

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
Fruttigel apricot (15% fruit)
Neutrigel neutral taste

Storage at room temperature

Packaging 12 kg. pails

Palletization 52x12 kg.



JELLIES

SEMILAVORATI A BASE GELATINA
NAPPAGE
HALBFERTIGE GELATINEPRODUKTE
ГОРЯЧИЕ ГЕЛИ



fruitline



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.

références

Albigel goût abricot
Fruttigel abricot (15% de fruits)
Neutrangel neutre

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.

Sortiment

Albigel Aprikosengeschmack
Fruttigel Aprikose (15% Fruchtanteil)
Neutrangel neutraler 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.

ассортимент

Albigel абрикосовый вкус
Fruttigel абрикосовый (15% фруктовой мякоти)
Neutrangel нейтральный 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.

referenze

Albigel gusto albicocca
Fruttigel all'albicocca (15% di frutta)
Neutrangel 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