

Cesarin[®]
dal 1920



DuFrutta



DiFrutta

Utilizzo per gelato

DiFrutta è il nuovo preparato ideato per la realizzazione semplice e veloce di un ottimo gelato alla frutta, dal gusto fresco e sorbettato. Tutti gli ingredienti contenuti sono perfettamente bilanciati per assicurare una preparazione artigianale senza difficoltà e senza particolari conoscenze tecniche. DiFrutta è una pratica alternativa alla frutta fresca o surgelata, un prodotto a ridotto contenuto zuccherino, ricco di fibre e polpa frullata di frutta, che permette di realizzare un gelato soffice e cremoso a basso contenuto calorico. Anche sotto il profilo nutrizionale, i gelati preparati sono di altissima qualità, senza conservanti e con la caratteristica bontà del gelato italiano.

Modalità di impiego

Miscelare 45% di preparazione con il 55% di acqua, versare la miscela ottenuta in un mantecatore e procedere alla produzione del gelato rispettando le tempistiche della macchina utilizzata. La miscela è già bilanciata e non occorre aggiungere altro.

Confezione

2 latte da 3 kg.

Fragola

Limone

Mandarino

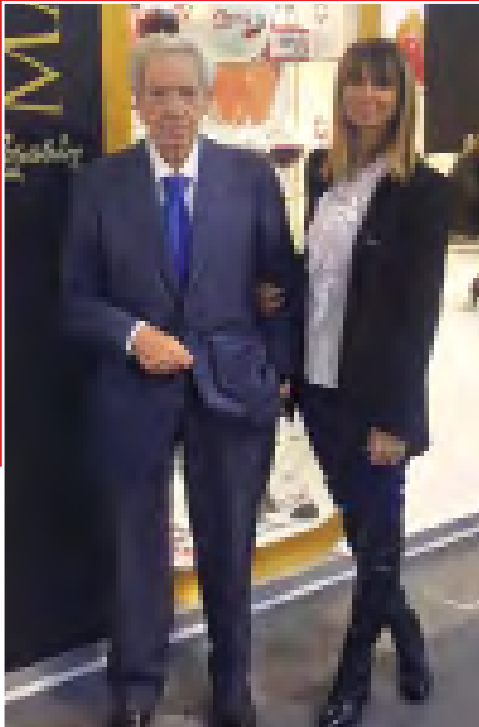
Frutti di bosco





Utilizzo per mousse

DiFrutta permette di caratterizzare mousse e semifreddi con un delicato e naturale sapore di frutta. La struttura soffice e simile a quella di un frullato si amalgama facilmente con la panna montata. Con una percentuale di impiego del 30-40% sul prodotto finito, si ottengono colorazioni leggere che potrete apprezzare per la loro naturalità e una profumazione fresca e gradevole. DiFrutta, prodotto con una percentuale elevata di frutta, porta con sé l'acidità tipica della frutta di cui è composto, è possibile miscelarlo con una crema di mascarpone o dell'albume prima di incorporarlo nella panna montata per avere un gusto meno acidulo.



Famiglia Cesarin



Sede Cesarin S.p.A.

Cesarin[®]
dal 1920

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