

Delicieuse



La ligne Prelibata FruitLine unit la qualité de la confiture extra riche en morceaux de fruits, à la commodité d'emploi d'un produit semi-fini de 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 de 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

Merise des Pouilles (Griotte)

Merise - Griotte
