



Pâtisserie

Partner



Accademia  
Maestri  
Pasticceri  
Italiani

# Fruits confits

## Selezione



L'utilisation et l'expérience de Cesarin pour les fruits confits traditionnels. Les fruits sélectionnés manuellement, d'où est né la gamme fruits confits Selezione. Fruits frais calibrés à maturité, avec tous les soins des mains expertes qui garantissent la qualité de chaque référence, pour vous offrir le plaisir de déguster les saveurs de notre tradition.

### Avantages

Confisage minimale 75 ° Bx  
Étalonnage régulier des pièces.

### Inspiration

Galette des rois, panettoni, petit gateaux, pièces montées, muffins, gâteaux, plumcake, brioches, glaces, etc.

### Stockage

9-12 mois dans un endroit frais et sec.

### Conditionnement

Carton de 5 kg.  
Lamelles d'orange en carton de 4 kg.





---

Ecorce d'agrumes en cubes de 6x6, 9x9, 12x12

---

Fruits confits entiers calibrés

---

Cerises naturelles

---

Macédoine confits

---

Lamelle de Orange / Citron

---



# TuttaFrutta

## TUTTA®



## Selezione



TuttaFrutta Cesarin est une ligne de produits fabriqués à partir de fruits frais, sélectionné et travaillé à froid avec une méthode innovante développée par le Centre de recherche et de développement au sein de la société.

Le fruit semi-confit a une saveur naturelle et est sans arômes et colorant. La réduction de l'apport de sucre (60° Bx) maintient un aspect brillant au levain et dans toutes les applications pendant et après la cuisson.

La fraîcheur et le naturel qui distinguent la gamme, sont le fruit d'une technologie exclusive que Cesarin S.p.A a réalisée grâce à sa longue expérience dans la tradition et la transformation des fruits. La facilité d'utilisation, la sélection soignée sont les caractéristiques qui font de la ligne TuttaFrutta une excellente alternative au produit frais, surgelé ou en conserve. La large gamme se prête à garnir des gâteaux et des glaces particulièrement équilibrés en goût et en ligne avec les besoins de goût et de naturel exigés par le marché. L'attention particulière que Cesarin S.p.A. aborde les traditions liées au territoire qui est riche, trouve son développement naturel en référence TuttaFrutta Amarena spécial. Le produit, obtenu par le travail à froid des cerises semi-confites et égouttées, est idéal comme garniture ou comme décor.

### Avantages

Multiplicité des goûts pour favoriser la créativité alternative aux fruits confits classiques et des fruits congelés.

### Inspiration

Gâteaux levé, panettoni, petit gateaux, muffins, plumcake, glace, entremets glacés, desserts glacés

### Stockage

Agrumes/Citrus: 4 mois à temp. <18 ° C et 12 mois 0/5 ° C  
Poire, Abricot moitié: 4 mois à temp. <18 ° C et 12 mois à -18 ° C

Amarena spécial: 12 mois température. <18 ° C  
Autres: 6 mois température. <18 ° C et 12 mois à -18 ° C

### Conditionnement

2 seaux de 2,5 kg.  
Amarena spécial: 2 boîtes de 3 kg.



Abricot cubes 14x14

Abricot moitié

Amarena spécial / griotte

1/16 tranche d'Ananas

Orange cubes 12x12

Cranberry

Fraises

Fruits des bois

Citron cubes 12x12

Pomme vert cubes 12x12

Myrtille

Mûre

Poire cubes 12x12

Pêche cubes 12x12

Fruits Tropicaux cubes 9x9

# Profumi d'Italia

## Selezione



Petites productions qui produisent les variétés indigènes de fruits à partir des propriétés organoleptique inimitable, garanti par une position géographique privilégiée et par des méthodes traditionnelles de culture. Ce sont les caractéristiques qui donnent vie à la ligne de "Parfums d'Italie" Cesarin, une gamme prêt à l'emploi, avec un soupçon de fraîcheur agréable et fruité, les produits de boulangerie, pâtisserie, de glace, des desserts congelés et dans toutes les recettes provenant de l'imagination des artisans professionnels. Mandarine tardive de Ciaculli (mouvement Slow Food) et le Citron de la Côte Amalfitaine ne sont que les premières étapes d'un voyage à la recherche des meilleurs fruits de l'Italie, qui promet d'étendre l'offre avec de nouvelles références pour compléter la gamme.

