

Cesarin[®]
dal 1920

Boulangerie
Pâtisserie

INDUSTRIELLE



Ligue Bakery

fruits, innovation et fantaisie



fruitline

Des fruits de première qualité, alliés à la recherche technologique et à la créativité, constituent depuis toujours le succès des lignes de produits semi-finis à base de fruits proposés par la société Cesarin S.p.A.

Grâce à l'expérience acquise dans ce secteur, Cesarin a développé des méthodes de production à l'avant-garde, qui ne soumettent pas les fruits aux stress de la transformation, et maintiennent intacts tant les caractéristiques organoleptiques que les caractéristiques de structure.

Le produit si délicatement traité garantit des morceaux calibrés ainsi que des confitures, des marbrures et des **garnitures qui se marient bien avec les systèmes de dosage industriel les plus courants et avec les flux de production courants.**



De plus, dans le laboratoire de **Recherche & Développement** interne à l'entreprise sont développés des ingrédients et des recettes innovantes, qui anticipent les tendances du marché et qui portent une attention toujours plus accrue à la qualité du produit (sans sulfites,...) et à la faible teneur en calories.

En outre, Cesarin S.p.A. **personnalise des recettes sur mesure** pour chaque client grâce à des produits sur mesure adaptés aux nécessités individuelles de référence, de lignes de production et de faisabilité.

Tous les produits sont testés sur leurs qualités et sur leurs caractéristiques chimico-physiques.



TuttaFrutta est une ligne de fruits semi-confits égouttés, obtenus à partir de fruits frais, sélectionnés, traités à froid avec une méthode osmotique innovante inventée par Cesarin. Les fruits semi-confits ont un goût naturel et sont dépourvus d'arômes et de colorants. L'apport réduit en sucre (60° Bx) donne un aspect brillant aux produits levés ainsi qu'à toutes les applications au four. Excellente pour farcir et décorer, particulièrement équilibrée dans le goût et en ligne avec les exigences de saveur et de naturel demandées par le marché.

Avantages

Vaste gamme de références pour favoriser la créativité de nouvelles associations et fournir des idées pour créer des gâteaux innovants.

Utilisation

Produits levés et gâteaux pour occasions spéciales, croissants, muffins, plum-cakes, produits au four.

Stockage

Agrumes: 4 mois à temp. < 18° C et 12 mois 0/5° C
Poire, Abricot 1/2: 4 mois à temp. < 18° C et 12 mois à -18° C

Griotte Spéciale: 12 mois à temp. < 18° C

Autres: 6 mois à temp. < 18° C et 12 mois à -18° C

Conditionnement

Seaux de 2x2,5 kg ou 20 kg.

Griotte Spéciale: 2 boîtes de 3 kg.





FRUITS ENTIERS

Griotte Spéciale

Cranberry

Fraise

Fruits de bois

Framboise

Mûre

Myrtille

CUBES DE FRUITS

Abricot 14x14 mm

Orange 12x12 mm

Cédrat 12x12 mm

Gingembre 5x5 mm

Citron 12x12 mm

Mangue 9x9 mm

Pomme verte 12x12 mm

Poire 12x12 mm

Pêche 14x14 mm

Tropical 9x9 mm

Moitiés d'abricot

Ananas 1/16 en tranches

Parfum d'Italia



Semi-finis obtenus avec des variétés de fruits naturels, aux propriétés organoleptiques inimitables, garanties par une position géographique privilégiée et par des méthodes de culture traditionnelle. Ce sont en effet les caractéristiques qui ont donné vie à la Ligne Profumi D'Italia de Cesarin, une gamme prête à l'emploi, à utiliser partout où l'on veut offrir une agréable note de fraîcheur et de fruits, dans la préparation de produits levés pour occasions spéciales, produits de four et dans toutes les recettes venant de la fantaisie des professionnels du secteur. Mandarine tardive de Ciaculli (section slow food), Limoncello (à partir des citrons de Sorrente IGP) et Bergamote (de Calabre) sont les premières étapes d'un voyage à la découverte des meilleurs fruits d'Italie.

Avantages

De multiples applications, étiquette propre, sans arômes et conservateurs Goût et Arôme intense et naturel

Utilisation

Produits levés, mono portions, muffins, plum-cakes, tartes, produits au four.

Stockage

6 mois à température < 18°
12 mois - à 18° C

Conditionnement

2 Seaux de 3,5 kg ou 12 kg.



Mandarine tardive de Ciaculli - pâte

Limoncello - pâte

Bergamote - pâte

Fourrages de fruits



La ligne Fourrages de Fruits naît comme produit polyvalent approprié pour l'industrie des tartes et des produits surgelés qui peuvent exploiter toute la spontanéité des fruits à bas Bx. Cette ligne associe la richesse des fruits contenus, sa structure souple et crémeuse, à une excellente résistance à la cuisson et/ou à des températures négatives, tout en garantissant un goût naturel et un aspect invitant à chaque utilisation.

