи являются важной альтернативой замороженным или свежим овощам. В ассортимент входят овощи линии Low Grade, с частично ограниченной влажностью и хорошей сопротивляемостью к механической обработке, и овощи линии High grade, с минимальной остаточной влажностью.

ассортимент

HG ОВОЩИ
баклажан HG10 кубики 3-5
перец сладкий желтый - красный - зеленый HG10 кубики 3-5 мм
черри томат HG20 кусочки (П6-П8)
Томат HG10 кубики 6x6
кабачки HG10 кубики 3-5
HG ОЛИВКИ
маслины черные HG10 гранулы - кружочки
оливки зеленые HG10 гранулы - кружочки
LG ОВОЩИ
баклажаны LG75 IQF кубики
перец сладкий желтый - красный - зеленый LG75 IQF кусочки
черри томат LG75 IQF половинки - кусочки
черри томат LG75 P4,5 паста
черри томат LG60 IQF половинки-кусочки
томат LG60 IQF кубики
кабачки DJ LG75 IQF кубики
черри томат био LG75 половинки

Хранение HG: при комнатной температуре
LG: при температуре -18°C

Упаковка HG: коробки по 5 кг.
LG: коробки по 10 кг.

Кол-во на поддоне 120 коробок по 5 кг.
40 коробок по 10 кг.

ITA

Grazie al loro tenore di umidità controllato, le verdure stabilizzate sono l'alternativa all'impiego degli ortaggi disidratati e surgelati/freschi.
La gamma comprende le verdure LG, Low grade - con una buona resistenza agli stress di lavorazione e un limitato rilascio d'acqua, e le verdure HG, High grade connotate da un'attività dell'acqua molto contenuta.

referenze

HG VEGETABLES
Melanzane HG10 cubetti 3-5
Peperoni Gialli - Rossi - Verdi HG10 cubetti 3-5
Pomodorini HG20 pezzi (P6-P8)
Pomodori HG10 cubetti 6x6
Zucchini HG10 cubetti 3-5
HG OLIVES
Olive nere HG10 granuli - rondelle
Olive verdi HG10 granuli - rondelle
LG VEGETABLES
Melanzane LG75 IQF cubetti
Peperoni Gialli - Rossi - Verdi LG75 IQF pezzi
Pomodorini LG75 IQF a metà - pezzi
Pomodorini LG75 P4,5 pasta
Pomodorini LG60 IQF a metà - pezzi
Pomodori LG60 IQF cubetti
Zucchine LG75 IQF cubetti
Pomodorini Bio LG75 a metà

Stoccaggio HG: a temperatura ambiente
LG: a temp. controllata -18°C

Confezione HG: cartoni da 5 kg.
LG: cartoni da 10 kg.

Pallettizzazione 120 cartoni da 5 kg.
40 cartoni da 10 kg.

Examples of APPLICATIONS meat, crackers - bread sticks, focaccias, sausage products, special bread, preserved fish, pizza, fillings, tomato sauces - sauces, sandwiches
Esempi di APPLICAZIONE carne, crackers - grissini, focacce, pani speciali, insaccati, pesce conservato, pizza, ripieni, sughi, sandwiches
Exemples d'APPLICATIONS viandes, crackers - gressins, fougasses, charcuteries, pains spéciaux, poisson conservé, pizza, fourrage, jus - sauces, sandwiches
ANWENDUNGSBEISPIELE Fleisch, Cracker - Grissini, Focacce, Aufschnitt, Spezielles Brot, Konservierter Fisch, Pizza, Füllungen, Soßen, Tramezzini
ПРИМЕНЕНИЕ Мясные изделия, крекерсы, соленые палочки – гриссини, хлебобулочные изделия, пицца, рыбные консервы, соусы, соленые наполнители, сэндвичи

EN

Thanks to their controlled humidity tenor, LWA greens are the alternative to using dehydrated and frozen vegetables. The range includes Low Grade (LG) vegetables, with good resistance to the stress of processing and a limited release of water, and High Grade (HG) vegetables, which have extremely limited water activity.

references

HG VEGETABLES
Eggplant HG10 cubes 3-5
Yellow - Red - Green Pepper HG10 cubes 3-5
Cherry Tomato HG20 pieces (P6-P8)
Tomato HG10 cubes 6x6
Zucchini HG10 cubes 3-5
HG OLIVES
Black Olives HG10 granules - rounds
Green Olives HG10 granules - rounds
LG VEGETABLES
Eggplant LG75 IQF cubes
Yellow - Red - Green Pepper LG75 IQF pieces
Cherry Tomato LG75 IQF halves - pieces
Cherry Tomato LG75 P4,5 paste
Cherry Tomato LG60 IQF halves - pieces
Tomato LG60 IQF cubes
Zucchine DJ LG75 IQF cubes
Bio Cherry Tomato LG75 halves