### Avantages

Plusieurs applications  
Délectable dans un sac à poche  
Goût naturel

### Inspiration

Petit gateaux, panettoni, muffins,  
monoportions, topping pour glace,  
couverture pour desserts glacés

### Stockage

6 mois à température <math>18^{\circ}\text{C}</math>  
12 mois à  $-18^{\circ}\text{C}</math>$

### Conditionnement

2 seaux de 3,5 kg.



---

Mandarine tardive de Ciaculli d'origine Sicilienne

---

Limoncello, citron de la Côte Amalfitaine

---

Bergamote, agrume d'origine Calabraise

---

# Confitures et marmelade *Selezione*



Fourrages avec un pourcentage élevé de fruits obtenus à partir de la transformation des matières premières de la plus haute qualité. Cette ligne de produits destinée à la garniture des produits de boulangerie et post-four sont reconnaissables par la texture ferme, l'invitation d'un parfum intense et un rendement excellent. Parmi les différentes références, se distinguent les spécialités avec des morceaux de fruits et la nouvelle confiture lisse d'abricot, avec 70% de fruits, toujours le plus en demande par le marché.

#### Avantages

Tartinable  
Garniture  
Goût frais

#### Inspiration

Croissants, tarte, produits à farcir, boulangerie

#### Stockage

24 mois dans un endroit frais et sec.

#### Conditionnement

Abricot à 50% et Visciolata / Griotte:  
2 seaux de 6 kg.  
Orange: 4 boîtes de 5 kg.  
Abricot à 70%: 2 boîtes de 3 kg.



---

Confiture d'abricot sans morceaux 50% de fruits

---

Visciolata / Griotte sans morceaux 80% de fruits

---

Marmelade d'orange avec morceaux 50% de fruits

---

Confiture d'abricot sans morceaux 70% de fruits

---

# Pates Oro

## Selezione

### PATES ORO AGRUMES

En ligne avec la demande pour des aliments produits à l'utilisation réduite d'additifs, Cesarin offre les meilleures solutions en termes de pâtes de fruits destinés à la farce de produits au levain. Collez Or Citrus, sans SO<sub>2</sub>, sans colorants, utilisé dans la proportion de 15 à 20% sont une alternative à la sucrerie de cube classique.

### PASTAFRUTTA ORO

Riche en arôme et de goût, Pastafrutta Or, grâce à la présence d'huiles essentielles du fruit et de l'absence de colorant et de la facilité d'utilisation, elle est pensée pour satisfaire la fantaisie et la créativité du pâtissier. L'ajout d'un pourcentage de 8.5% à votre pâte permet d'obtenir un produit parfumé et authentique, avec une note aromatique forte, même après la cuisson.

### Avantages

Arômes Naturels  
Neutre Plusieurs granulométries.

### Inspiration

Pâtisserie, panettoni, pâte feuilletée, gateaux de fêtes, muffins, plumcake, glace

### Stockage

Pate Oro: 9 mois dans un endroit frais et sec  
PastaFrutta Oro: 12 mois dans un endroit frais et sec

### Conditionnement

Pate Oro: Carton de 5 kg.  
PastaFrutta Oro: 2 seaux 3 kg.



---

PATE ORO

---

Orange, Citron

---

PASTAFRUTTA ORO

---

Orange, Citron, Amarena, Poire

---

# Marron

## Selezione



En considérant la forte tradition de lignes confits et compatible avec la philosophie de la Société pour la recherche de la qualité, nous avons développé: Marron au sirop entier disponibles en qualité "Piémont" et "Napoli" sélectionné pour l'étalonnage des couleurs et le calibre grand, moyen et petit. Marron en morceaux; Marron Pâtisserie (Glaces), fruits entiers sans sirop, glacés emballés prêt pour la vente; Pâte de marron, fabriqué à partir de marrons épluchés et Crème de Marron cuit à la vapeur, idéal pour décorer la glace.

### Avantages

Fruits frais sans conservateurs

### Inspiration

Décoration de gâteaux (Mont Blanc) et pâtisseries.

### Stockage

Marron en boîte:

36 mois dans un endroit frais et sec

Marron en morceaux 1°:

3 mois dans un frais et sec; 25 mois à 0-5 ° C

Marron glacés:

3 mois dans un endroit frais et sec

### Conditionnement

Marron en sirop: boîte à partir de 6 / 5,8 kg.  
(4 / 3,5 kg de fruits égouttés)

Marron en morceaux: 1 boîte de 5 kg.

Pâte de marron: 6 boîtes de 1 kg.

Crème de marron: 2 boîtes de 3 kg.

Marron Pâtisserie: 4 plateaux de 900 gr.

