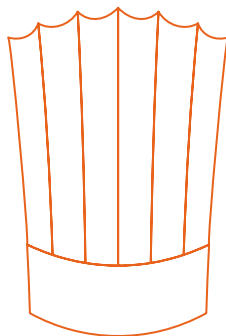




Roland Zanin | Ricettario Cesarin







Selezione

“

C'è un animo d'artista che contraddistingue ogni buon pasticcere, che si esprime in un gioco di contrasti ed equilibri dosati attraverso l'uso sapiente di ingegno, ingredienti, forme e colori. Tecniche di pasticceria, che dalla tradizione si lasciano guidare, per evolvere in interpretazioni artistiche di gusto e sensi. Un invito al viaggio alla ricerca di nuovi confini, in cui farsi sorprendere dall'imprevisto e affascinare dall'esotico. Bagaglio necessario per intraprendere il viaggio sono la scelta delle materie prime e di un partner fidato, capace di tenere il passo per affrontare la strada che ti accompagnerà al successo.

Anche per questo, io scelgo Cesarin.

”

Zanin Roland



Molleux

Torta dal cuore morbido



Per 3 torte

Selezione





Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Farina 00 170W	<i>g. 217</i>
Burro	<i>g. 130</i>
Zucchero a velo	<i>g. 82</i>
Uova intere	<i>g. 44</i>
Farina di mandorle non pelate	<i>g. 27</i>

Procedimento

Mescolare il burro e lo zucchero a velo con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle non pelate, alternando i due ingredienti. Incorporare infine la farina setacciata e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo. Foderare tre cerchi del diametro di 16 cm e altezza di 4 cm.

PASTA FRANGIPANE	QUANTITÀ
Pasta di mandorle 70%	<i>g. 150</i>
Tuorli	<i>g. 106</i>
Burro	<i>g. 150</i>
Sale	<i>g. 6</i>
Scorza di limone	<i>g. 5</i>
Zucchero vanigliato	<i>g. 12</i>
Albumi	<i>g. 185</i>
Zucchero semolato	<i>g. 150</i>
Farina 00 170W	<i>g. 185</i>
Lievito chimico	<i>g. 3</i>

Procedimento

Mescolare con i tuorli la pasta di mandorle precedentemente riscaldata in microonde a 40°C. A parte lavorare il burro, il sale, la scorza di limone e lo zucchero vanigliato, quindi incorporare il composto ottenuto al precedente composto di tuorli e pasta di mandorle. Montare gli albumi con lo zucchero semolato e incorporarli al tutto. Aggiungere infine la farina setacciata con il lievito chimico.

Torta ai Frutti di bosco

Farcitura

200 g. **TuttaFrutta Frutti di bosco Cesarin**

Assemblaggio

Sul fondo di frolla alle madorle, stendere 150 g di pasta frangipane, quindi ricoprire con 100 g di **TuttaFrutta Frutti di bosco**. Ripetere l'operazione con altri 150 g di pasta frangipane, quindi concludere l'assemblaggio del tortino con 100 g di **TuttaFrutta Frutti di bosco**. Cuocere il tutto per 1 ora a 140°C.

Decorazione

Spolverizzare leggermente il tortino con zucchero a velo, quindi decorarlo con frutti freschi e qualche pezzetto di **TuttaFrutta Fragoline**.





Torta alle Fragole

Farcitura

200 g. **TuttaFrutta Fragoline Cesarin**

Assemblaggio

Sul fondo di frolla alle madorle, stendere 150 g di pasta frangipane, quindi ricoprire con 100 g di **TuttaFrutta Fragoline**. Ripetere l'operazione con altri 150 g di pasta frangipane, quindi concludere l'assemblaggio del tortino con 100 g di **TuttaFrutta Fragoline**. Cuocere il tutto per 1 ora a 140°C.

Decorazione

Spolverizzare leggermente il tortino con zucchero a velo, quindi decorarlo con frutti freschi e qualche pezzetto di **TuttaFrutta Fragoline**.



