

Only the best fruit becomes Cesarin Select Jam: marmalades and mashed fruits with a compact consistency, intense perfume and excellent yield. Some of our specialities with pieces of fruit and our smooth apricot jam, which is always in high demand on the market, stand out among our catalogue references.

The absence of SO₂ is synonymous with quality. Our jams are ideal for use in bakery and post-oven products (brioches, buns and tarts).

references

Orange marmelade with pieces ¹⁻²
 Visciolata (Visciola Cherry jam) with pieces ¹
 Apricot fruit filling without pieces ¹⁻²
 Farcicrema Lemon ¹

Storage at room temperature

Packaging ¹2x6 kg. pails
²4x3,5 kg. tins

Palletization 42x12 kg. cartons
 36x14 kg. cartons



JAM & FARCICREMA

CONFETTURE E FARCICREMA
 MARMELADES, FOURRAGE & FARCICREMA
 FRUCHTKONFITÜREN UND FARCICREMA
 КОНФИТЮРЫ И КРЕМОВЫЙ НАПОЛНИТЕЛЬ



FRA

Seuls les meilleurs fruits sont utilisés pour la production de confiture Sélection Cesarin: marmelades et coulis d'une consistance compacte, d'un parfum intense et d'un rendement excellent. Parmi les différentes références se distinguent les spécialités avec des morceaux de fruits et le coulis lisse d'abricot, depuis toujours le plus demandé par le marché. L'absence de SO2 est synonyme de qualité. Parfaits pour être utilisés avec les viennoiseries et les tartes (croissants, petits gâteaux et tartes aux fruits).

références

Marmelade d'orange avec morceaux ¹⁻²
 Visciolata marmelade de griotte avec morceaux ¹
 Fourrage abricot sans morceaux ¹⁻²
 Farcicrema Citron ¹

Conservation température ambiante

Condit ¹ 2 seaux de 6 kg.
² 4 boîtes de 3,5 kg.

Palettisation 42 cartons de 12 kg.
 36 cartons de 14 kg.

DE

Nur die besten Früchte werden zur Fruchtkonfitür Selezione Cesarin: haben eine kompakte Konsistenz, ein intensives Aroma und ausgezeichnetes Ergebnis in fertigem Produkt. Im Assortiment sind vorhanden sowohl Varianten mit Fruchtstücken als auch glatte passierte Aprikosenkonfitür, die am meisten vom Markt verlangt wird. Ein Synonym für die Qualität ist Abwesenheit von SO2 Spuren. Die Produkte passen ideal fuer die Backwaren und auch als Füllungen nach dem Backen (brioches, Obsttaschen und -törtchen).

Sortiment

Orangenmarmelade mit Fruchtstücken ¹⁻²
 Weichselkirsche mit Fruchtstücken ¹
 Aprikosenjam ohne Fruchtstücke ¹⁻²
 Farcicrema Zitrone ¹

Lagerung bei Raum Temperatur

Verpackung ¹ 2x6 kg. Kübel
² 4x3,5 kg. Dose

Palettierung 42x12 kg. Kartons
 36x14 kg. Kartons

RU

Только лучшие фрукты попадают в начинки Selezione Cesarin, конфитюры и джемы имеют компактную консистенцию, насыщенный аромат и отличный выход готового продукта. В предложенном ассортименте особое внимание уделяется видам с кусочками фруктов и абрикосовому джему, всегда самому востребованному на рынке. Отсутствие осадка сернистого ангидрида является синонимом качества. Эти продукты идеальны для применения как при выпечке так и после (круассаны, пирожки и песочные пирожные-корзинки).

ассортимент

апельсин с кусочками ¹⁻²
 Visciolata (вишневый джем) с кусочками ¹
 Абрикос фруктовый джем без кусочков ¹⁻²
 Farcicrema - кремовый наполнитель лимон ¹

Хранение при комнатной температуре

Упаковка ¹ 2 пластиковых ведра по 6 кг
² 4 мет. банки по 3,5 кг.

Кол-во на поддоне 42 коробок по 12 кг.
 36 коробок по 14 кг.

ITA

Solo la frutta migliore diventa confettura Selezione Cesarin: marmellate e passate dalla consistenza compatta, il profumo intenso e dalla resa eccellente. Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e la passata liscia di albicocca, da sempre la più richiesta dal mercato. L'assenza di SO2 è sinonimo di qualità. Ideali per l'utilizzo in prodotti da forno e post forno (brioches, saccottini e crostate).

referenze

Marmellata d'arancia con pezzi ¹⁻²
 Visciolata con pezzi ¹
 Passata Albicocca senza pezzi ¹⁻²
 Farcicrema Limone ¹

Stoccaggio a temperatura ambiente

Confezione ¹ 2 secchi da 6 kg.
² 4 latte da 3,5 kg.

Pallettizzazione 42 cartoni da 12 kg.
 36 cartoni da 14 kg.



Examples of APPLICATIONS croissant, tarts, general filling products, baked products

Esempi di APPLICAZIONE croissant, pasticcini, prodotti da forno e prodotti farciti

Exemples d'APPLICATIONS croissants, tartes fourrage, boulangerie

ANWENDUNGSBEISPIELE Croissant, Kuchen, allgemeine Füllungen, Ofenprodukte

ПРИМЕНЕНИЕ Круассаны, пирожные, выпечка и кондитерские изделия с начинкой