Marron Pâtisserie en morceaux: boîte de 5 kg.



### MARRON AU SIROUP

Marron "Piémonte": grand, moyen et petit

Marron "Napoli": grand, moyen

Marron Petit

Marron en morceaux Sélectionné

### MARRON SÈCHE

Marron en morceaux

Pâte de Marron

Crème de Marron

### MARRON GLACÉ

Marron Pâtisserie

Marron en morceaux Pâtisserie

# DolceFrutta Pâtisserie Selezione

Compote de fruits avec nombreuses variantes de goût créés pour de différentes applications, comme alternative aux fruits frais. La ligne "Dolcefrutta Pâtisserie" se compose uniquement des fruits sélectionnés (70%), soumis à un proces de semi-confiserie (45 ° Brix) si délicate qu'il va maintenir la qualité, la couleur naturelle et la douceur du goût de la matière première.

## Avantages

Ne congele pas à températures négatives. Il résiste haut fourneau de la température. Sirop semi-dense qui maintient le fruit et donne une structure au remplissage. Prêt à l'emploi, après l'ouverture doivent être stockés dans le réfrigérateur.

## Inspiration

Strudel, remplissage pour la mousse et des croissants, couverture pour les desserts surgelés, puddings.

## Stockage

Fermé: 18 mois dans un endroit frais et sec  
Ouvert: dans le réfrigérateur à 4° C +/-

## Conditionnement

2 boîtes de 2,9 kg.



Amarena / Griotte	entiere - 70% des fruits
Fraise	entiere - 70% des fruits
Fruits des bois	entiere - 70% des fruits
Pomme vert	cubes 9x9 - 70% des fruits
Myrtille	entiere - 70% des fruits
Poire	cubes 9x9 - 70% des fruits

# FarciFormo

## Selezione

Gamme innovante de fourrages avec une résistance élevée à la cuisson mis au point par le centre de recherche et développement Cesarin. FarciFormo est l'ingrédient idéal pour résoudre les problèmes liés au transfert d'humidité du fourrage à la pâte. 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 le croustillant et le croquant du produit fini. En cuisson FarciFormo ne se répand pas, il n'y a pas de formation de petites bulles à l'intérieur, il ne se gélifie pas à hautes températures et n'a pas tendance à ce volatiliser.

### Avantages

Mesurable avec sac à poche  
Prêt à l'utilisation

### Inspiration

Biscuits, croissants, pains au chocolat,  
Produits de boulangerie

### Stockage

24 mois dans un endroit frais et sec

### Conditionnement

2 seaux de 3,5 kg.



---

Abricot

---

Amarena

---

Orange

---

Figue

---

Pomme avec morceaux

---

# FruitCrem

## Selezione

FruitCrem Cesarin est la première crème sans graisses, mono et diglycérides! C'est un produit prêt à l'utilisation, idéal comme fourrages pour les produits de four ou surgelè, comme aromatisant dans la crème chantilly ou dans la crème pâtissière ou, enfin, comme décoration s'il est utilisé avec le sac à poche. Quelle que soit son utilisation, il assure un goût léger, et permet de réaliser un gâteau bien hydraté, à l'aspect souple et invitant. S'agissant d'une fourrages thermostable très facile à tartiner, ce produit permet de couper les portions de manière nette, et assure une grande facilité d'utilisation, ainsi qu'une grande polyvalence dans la préparation. Il se prête à la surgélation ainsi qu'à la cuisson à des températures élevées, en garantissant un résultat de très haut niveau. Essayez FruitCrem dans toutes vos recettes: vous ajouterez à votre créativité cette touche de légèreté si appréciée par le marché.

### Avantages

Absence de graisses, mono et diglycérides  
Thermostable, excellente résistance à la coupe  
Dosable, facile à tartiner et prêt à l'utilisation

### Inspiration

Croissants, tartes farcies, tartes aux fruits, choux à la crème; Recettes de la tradition comme les beignets frits et délices au citron; aromatisant pour chantilly et crème pâtissière, entremets glacés, crème cuite et mousses.

### Stockage

12 mois dans un endroit frais et sec

### Conditionnement

Seaux de 6 kg.



---

Orange

---

Citron

---

Framboise

---

Vanille

---



# FarciCiocck

## Selezione

FarciCiocck sélection est un fourrage de fruits conçu pour être couplé avec du chocolat en raison de sa faible activité en eau. Il peut être utilisé tel quel ou combiné avec votre ganache. Il est né d'un processus de production unique qui utilise les éléments naturels de fruits, comme les fibres riche en fruits, goût naturel et agréable, parfaitement compatible avec vos créations en chocolat.

