

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
Apple¹ - Blueberry

Storage at room temperature

Packaging 3,2 kg. tins
13,1 kg. tins

Palletization on demand



DOLCEFRUTTA
PROFESSIONAL



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
Pomme¹ - Myrtille

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 cremigen Struktur, mit einem ausgezeichneten Ergebnis beim Backen und auch beim Einfrieren, garantiert fuer alle Konditoreiprodukte eine exzellente 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
Apfel¹ - Blaubeere

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
яблоко¹ - черника

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
Mela¹ - Mirtillo

Conservation température ambiante

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

Palettisation à la demande

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 3,2 kg. Dose
¹3,1 kg. Dose

Palettierung auf Nachfrage

Хранение при комнатной температуре

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

Кол-во на поддоне по запросу

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione latte da 3,2 kg.
¹latte 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