

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



DELICIOUS jam with pieces

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



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.

références

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

Conservation température ambiante

Condit 2 seaux de 6 kg.

Palettisation 42 cartons de 12 kg.

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.

Sortiment

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

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 2x6 kg. Kübel

Palettierung 42x12 kg. Kartons

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.

ассортимент

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

Хранение при комнатной температуре

Упаковка 2 пластиковых ведра по 6 кг.

Кол-во на поддоне 42 коробок по 12 кг.

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.

referenze

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

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione 2 secchi da 6 kg.

Palettizzazione 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 кондитерских изделий перед и после выпечки, торты, печенье, круассаны