Torta Pesca / Arancia

Farcitura

200 g. **TuttaFrutta Pesca** e **Tuttafrutta Arancia Cesarin**

Assemblaggio

Sul fondo di frolla alle mandorle, stendere 150 g di pasta frangipane, quindi ricoprire con 100 g di **TuttaFrutta Pesca** e **Arancia**. Ripetere l'operazione con altri 150 g di pasta frangipane, quindi concludere l'assemblaggio del tortino con 100 g di **TuttaFrutta Pesca e Arancia**.

Cuocere il tutto per 1 ora a 140°C.

Decorazione

Spolverizzare leggermente il tortino con zucchero a velo, quindi decorarlo con frutti freschi e qualche pezzetto di **TuttaFrutta Pesca**.

Selezione





Ricetta

MERINGA ALLA FRANCESE	QUANTITÀ
Albumi	<i>g. 200</i>
Zucchero semolato	<i>g. 200</i>
Zucchero a velo	<i>g. 200</i>

Procedimento

Montare con la frusta gli albumi, incorporandovi poco alla volta lo zucchero semolato. Versare a pioggia lo zucchero a velo e incorporarlo a mano, mescolando con una spatola. Foderare 12 cerchi da pasticceria di piccole dimensioni con carta da forno, quindi trasferirvi la meringa alla francese con l'aiuto di un sac à poche e di una bocchetta dentellata da 7 mm, riempiendoli per 3/4. Cuocere il tutto a 110°C in forno ventilato a valvola aperta per 1 ora e 30 minuti. Al termine della cottura estrarre dal forno, quindi ritagliare la parte superiore della pavlova con l'ausilio di un coppapasta e svuotarne l'interno con un cucchiaino. Rimettere in forno a 110°C per altri 30 minuti.

CREMA CHANTILLY MASCARPONE VANIGLIA	QUANTITÀ
Panna liquida 35% m.g.	<i>1l.</i>
Zucchero semolato	<i>g. 100</i>
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Baccello di vaniglia	<i>1</i>

Procedimento

Lavorare con la frusta della planetaria la panna, lo zucchero, il mascarpone e la stecca di vaniglia grattugiata. Montare il tutto.

Inserire:

30 g. **Variegatura Fragoline con pezzi Cesarin.**

CREMA AL PROFUMO DI LIMONE CESARIN	QUANTITÀ
Profumi d'Italia Limoncello Cesarin	<i>g. 150</i>
Panna liquida 35% m.g.	<i>g. 50</i>
Uova intere	<i>g. 150</i>
Burro a pezzetti	<i>g. 150</i>

Procedimento

Scaldare la panna con il **Limoncello Cesarin**. Incorporare le uova intere e portare a ebollizione mescolando. Togliere la pentola dal fuoco e lasciar raffreddare la crema fino a 40°C. Incorporare quindi il burro a pezzetti e frullare il tutto. Riporre successivamente la crema in frigorifero a 4°C.

Assemblaggio

Farcire la pavlova con la crema al profumo di limone Cesarin. Spargere quindi la **Variegatura Fragoline** e qualche fragola fresca tagliata in quattro. Completare con la crema chantilly, utilizzando un sac à poche con una bocchetta dentellata per realizzare una decorazione a forma di rosellina sulla parte superiore.

Decorazioni

Decorare le pavlova con bastoncini di cioccolato fondente e posizionarvi al centro una mezza fragola glassata. Si può anche far colare della **Variegatura Fragoline** sulla superficie del dolce.



Pavlova alla Cesarin



Per 12 pavlova



Cake aux fruits

Plum-cake alla frutta



Per 14 cakes

Ricetta

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Burro	g. 1000
Zucchero a velo	g. 1000
Farina di mandorle	g. 200
Uova intere	g. 1000
Farina 00 170W	g. 900
Lievito chimico	g. 25
TuttaFrutta Cesarin (Arancia, Limone, Amarena Speciale)	g. 1350

Procedimento

Lavorare il burro con lo zucchero a velo, utilizzando il gancio a foglia.
Riscaldare le uova intere in microonde alla temperatura di 40°C.
Setacciare il lievito chimico, la farina di mandorle e la farina prima di incorporarli al composto. Aggiungere per ultima la frutta semicandita.
Pesare 400 g di impasto in ogni stampo, quindi cuocere il tutto a 160°C per 1 ora.

