

Coulis



Les Passate FruitiLine (coulis) 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 cuissons très élevées.

Avantages

Résistance au four et à la congélation
pompable et dosable mécaniquement
Absence d'allergènes, sans SO2
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 - Abricot Crémeux - Abricot Dur

Abricot Diamant - Diamant Dur

Abricot Extra - Extra Crémeux - Extra Dur

Cerise - Cerise Extra

Cerise noire - Griotte Diamant

Fraise

Fruits de bois

Framboise

Mûres EXTRA

Pomme

Pêche

Prune