La multiplicité de ses utilisations, la possibilité de personnaliser les demandes de la clientèle, font du fourrage de Fruits le produit idéal pour chaque exigence de production.

Avantages

Excellente résistance aux températures négatives et à la tenue au four.
Goût naturel, calibrage et pourcentages de fruits modifiables à la demande du client.
Produit pompable dosable mécaniquement.

Utilisation

Tartes glacées, entremets glacés, croissants, strudel, tartes.

Stockage

1 mois à temp. 0-5° C
et 12 mois à -18° C

Conditionnement

Seaux de 20 kg.
Réservoir de 1000 kg.



FRUITS ENTIERS

Griotte

Fraise

Fruits de bois

Myrtille

Mûre

CUBES DE FRUITS

Abricot 12x12 mm

Ananas 9x9 mm

Pomme verte 12x12 mm

Fraise 12x12 mm

Mangue 9x9 mm

Poire 12x12 mm

Pêche 14x14 mm

Tropical 9x9 mm

Bigarreaux confits

Red Cherry Berry
Black Cherry Berry



Bigarreaux confits rouges et verts, véritables délices au goût simple et inaltérable, d'une couleur brillante, disponibles en différents calibres. Étudiées pour l'industrie de la confiserie, pour décorer ou être utilisées à l'intérieur des mélanges des produits au four.

Red Cherry Berry est une ligne de cerise confites d'une couleur rouge vermillon à teinte naturelle, sans conservateurs, sans allergènes et sans résidus d'anhydride sulfureux. Le choix tout particulier des matières premières garantit une qualité très élevée dans le respect des caractéristiques naturelles, de la consistance, de la forme et des couleurs requises par le marché.

Black Cherry Berry est une ligne de cerises aromatisées à la griotte, caractérisée par une couleur noire brillante et naturelle, produite sans colorants, sans conservateurs, sans allergènes.

Avantages

Longue durée
Prête à l'emploi
Sans conservateurs

Utilisation

Tartes, biscuits, muffins, plum-cakes, panettones, colombes de Pâques

Stockage

Dans un endroit frais et sec

Conditionnement

Cartons de 5 kg.
Cartons de 10 kg.



RED CHERRY BERRY®

BLACK CHERRY BERRY

Bigarreaux rouges - 18/20 - 20/22 *

Bigarreaux rouges à moitié - 18/20 - 20/22 *

Bigarreaux verts - 18/20 - 20/22 *

RedCherryBerry (Bigarreaux rouges) - 18/20 - 20/22

RedCherryBerry (Bigarreaux rouges) moitié - 18/20

RedCherryBerry (Bigarreaux rouges) entières et brisées

BlackCherryBerry (Bigarreaux noires) - 16/18 - 20/22

BlackCherryBerry (Bigarreaux noires) entières et brisées

Ligne Or

Cubes/Pâtes Traditionnelles



Agrumes confits en cubes ou en pâte obtenus à partir de l'écorce fraîche épluchée à la main. Sacouleur, saveur intense et sa souplesse font de la Ligne Or Fruitline l'ingrédient idéal pour toutes les productions pâtisseries d'un contenu qualitatif élevé.

La qualité artisanale, le caractère apport aromatique sans ajout d'essence artificielle, l'absence de conservateur et de colorant unis aux standards industriels les plus élevés, satisfont les exigences d'un marché toujours plus orienté sur l'aspect naturel des ingrédients.

Avantages

Couleur naturelle
Absence d'additifs (sans SO2)
Goût frais
Facilité d'utilisation

Utilisation

Produits levés pour occasions spéciales, muffins, plum-cakes, croissants, produits au four.

Stockage

12 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Cartons de 10 kg.



Écorce d'Orange - cubes 9x9 mm

Écorce de citron - cubes 9x9 mm

Écorce d'Orange - pâte

Écorce de Citron - pâte

Cubes traditionnels



Les Cubes traditionnels de Fruits Confits FruitLine proviennent d'une méthode traditionnelle de confisage à la française d'écorces d'agrumes. La technique de traitement particulière, unie au lent processus osmotique, garantit une très haute qualité du produit qui conserve toutes les caractéristiques organoleptiques de consistance, de forme et de couleur des fruits d'origine.