Consigli

Ungere leggermente gli stampi per poter sformare più facilmente i tortini oppure ritagliare della carta oleata in maniera da farla aderire bene alle pareti dello stampo ed evitare che il dolce vi si attacchi.
Infarinare leggermente la frutta semicandita per evitare che, durante la cottura, i pezzetti precipitino sul fondo dello stampo. Dopo 10 minuti di cottura incidere la parte superiore del dolce con uno spelucchino precedentemente unto con olio.

Decorazione

Glassare i cakes con del **TopGel Mirror Neutro Cesarin** leggermente riscaldato.
Decorare la superficie con **Frutta Candita Cesarin** (fette di arancia, pere rosse e bianche, ecc.).

Selezione





Tarte Alicia

Crostata di frutta



Per 4 crostate da 6 persone e 4 crostate da 4 persone



www.cesarin.it

Selezione



Ricetta

FROLLA ALLE MANDORLE	QUANTITÀ
Farina	g. 217
Burro	g. 130
Zucchero a velo	g. 82
Uova intere	g. 44
Farina di mandorle non pelate	g. 27

Procedimento

Mescolare il burro e lo zucchero a velo con il gancio a foglia. Incorporare le uova intere e la farina di mandorle, alternando i due ingredienti. Incorporare infine la farina setacciata e lavorare fino a ottenere un composto omogeneo.

Foderare le crostate (6 persone = diametro di 20 cm e 4 persone = diametro di 18 cm), quindi cuocere su tappetini in silicone in forno ventilato a 160°C per 20 minuti.

Farcitura:

Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli Cesarin

60 g per crostata da 6 persone

40 g per crostata da 4 persone

Procedimento:

Con l'aiuto di una spatola, stendere il **Mandarino Cesarin** sulla base della crostata precedentemente rivestita di cioccolato.

(rivestimento = 700 g di cioccolato bianco fuso e 300 g di burro di cacao caldo)

(ricoprire bene tutta la base)

MOUSSE ALLA VANIGLIA	QUANTITÀ
Latte parzialmente scremato	g. 224
Vaniglia in polvere o 4 baccelli di vaniglia	g. 12
Zucchero semolato	g. 44
Tuorli	g. 104
Panna liquida 35% m.g.	g. 60
Gelatina per dolci	g. 56
Panna liquida 35% m.g.	g. 600

Procedimento

Preparare una crema inglese.

Riscaldare il latte e la vaniglia.

Mescolare lo zucchero semolato con i tuorli, quindi versare il composto nel latte portato a bollore. Cuocere il tutto a 83°C, quindi far raffreddare in frigorifero fino a 35°C.

Montare la panna liquida (600 g) con la frusta dello sbattitore.

Mescolare la panna (60 g) con la gelatina per dolci.

Incorporare il composto di panna e gelatina alla crema inglese.

Lavorare il tutto con la panna montata, quindi versare la mousse ottenuta sulle crostate fino al bordo superiore. Passare le crostate in freezer a -30°C.

Attenzione:

Non mescolare troppo presto la panna e la gelatina per dolci, altrimenti il composto non si incorporerà bene alla crema inglese.

MERINGA ALL'ITALIANA	QUANTITÀ
Albumi	g. 125
Zucchero semolato	g. 250
Acqua	g. 50

Procedimento

Sul fuoco portare a 120°C l'acqua con lo zucchero semolato. Versare lo sciroppo ottenuto sugli albumi, quindi montare il tutto con la frusta dello sbattitore.

Assemblaggio

Spalmare uno strato di **Mandarino Cesarin** sul fondo della crostata. Coprire con uno strato di mousse alla vaniglia. Con l'aiuto di una bocchetta liscia da 8 mm, distribuire quindi la meringa in piccoli ciuffetti. Con un cannello fiammeggiare la meringa per dorarla leggermente. Decorare la crostata con scorzette di arancia.