### Avantages

Mesurable avec sac à poche et one-shot

### Inspiration

Chocolats, tablettes de chocolat, pralines, barres

### Stockage

18 mois dans un endroit frais et sec

### Conditionnement

2 seaux de 3,5 kg.  
Seaux de 12 kg. (sur demande)



---

Amarena / Griotte

---

Orange

---

Citron

---

Fraise

---

Pamplemousse

---

Cassis

---

Ananas

---

Pomme

---

Citron vert

---

Abricot

---

Noix de Cocco

---

*Autres goûts sur demande*

# CiokkoFruit

## Selezione

Maintenant, vous pouvez enrichir vos applications avec des fruits. Ces fruits à basse activité en eau ont une durée de conservation de 12 mois. Le département Recherche et Développement de Cesarin SpA, grâce à un procédé de fabrication exclusif, a développé un ingrédient idéal pour la décoration, l'enrobage de chocolat, de muesli et de nougat. Les ingrédients sont seulement: fruits, sucre et jus de citron, afin de faciliter les étiquettes et favorise votre créativité.

### Avantages

Activité d'eau réduite  $\leq$  à 0,6

### Inspiration

Tablettes de chocolat, pralines, muesli, barres énergétiques

### Stockage

12 mois à - 18 °C

### Conditionnement

2 seaux de 1,5 kg.



Mûre



Fraise



Arbouse



Amarena / Griotte



Poire - cubes 6x6



Orange - cubes 6x6



Citron - cubes 6x6



Bigarreaux noire (BCB)



# Légumes HG

gre nline



Les légumes HG représentent la solution Cesarin aux problèmes liés à l'utilisation de légumes déshydratés ou surgelés: le procédé de stabilisation inhibe partiellement l'activité de l'eau présente dans la matière première fraîche, en assurant un excellent aspect organoleptique. La structure des légumes est moins fibreuse que celle des produits déshydratés et, par rapport aux surgelés, elle garantit une perte d'eau limitée et une plus grande résistance mécanique. Tous les produits sont sans OGM, ne contiennent pas d'allergènes et sont réalisés avec des ingrédients naturels (légumes, glucose et sel) sans ajout de colorants et conservateurs.

#### Avantages

Activité d'eau réduite  $\leq$  à 0,6

#### Inspiration

Viande, crackers - gressins, fougasses, pains spéciaux, charcuteries, poisson conservé, pizzas, fourrés, sauces, sandwichs

#### Stockage

18 mois dans un endroit frais et sec

#### Conditionnement

2 seaux de 1 kg.



Petites Tomates  
HG20 pièces (P6-P8)



Petites Tomates  
HG10 cubes (6x6)



Poivrons jaunes  
HG10 cubes (3-5)



Poivrons rouges  
HG10 cubes (3-5)



Poivrons verts  
HG10 cubes (3-5)



Aubergines  
HG10 cubes (3-5)



Courgettes  
HG10 cubes (3-5)



Olives vertes  
HG10 rondelles



Olives vertes  
HG10 granulés



Olives noires  
HG10 rondelles



Olives noires  
HG10 granulés

## TRADITION | EXPÉRIENCE | TECHNOLOGIE

La Société a été fondée en 1920 et a toujours opéré dans le secteur agro-alimentaire. L'attention particulière consacrée à l'innovation réalisée par une équipe qualifiée dédiée à la Recherche et Développement, a permis à l'Entreprise de faire face à un marché en évolution constante, toujours plus exigeant en termes de standard de qualité et également de consolider des rapports durables de collaboration avec les principales industries du secteur, aussi bien à caractère national qu'international. Cette philosophie a permis à la société d'anticiper le marché, en élargissant ses propres horizons de production, en ajoutant à la transformation du fruit, celle des végétaux.

La nouvelle gamme de légumes a été créée en mettant en application le savoir faire acquis au cours de ces dix dernières années d'activité industrielle. L'importance donnée à l'activité de communication, la présence assidue dans les principaux salons internationaux et la flexibilité de production, ont amené Cesarin S.p.A. aux sommets du secteur, élargissant ainsi sa présence sur le marché national et étranger. L'entreprise a su au cours des années conquérir les exigences requises de fiabilité en adhérant aux réglementations les plus sévères (certifications) du secteur alimentaire, devenant ainsi le partenaire idéal pour les réalités du marché alimentaire les plus exigeantes.



sponsor



# Selezione



Federica Cesarin



Cesarin S.p.A.



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY  
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it