Storage	HG: at room temperature LG: temperature monitored below -18°C
Packaging	HG: 5 kg. cartons LG: 10 kg. cartons
Palletization	120x5 kg. cartons 40x10 kg. cartons

free SO_2

LWA VEGETABLE

VERDURA STABILIZZATA
LÉGUMES STABILISÉS
STABILISIERTES GEMÜSE
СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ ОВОЩИ

FRA

La demande pour les produits semi-transformés est toujours plus forte pour la pâtisserie salée et la société Cesarin, attentive aux tendances du marché, avec les toutes nouvelles crèmes du pâtissier entend résoudre les problèmes liés à l'utilisation des légumes dans les produits destinés à la cuisson. La gamme est composée de tomates, épinards et poivrons, qui se présentent sous forme onctueuse, instantanée, faciles à stocker et à conserver, conçus pour résister aux températures élevées sans bouillir et sans laisser de liquides après la cuisson.

références

Tomate du pâtissier crème
Poivron du pâtissier crème
Epinard du pâtissier crème

Conservation température ambiante

Condit 2 seaux de 3 kg.

Palettisation 72 cartons de 6 kg.

DE

Die Nachfrage nach halbfertigen deftigen Snacks wird immer größer. Cesarin ist stets aufmerksam auf die neuen Markttendenzen, so dass sie mit den neuen Cremes die Probleme, die mit der Verwendung von Gemüse bei Ofenprodukten zusammenhängen, zu lösen versucht. Die Palette besteht aus Tomaten, Spinat und Paprika, die sich als Creme präsentieren: unmittelbar, einfach zu lagern und zu konservieren. Sie wurden entwickelt, um auch bei hohen Temperaturen nicht zu kochen und somit keine Feuchtigkeit nach dem Backen zu lassen.

Sortiment

Tomaten vom Konditor
Paprika vom Konditor
Spinat vom Konditor

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 2x3 kg. Kübel

Palettierung 72x6 kg. Kartons

RU

В последнее время очень активно развивается рынок полуфабрикатов для соленой выпечки и Компания Cesarin, с присущим ей вниманием к тенденциям рынка, предлагает новые готовые кондитерские овощные кремы. В ассортимент входят такие виды как томат, шпинат и сладкий перец. Эти продукты готовы к применению, имеют густую консистенцию, просты в хранении, термостойкие, не закипают и не вытекают во время и после выпекания.

ассортимент

томат
сладкий перец
шпинат

Хранение при комнатной температуре

Упаковка 2 пластиковых ведра по 3 кг.

Кол-во на поддоне 72 коробки по 6 кг.

ITA

E' in forte crescita la richiesta di semilavorati per la pasticceria salata, e Cesarin, attenta alle tendenze del mercato, con le nuove Creme del Pasticciere intende risolvere i problemi legati all'utilizzo degli ortaggi nei prodotti da forno. La gamma è composta da pomodoro, spinacio e peperone che si presentano cremosi, istantanei, facili da stoccare e conservare, concepiti per resistere alle alte temperature senza bollire e senza lasciare liquidi dopo la cottura.

referenze

Pomodoro crema
Peperone crema
Spinacio crema

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione 2 secchi da 3 kg.

Pallettizzazione 72 cartoni da 6 kg.

Examples of APPLICATIONS salty brioche bread, panzerotti, pizzas - mini pizzas, savory snacks sweet snacks, salted pies, vol-au-vents
Esempi di APPLICAZIONE brioche salate, panzerotti, pizza, biscotti salati, snacks, torte salate, vol-au-vents
Exemples d'APPLICATIONS brioches salées, panzerottis, pizzas - petites pizzas, biscuits salés, snacks, tarte salées, vol-au-vent
ANWENDUNGSBEISPIELE Gesalzene Brioches, Panzerotti, Pizze – Pizzette, Snacks, Gemüsetorten, Vol-au-vent
ПРИМЕНЕНИЕ Слоеная выпечка, пицца, снеки, соленые торты, тартинки

EN

The request for semi-finished products for savoury pastry is on the increase.
Therefore, Cesarin (always on the lookout for new market trends) with the new baker's creams aims to resolve the problems connected to using vegetables for baked products. The range is made of tomato, spinach and pepper which are creamy, ready to use, easy to stock and store, designed to resist to high temperature without boiling or releasing fluids after cooking.