Verrine Mandarino/Marroni
Bicchierini alla frutta



Per 8 bicchierini



Ricetta

BISCOTTO	QUANTITÀ
Albumi	g. 146
Tuorli	g. 95
Zucchero semolato	g. 122
Farina 00 170W	g. 137

Procedimento

Montare i tuorli e lo zucchero semolato con la frusta dello sbattitore. In una seconda terrina montare invece gli albumi. Unire i due preparati, quindi incorporare delicatamente la farina setacciata. Stendere infine il composto su una placca da forno da 60x40 ricoperta di carta oleata e cuocere la pasta biscotto in forno ventilato a 190°C per 8 minuti.

Farcitura:

- 35 g. di **Profumi d'Italia Mandarino tardivo di Ciaculli Cesarin** pe bicchiere
- **Briciole di Marroni Cesarin**

MOUSSE AI MARRONI	QUANTITÀ
Panna liquida 35% m.g.	g. 250
Crema di Marroni Cesarin	g. 100

Procedimento

Ammorbidire la crema di marroni con una spatola piatta. Montare la panna con la frusta dello sbattitore. Lavorare i due preparati con una frusta.

Assemblaggio

Utilizzare 8 bicchieri di vetro del diametro di 7 cm. Con l'aiuto di un coppapasta rotondo del diametro di 5 cm, ricavare dei dischetti di pasta biscuit e disporli sul fondo del bicchiere. Nel bicchiere, inserire il **Mandarino Cesarin**, quindi aggiungere un po' di **Briciole di Marroni**. Completare con la mousse ai marroni e livellare la superficie all'altezza del bordo superiore del bicchiere. Completare i bicchierini con il **TopGel Mirror Neutro Cesarin**. Decorare i bicchierini con un **Marrone intero Cesarin** e un ricciolo di cioccolato fondente.



Macaron Pistacchio/Amarena



Per 20 macarons



Ricetta

MACARONS	QUANTITÀ
TPT di mandorle	g. 150
Albumi	g. 20
Zucchero semolato	g. 75
Acqua	g. 25
Albumi	g. 28
Zucchero semolato	g. 8
Colorante verde	
Per il TPT di mandorle tritare 75 g di zucchero a velo con 75 g di farina di mandorle.	

Procedimento

In una ciotola, pesare il TPT di mandorle e gli albumi (20 g). Nella planetaria, versare i 28 g di albumi (montare a velocità 3) e versarvi sopra a poco a poco gli 8 g di zucchero semolato. Quando lo sciroppo di zucchero semolato e acqua raggiunge i 114°C, iniziare a lavorare a velocità 3; quando gli albumi hanno una consistenza simile alla schiuma da barba, versare lo zucchero cotto a 118°C. A 50°C incorporare il mix di farina di mandorle, zucchero a velo e albumi, lavorare l'impasto dei macaron con il gancio a foglia e finire di lavorare a mano fino a raggiungere la giusta consistenza. Trasferire la pasta dei macaron sulla placca di cottura con una bocchetta liscia da 7 mm. Battere leggermente il fondo della placca e infornare a 140°C per 14-16 minuti in base al forno utilizzato (valvola aperta, ventilazione bassa).

GANACHE AL PISTACCHIO	QUANTITÀ
Panna liquida 35% m.g.	g. 120
Pasta di pistacchio	g. 23
Cioccolato bianco Ivoire	g. 120
Pistacchi torrefatti macinati	g. 12

Procedimento

Dopo aver fatto bollire la panna e la pasta di pistacchio, versare il composto sul cioccolato bianco, 1/3 alla volta. Non appena si è fusa, versare la ganache in una bacinella semisferica, quindi cospargere con i pistacchi macinati. Lasciar raffreddare in frigorifero per 24 ore.

Assemblaggio

Con una bocchetta liscia da 7 mm, distribuire la ganache a forma di rotolino sul bordo del macaron, quindi inserire al centro una **TuttaFrutta Amarena Speciale**. Richiudere il macaron.