Avantages

Excellente persistance organoleptique et de substance
Calibrage régulier des morceaux
Technique de traitement traditionnelle

Utilisation

Produits de four, produits levés pour occasions spéciales, décorations, muffins, plum cakes, croissants.

Stockage

18 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Cartons de 5 kg.
Cartons de 10 kg.



Écorces d'orange
cubes 4x4 - 6x6 - 9x9 mm



Écorces de citron
cubes 4x4 - 6x6 mm



Écorces de cédrat
cubes 4x4 - 6x6 - 9x9 mm

Pâte Confite



Pâte Confite Fruitline est conçue pour pouvoir donner une note fruitée aux mélanges. Elle se caractérise par son fort pourcentage de fruits et par sa facilité d'emploi.

Avec l'ajout d'une quantité, variable en fonction de chaque exigence, de Pâte Confite Fruitline on enrichit le produit fini en lui conférant une note aromatique agréable et équilibrée qui reste même après la cuisson.

Avantages

Arôme fruité naturel

Facilité d'utilisation

Prête à l'emploi

Utilisation

Amarettis, biscuits, croissants,
pain de Gènes, produits au four.

Stockage

18 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Cartons de 10 kg.

Seaux de 12 kg.



Écorce d'orange - pâte

Écorce de citron - pâte

Écorce de cédrat - pâte

Fruits Confits



La production de fruits confits est l'activité principale de l'entreprise.

La méthode de traitement, aqoise transmise au fil des ans, a acquis au fur et à mesure toujours plus d'affinement.

Fruits Confits FruitLine provient d'une méthode traditionnelle de traitement (confisage à la Française): le processus osmotique lent et la bonne technique de traitement préservent les caractéristiques organoleptiques de consistance, de forme et de couleur des fruits d'origine.

La gamme s'étend aux cubes traditionnels jusqu'aux filets, aux ronds, aux fruits entiers ou de gros calibre, comme les cubes, ou les tranches de melon.

Avantages

Méthode de confisage à la française

Excellente persistance organoleptique et de substance

Calibrage régulier des morceaux

Utilisation

Décorations, cassates siciliennes, produits levés pour anniversaires, muffins, plum cakes.

Stockage

9 – 12 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Cartons de 5 kg.

Cartons de 10 kg.

Filets d'orange: cartons de 4 kg.





FRUITS CONFITS CARTONS DE 5 KG.

Abricots	entiers
Ananas	en tranches
Angélique	de Niort
Orange	en tranches
Clémentine	fruits entiers
Figues	fruits entiers
Fruits assortis	fruits entiers
Melon rouge, vert et jaune	tranche
Poire blanche, rouge	fruits entiers
Écorces de cédrat	cubes ou 1/2
Écorces d'orange	cubes, quartiers
Écorces de Citron	cubes et tranches

FILETS CANDIED CARTONS DE 4 KG.

Écorces d'orange	en filets irréguliers
Écorces d'orange	en filets réguliers
Écorces de citron	en filets réguliers

CUBES CONFITS CARTONS DE 10 KG.

Abricot	9x9 mm
Ananas	1/16 trache - 9x9 mm
Navet blanche	6x6 mm
Pomme	9x9 mm
Melon jaune	9x9 mm
Melon rouge, vert et jaune	6x6 mm
Poire	9x9 mm
Pêche	9x9 mm



SALADE DE FRUITS CONFITS CARTONS DE 5 KG.

Macédoine (orange, navet rouge et vert)	6x6, 9x9 mm
Macédoine (orange, melon rouge et vert)	6x6 mm
Orange et citron	4x4, 6x6 mm
Mélange de melon rouge, vert et jaune	6x6 mm

PastaFrutta



Riche en arôme et en goût, Pastafruta, grâce à la présence d'huiles essentielles, à l'absence de colorants et à sa facilité d'utilisation, est le complice idéal pour la préparation de tartes et de produits levés en général. Ajoutée dans un pourcentage de 5-8% au mélange, elle permet d'obtenir un produit parfumé et naturel, avec une note aromatique caractéristique même après la cuisson.

Avantages

Alternative pour pâtes et aromatisation
étiquettes plus lisibles facilité d'utilisation
Prête à l'emploi

Utilisation

Pâte sablée et pâte feuilletée, produits levés
pour occasions spéciales, muffins,
plum cakes, croissants.

Stockage

18 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

2 seaux de 3 kg.
Seaux de 12 kg.



Griotte - pâte

Orange - pâte

Citron - pâte

Poire - pâte

Fourrages spéciaux pour biscuits



Gamme innovante de garnitures à haute résistance au four conçue par le Centre de Recherches et de Développement interne de l'entreprise.