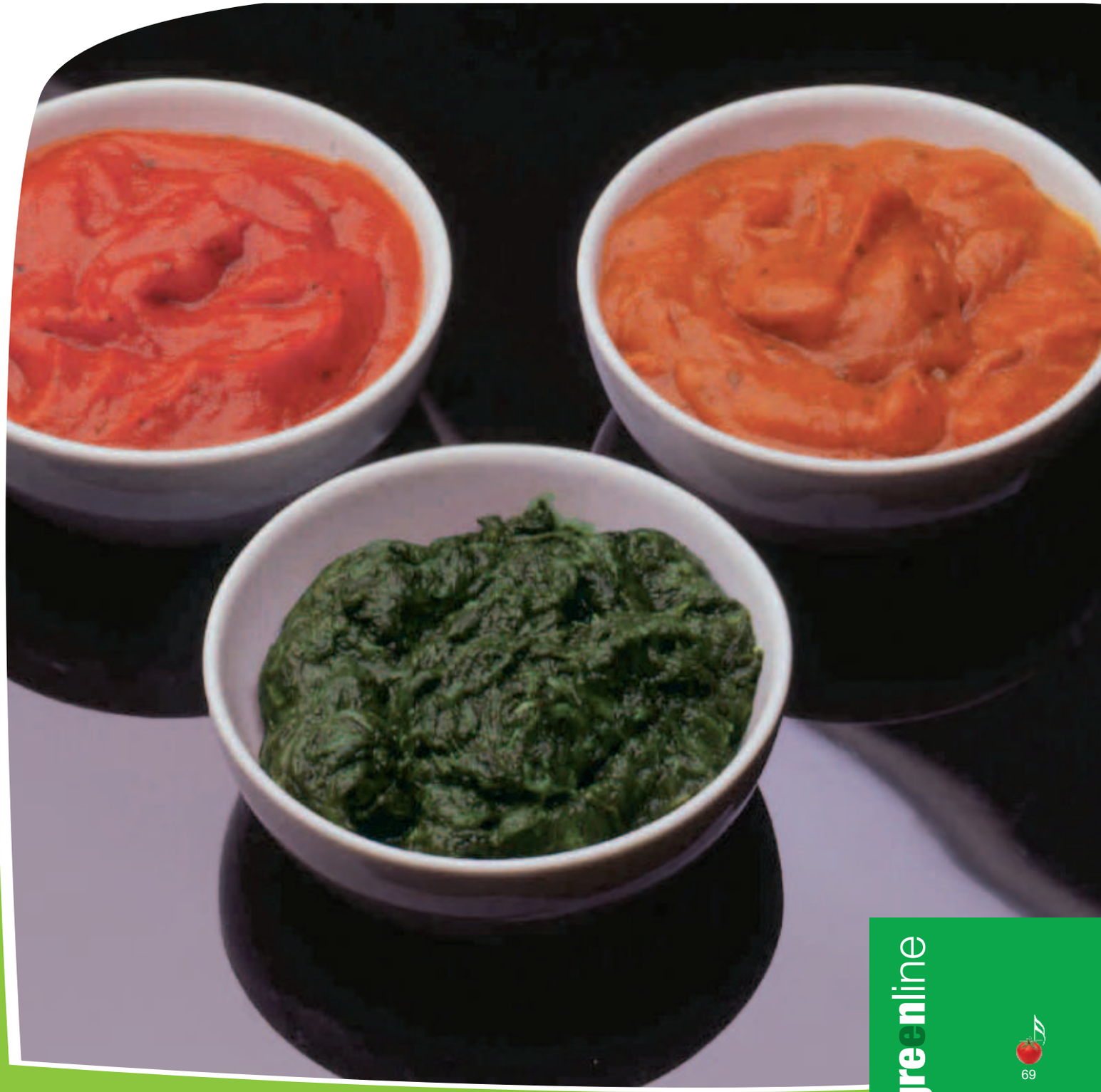
references

Tomato creme
Pepper creme
Spinach creme

Storage at room temperature

Packaging 2x3 kg. pails

Palletization 72x6 kg. cartons



free SO_2

SPECIALITIES CREME

CREME DEL PASTICCERE
LÉGUMES DU PÂTISSIER
GEMÜSECREMES
ОВОЩНЫЕ КРЕМЫ

greenline

2010

2011

2012

prodotti per pasticceria
products for pastry

prodotti per gelateria
products for ice cream

prodotti da decorazione
products for decoration

ADVERTISING

The data concerning the technical information are indicative and are not binding: they could undergo some modification on the basis of the company's productive requirements. Therefore, please refer to the indications on the currently valid technical card.
I dati riguardanti le informazioni tecniche, sono indicativi e non vincolanti: potrebbero subire delle modifiche in base alle esigenze produttive dell'Azienda. Si rimanda pertanto a quanto indicato sulla scheda tecnica in vigore.
Les données concernant les informations techniques sont indicatives et non contraignantes: elles peuvent subir des modifications en fonction des exigences productives de la société. Il est par conséquent suggérer de prendre en considération les indications reportées sur la fiche technique en vigeur.
Die technische Information ist indikativ und nicht verbindlich: kann gemaess den Produktionsnotwendigkeiten des Unternehmens geaendert werden. Demnach bitte eine gueltige technische Produktspezifikation anfragen.
Информация по техническим данным является примерной и не полной: может быть изменена в соответствии с производственной необходимостью Компании. Точная информация собрана в действующей технической спецификации каждого продукта.

Selezione

fruitline

greenline

SELEZIONE
Cesarin
dal 1920

Cesarin
dal 1920

Cesarin
dal 1920

Cesarin S.p.A.
Operating Office: Via Moschina, 3 - 37030
Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903
info@cesarin.it - www.cesarin.it

Cesarin®
dal 1920