

FruitLine L.W.A. Fruit is obtained owing to an exclusive production process which allows for inhibiting the activity of the water in the original fruit without upsetting the organoleptic qualities. Because it does not feature the typical viscosity of traditional candied fruit, L.W.A. fruit can be dosed using automated lines, it's ideal usage is for the production of chocolate bars or filled chocolate, where the humidity of the fruit is a very disturbing factor for the duration and integrity of the finished product. The result, fully achieved by Cesarin S.p.A.'s Research and Development Department, is a product with a pleasant fruity taste which last a long time as a chocolate filling.

references

Red Cherry halves

Apricot - Apple - Melon - Pear - Peach fruit cubes 9x9 mm

Orange peel fruit cubes 3x3, 6x6, 9x9 mm

with lemon juice

Lemon peel fruit cubes 3x3, 6x6, 9x9 mm

with lemon juice

Citron peel fruit cubes 6x6 mm - with lemon juice

Black Cherry Berry* 16-18

Storage at room temperature

Packaging 10 kg. carton

Palletization 60x10 kg. cartons
*64x10 kg. cartons



LWA FRUIT

FRUTTA STABILIZZATA
FRUITS STABILISÉS - SÉCHÉS
STABILISIERTE FRÜCHTE
СТАБИЛИЗИРОВАННЫЕ ФРУКТЫ



FRA

Les Fruits Stabilisés FruitLine sont obtenus à travers un processus exclusif de production, qui permet d'inhiber l'activité de l'eau des fruits de départ, sans en dénaturer les qualités organoleptiques. Ils ne présentent pas le sucrant des traditionnels fruits confits, les fruits stabilisés sont dosables par des lignes automatisées; le domaine d'utilisation idéal est la production de chocolat en petites barres ou en pralines, où l'humidité du fruit devient un facteur incontournable pour la durée et l'intégrité du produit fini. Le résultat est un produit à la saveur agréable de fruit qui, à l'intérieur du chocolat, persiste dans le temps.

références

Bigarreaux rouges 1/2
 Abricot - Pomme - Melon - Poire - Pêche cubes 9x9
 Ecorce d'orange cubes 3x3,6x6,9x9 mm
 au jus de citron
 Ecorce de citron cubes 3x3,6x6,9x9 mm
 au jus de citron
 Cédrat cubes 6x6 mm - au jus de citron
 Black Cherry Berry* 16-18

Conservation température ambiante

Condit carton de 10 kg.

Palettisation 60 cartons de 10 kg.
 *64 cartons de 10 kg.

DE

Stabilisierte Früchte FruitLine entsteht durch einen exklusiven Produktionsprozess, der den Wassergehalt des Obstes hemmt, ohne dabei die organoleptischen Eigenschaften zu verändern. Da die stabilisierten Früchte nicht aneinander kleben, wie die traditionellen kandierten Früchte, ist es möglich sie auf automatisierten Linien zu dosieren; die ideale Verwendung ist in der Produktion von Schokoriegeln oder Pralinen, wo der Wassergehalt der Frucht X die Haltbarkeit und die Integrität des Endprodukts beeinflusst. Das Ergebnis ist ein Produkt mit einem leckeren Fruchtgeschmack, dass umhüllt von Schokolade lange Zeit hält.

Sortiment

Rote Kirschen geschnitten 1/2 in Haelften
 Aprikose-Apfel-Melone-Birne-Pfirsich Würfel 9x9
 Orangenschalen Würfel 3x3,6x6,9x9 mm
 mit Zitronensaft
 Zitronenschalen Würfel 3x3,6x6,9x9 mm
 mit Zitronensaft
 Zitronatzitronenschalen Würfel 6x6- mit Zitronensaft
 Black Cherry Berry* 16-18

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung 10 kg. Karton

Palettierung 60x10 kg. Kartons
 *64x10 kg. Kartons

RU

Стабилизированные засахаренные фрукты FruitLine изготовлены посредством эксклюзивной обработки, при которой уменьшается активность воды присущая фруктам, но сохраняются их ценные органолептические свойства. Не обладая вязкостью, присущей традиционным цукатам, стабилизированные фрукты легко поддаются автоматической дозировке и это делает их идеальным ингредиентом для производства шоколада в плитках и конфет а также в тех изделиях, где влажность фруктов не позволяет гарантировать желаемый срок хранения готовой продукции. Результат, достигнутый в лаборатории Cesarin S.p.A., - это приятный фруктовый компонент, сохраняющий в шоколадной оболочке свой первоначальный вкус в течение долгого времени.

ассортимент

красная черешня половинки
 абрикос - яблоко - дыня - груша - персик
 кубики 9x9 мм
 апельсиновая кожура кубики 3x3, 6x6, 9x9 мм
 с соком лимона
 лимонная кожура кубики 3x3, 6x6, 9x9 мм
 с соком лимона
 Кожура папело кубики 6x6 мм - с соком лимона
 Black Cherry Berry* 16-18

Хранение при комнатной температуре

Упаковка коробки по 10 кг.

Кол-во на поддоне 60 коробки по 10 кг.
 *64 коробки по 10 кг.

ITA

La Frutta Stabilizzata FruitLine è ottenuta attraverso un esclusivo processo produttivo che permette di inibire l'attività dell'acqua della frutta di partenza, senza stravolgerne le qualità organoleptiche. Non presentando la vischiosità dei tradizionali canditi, la frutta stabilizzata è dosabile tramite linee automatizzate; il campo di utilizzo ideale è la produzione di cioccolato in barrette o in pralina, dove l'umidità della frutta diventa un fattore di forte disturbo, per la durata ed integrità del prodotto finito. Il risultato, pienamente conseguito dalla Ricerca & Sviluppo Cesarin S.p.A., è un prodotto dal gradevole sapore di frutta che all'interno del cioccolato persiste nel tempo.

referenze

Ciliegie rosse a metà
 Albicocca - Mela - Melone - Pera - Pesca
 cubetti 9x9 mm
 Scorza di arancio cubetti 3x3,6x6,9x9 mm
 con succo di limone
 Scorza di limone cubetti 3x3,6x6,9x9 mm
 con succo di limone
 Scorza di cedro cubetti 6x6 mm - con succo di limone
 Black Cherry Berry *16-18

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione cartoni da 10 kg.

Pallettizzazione 60 cartoni da 10 kg.
 *64 cartoni da 10 kg.



Examples of APPLICATIONS chocolates, chocolate coated pastry, garnishes, muesli, nougat

Esempi di APPLICAZIONE cioccolato, ricoperto al cioccolato, guarnizioni, muesli, torroni

Exemples d'APPLICATIONS chocolat, recouverte de chocolat, garniture, muesli, nougats

ANWENDUNGSBEISPIELE Schokolade, Riegel mit Schokoüberzug, Garnierung, Müsli, Torroni

ПРИМЕНЕНИЕ Шоколад, как фрукты с шоколадным покрытием, мюсли, нуга