

Cesarini[®]
dal 1920

Légumes
stabilisés



Les légumes stabilisés

c'est nous qui les avons inventés !



greenline

La stabilisation est un système innovant développé par la société Cesarin S.P.A., qui permet de conserver les légumes grâce à l'inhibition partielle de l'activité de l'eau présente dans la matière première fraîche.

Pour obtenir ce résultat la société a utilisé son expérience centenaire dans la transformation des fruits.

Les légumes stabilisés sont obtenus à partir de légumes rigoureusement récoltés à la main, au juste degré de mûrissement, pour garantir un standard qualitatif élevé. La matière première est calibrée et sélectionnée, nettoyée de toutes les impuretés et de tous éventuels corps étrangers normalement présents dans les légumes frais.

Les légumes stabilisés sont produits avec des ingrédients naturels (des légumes, du glucose et du sel) sans ajout de colorants et de conservateurs. Tous nos produits sont sans OGM et ne contiennent pas d'allergènes.

Les légumes stabilisés s'insèrent comme ingrédient alternatif parmi les Légumes Surgelés et Déshydratés, mais avec de meilleures performances, tant en termes organoleptiques que d'activité de l'eau et de résistance au stress mécanique.



Les Légumes Stabilisés, grâce à leurs caractéristiques, résolvent une bonne partie des problèmes mentionnés ci-dessus.

Par rapport aux légumes déshydratés, les légumes stabilisés ont un meilleur aspect organoleptique et une structure moins fibreuse, ce qui les rend plus agréables au palais.

Par rapport aux légumes surgelés, les légumes stabilisés ont une perte d'eau beaucoup plus limitée et une plus grande résistance au stress mécanique, tout en maintenant un bon aspect organoleptique.

En fonction du pourcentage d'humidité et de résidu sec, nous avons divisé les légumes stabilisés en deux groupes:

- **Légumes Stabilisés sèche HG (high grade):**
haut résidu sec, pourcentage d'humidité de 10 à 20%
- **Légumes Stabilisés surgelé LG (low grade):**
bas résidu sec, pourcentage d'humidité de 60 à 75%

Légumes HG

greⁿline

Les Légumes HG sont comparables aux légumes déshydratés pour leur facilité d'emploi et de stockage, ainsi que pour leur résistance considérable au stress mécanique en phase de traitement. Contrairement aux légumes déshydratés ils sont bien meilleurs du point de vue organoleptique car, grâce à l'exclusive technologie mise au point par Cesarin Spa, le résultat est un ingrédient avec une activité d'eau inférieure à 0,6 qui maintient une bonne partie de sa composante comestible. La structure des Légumes HG est moins fibreuse que celle des produits déshydratés. Tous les produits de la gamme sont sans OGM, ne contiennent pas d'allergènes et sont réalisés avec des ingrédients naturels (légumes, glucose et sel) sans ajout de colorants ou de conservateurs.

Avantages

Activité d'eau réduite ≤ à 0,6

Humidité:

10-20%

Stockage

Dans un lieu frais et sec (conservation 12 mois)

Campi di applicazione

Fougasses, crackers, gressins, pains spéciaux, viande, charcuteries, poisson conservé, farces, sauces.

Emballage

Cartons de 5 kg.



fougasses et gressins



Tomate-cerise
HG20 pièces (P6-P8)



Tomate
HG10 cubes (6x6)



Poivrons jaunes
HG10 pièces (3-5)



Poivrons rouges
HG10 pièces (3-5)



Poivrons verts
HG10 pièces (3-5)



Aubergines
HG10 pièces (3-5)



Courgettes
HG10 pièces (3-5)



Olives vertes
HG10 rondelles



Olives vertes
HG10 granules



Olives noires
HG10 rondelles



Olives noires
HG10 granules



Crackers, fougasses, gressins, comme éléments de caractérisation

Les légumes HG sont faciles à utiliser car ils peuvent être dosés directement dans le mélange des ingrédients et ne requièrent pas d'autres traitements. Ils « ne tachent pas » le mélange et ne créent pas de phénomènes d'efflorescence dans le temps, tout en enrichissant vos produits de four.

Mix Thon Viandes et légumes en conserve

Grâce à leur résistance mécanique élevée, à leur degré d'humidité résiduelle et à leur poids spécifique calibré, les légumes HG résistent bien au processus de transformation et enrichissent la préparation finale tant du point de vue organoleptique que décoratif.



Panini

Les légumes HG sont prêts à l'emploi et doivent être introduits directement dans le mélange. Grâce à leur structure stabilisée, ils ne libèrent pas d'eau et maintiennent la saveur et la souplesse du pain dans le temps.

Essayez-les également sur le poisson, les farces pour viandes blanches, les rouleaux de viandes rouges, les sauces et les recettes régionales, les charcuteries, ...

Légumes LG

gre nline

Les légumes LG représentent une excellente alternative aux légumes surgelés. Ils ont la même facilité d'emploi et des caractéristiques organoleptiques comparables, bien qu'avec une activité d'eau légèrement plus limitée.

Du point de vue décoratif, ils présentent une coloration plus brillante et, en ayant une meilleure résistance mécanique, ils préservent leur aspect original même après la transformation.

Ils constituent l'ingrédient idéal pour les préparations des étalages de produits frais conservées en atmosphère protectrice, tant comme accompagnement que comme topping.

Avantages

Faible perte d'eau après la décongélation
Bonne résistance aux stress de transformation.
Excellent aspect organoleptique et décoratif.
Méthode de surgélation IQF

Stockage

- 18°/- 25° (durée de conservation 12 mois)

Champs d'application:

Produits frais comme les panini, sandwiches, mix de céréales et de riz, salades, préparations à base de viandes et poissons crus.

Emballage

Cartons de 5 kg.



Sandwiches



Tomate-cerise
LG75 IQF moitié



Tomate-cerise
LG75 IQF pieces



Tomate
LG60 IQF cubes



Poivrons jaunes
LG75 IQF



Poivrons rouges
LG75 IQF



Poivrons verts
LG75 IQF



Aubergines
LG75 IQF



Courgettes
LG75 IQF



Mix et salades de céréales, de riz, de légumes de l'étalage des produits frais

Grâce à l'excellent aspect organoleptique et décoratif et à leur faible perte d'eau, les Légumes LG sont l'idéal pour enrichir vos mélanges et vous offrent la possibilité d'allonger sensiblement leur durée de conservation par rapport à l'utilisation d'ingrédients frais.

Pizzas et fougasses en atmosphère protectrice, ou surgelées

Les Légumes LG donnent à vos pizzas et fougasses, qu'elles soient surgelées ou en atmosphère protectrice, un atout au niveau de la décoration et des qualités organoleptiques. Grâce à leur faible perte d'eau, ils préservent vos préparations de tous les phénomènes d'efflorescence en contribuant à un allongement sensible de leur durée de conservation, ainsi qu'au maintien de leur fragrance dans le temps.



Sauces et conserves à l'huile

Les Légumes LG peuvent être utilisés dans la production de conserves à l'huile. Grâce à leur résistance mécanique élevée, qui ne nuit pas à leur aspect organoleptique, les produits sont parfaitement préservés pendant toute leur durée de conservation. Ils offrent en outre d'excellentes performances dans la production de sauces grâce à leur excellente texture.

Et bien d'autres choses encore: sandwiches, hamburgers, salades composées, céréales, conserves, plats prêts à l'emploi, plats surgelés, pizzas surgelées...



Famille 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