

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



**FARCIFORNO**



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.

## références

Abricot - Griotte - Orange - Figues  
Pomme avec des morceaux

**Conservation** température ambiante

**Condit** 2 seaux de 6 kg.

**Palettisation** 42 cartons de 12 kg.

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.

## Sortiment

Aprikose - Amarena - Orange  
Feige - Apfel mit Stücken

**Lagerung** bei Raum Temperatur

**Verpackung** 2x6 kg. Kübel

**Palettierung** 42x12 kg. Kartons

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 влаги 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.

## 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.

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 organoleptico 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.

## referenze

Albicocca - Amarena - Arancia  
Fico - Mela con pezzi

**Stoccaggio** a temperatura ambiente

**Confezione** 2 secchi da 6 kg.

**Palettizzazione** 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