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

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