Le traitement particulier des garnitures spéciales pour les biscuits exploite les fibres présentes naturellement dans les fruits sans augmenter la concentration de sucres (Brix), résolvant ainsi les problèmes liés au transfert d'humidité de la garniture au récipient, qu'il soit de pâte sablée ou de pâte feuilletée.

Le résultat est une garniture souple, avec un excellent aspect organoleptique qui conserve sa friabilité dans le temps, ainsi que le croquant du produit fini, grâce à l'activité d'eau limitée. Durant la cuisson elle ne s'étend pas, elle est exempte de formation de petites bulles entières, elle ne gélifie pas aux hautes températures et ne tend pas à se volatiliser.

Avantages

Produit pompable et dosable mécaniquement.
Résistance aux hautes températures

Utilisation

Biscuits, croissants, petits pains,
produits de four

Stockage

24 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Seaux de 12 kg.



Abricot

Cerise

Fraise

Figue

Pomme



Fourrages sans morceaux Passate



Les Fourrages sans morceaux FrutiLine (Passate) sont des semi-finis réalisés à partir de fruits frais pasteurisés de première qualité, riches en purée et sans morceaux. La politique de la qualité chez Cesarin prévoit d'utiliser dans les coulis uniquement des purées naturelles sans ajout d'anhydride sulfureux (allergène).

Ces garnitures ont été étudiées pour être utilisées avant ou après le four et pour être résistantes à la congélation. La gamme s'étend depuis les produits crémeux facilement tartinables jusqu'aux références ayant une structure plus compacte afin de résister à des températures de cuisson très élevées.

Avantages

Résistance au four et à la congélation
Pompable et dosable mécaniquement
Absence d'allergènes, sans sulfites
Facilité de conservation après l'ouverture

Utilisation

Croissants, tartes et produits farcis

Stockage

24 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

2 seaux de 6 kg.
Seaux de 12 kg.
Seaux de 25 kg.



Abricot

Cerise

Cerise noire

Griotte

Fraise

Fruits de bois

Framboise

Mûres

Pomme

Pêche

Fourrages avec morceaux Prelibata



La ligne Fourrages avec morceaux (Prelibata) FruitLine unit la qualité de la confiture extra riche en morceaux de fruits, à la commodité d'emploi d'un produit semi-fini au four, qui n'a pas besoin d'être conservé au réfrigérateur après l'ouverture de la boîte. Dans la meilleure tradition Cesarin, les fruits entiers employés (en pourcentage élevé) sont de tout premier choix. La gamme s'étend depuis les références traditionnelles, comme l'abricot, la fraise et les fruits de bois, jusqu'aux références étudiées pour satisfaire les particularités régionales dont est riche la pâtisserie italienne, comme les griottes, les prunes et le raisin. Ces garnitures ont été conçues pour être utilisées avant ou après le four et pour être résistantes à la congélation.

Avantages

- Résistance au four
- Résistance à la congélation
- Absence d'allergènes
- Produits à usage multiple
- Produits destinés à la pâtisserie régionale
- Facilité de conservation après l'ouverture

Utilisation

Biscuits, croissants, tartes, gâteaux, petits pains, produits au four

Stockage

24 mois dans un lieu frais et sec

Conditionnement

Seaux de 6 kg.
Seaux de 12 ou 25 kg. (lots minimum 1.000 kg.)



Abricot

Figue

Fraise

Fruits de bois

Framboise

Myrtille

Prune

Raisin

Visciolata confiture de griotte Pugliese

Visciolata confiture de griotte amarena



TRADITION | EXPÉRIENCE | TECHNOLOGIE

La société a été créée en 1920 et a toujours opéré dans le secteur agro-alimentaire.

L'attention toute particulière portée à l'innovation, fruit du travail d'un personnel qualifié dédié à la Recherche et au Développement, a permis à l'entreprise de faire face à un marché en rapide évolution et toujours plus exigeant en termes de standards productifs et, en même temps, d'établir des rapports durables de collaboration avec les principales industries du secteur, tant au niveau national qu'international.

Cette philosophie a permis à la société d'anticiper le marché, en élargissant son propre horizon de production et en joignant à la transformation des fruits celle également des légumes. La nouvelle gamme de légumes a été créée grâce au savoir-faire mûri au cours d'une activité industrielle décennale. L'importance donnée à la communication, la présence assidue aux principales foires internationales et la flexibilité de la production, ont fait de la société Cesarin S.p.A. l'un des leaders du secteur. L'entreprise a su au cours des ans construire des critères de fiabilité en adaptant ses standards productifs aux plus sévères réglementations du secteur alimentaire, en devenant ainsi le partenaire idéal pour les plus importantes réalités dumarché.





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