

Profumi d'Italia

Selezione



Petites garnisons qui produisent les variétés indigènes de fruits à partir des propriétés organoleptiques inimitables, garantis par une position géographique privilégiée et par des méthodes traditionnelles de culture. Ce sont les caractéristiques qui donnent vie à la ligne de "Profumi d'Italia" Cesarin, une gamme prête à l'emploi, où que vous voulez faire un don un soupçon fraîche et agréable et fruité, à la préparation de récidive au levain, les produits de boulangerie, de glace, des desserts congelés et dans toutes les recettes provenant de l'imagination des artisans italiens professionnels. Mandarin tardive de Ciaculli (garnison de Slow Food) et Limoncello (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 en captivité.

Avantages

Plusieurs applications
Délectable dans un sac à pâtisserie
goût naturel

Inspiration

Levain, monoportions, panaché pour glace,
couverture pour desserts glacés

Stockage

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

Conditionnement

2 seaux de 3,5 kg.



Mandarin tardive de Ciaculli

Limoncello