Consiglio

Mettere i macaron in cella frigorifera per circa 4 ore per una maturazione ottimale e degustarli a una temperatura di 8°C.





Ricetta

MERINGA ALLA FRANCESE	QUANTITÀ
Albumi	<i>g. 200</i>
Zucchero semolato	<i>g. 200</i>
Zucchero a velo	<i>g. 200</i>

Procedimento

Montare con la frusta dello sbattitore gli albumi, unendo gradualmente lo zucchero semolato. Versare quindi a pioggia nella meringa lo zucchero a velo e incorporarlo a mano mescolando con una spatola. Aiutandosi con un sac à poche con bocchetta liscia da 8 mm distribuire la meringa sulla placca di cottura, formando delle sfere di 5 cm di diametro e dei dischi di 4 cm di diametro. Cuocere il tutto in forno ventilato a valvola aperta a 110°C per 1 ora e 30 minuti.

CHANTILLY MASCARPONE E VANIGLIA	QUANTITÀ
Panna liquida 35% m.g.	<i>1l.</i>
Zucchero semolato	<i>g. 100</i>
Mascarpone	<i>g. 200</i>
Baccello di vaniglia	<i>1</i>

Procedimento

Lavorare con la frusta dello sbattitore la panna, lo zucchero, il mascarpone e la stecca di vaniglia grattugiata. Montare il tutto.

Farcitura:

- 15 g. **TuttaFrutta Mirtillo Cesarin** per Mont Blanc
- 30 g. **Crema di Marroni Cesarin** per Mont Blanc

PASTA DI MARRONI	QUANTITÀ
Crema di Marroni Cesarin	<i>g. 1000</i>
Burro	<i>g. 250</i>
Pasta di Marroni Cesarin	<i>g. 500</i>

Procedimento

Lavorare il burro a crema.

Lavorare la crema e la pasta di marroni con il gancio a foglia. Dopo aver mescolato il tutto, far montare con lo sbattitore elettrico fino a quando il composto risulta ben chiaro e spumoso.

Assemblaggio

Versare la crema chantilly in uno stampo semisferico del diametro di 7 cm, quindi inserire la sfera di meringa, lisciare il tutto e raffreddare lo stampo in freezer a -35°C.

Farcire con 30 g di **Crema di Marroni** una coppetta di cioccolato fondente del diametro di 7 cm, mettere quindi i 15 g di **TuttaFrutta Mirtillo** e successivamente il disco di meringa. Dopo aver chiuso il tutto con della crema chantilly, disporre in cima la cupola congelata. Lasciar raffreddare il dolce in freezer a -35°C.

Per concludere, distribuire la pasta di marroni tutto intorno alla cupola aiutandosi con una bocchetta liscia da 3 mm e un piatto girevole.

Decorazioni

Spolverizzare il Mont-Blanc con zucchero a velo e decorarlo con un **Marrone intero** e un decoro di cioccolato fondente.

Selezione

23



Mont-Blanc



Per 8 Mont-Blanc



Gallettes aux fruits

Tortino di frutta



Per 2 tortini

Selezione





Ricette

PASTA SFOGLIA INVERSA	QUANTITÀ
Farina forte (pastello)	<i>g. 1000</i>
Sale (pastello)	<i>g. 25</i>
Acqua (panetto maneggiato)	<i>g. 550</i>
Burro (panetto maneggiato)	<i>g. 1000</i>
Farina forte	<i>g. 300</i>

Procedimento

Lavorare il burro con 300 g di farina.

Modellare l'impasto dandogli la forma di un quadrato con lato di circa 15 cm e spessore di 3 cm. Realizzare un pastello con la farina (1 kg), il sale e l'acqua lavorando l'impasto con il gancio della planetaria.

Stendere successivamente l'impasto di burro e farina fino a ottenere un rettangolo di 50 cm x 16 cm dello spessore di 1/2 cm. Stendere il pastello a parte, facendogli raggiungere i due terzi della lunghezza della sfoglia di burro maneggiato.

Posizionare quindi il pastello sul burro maneggiato e ripiegare al di sopra del pastello il terzo della sfoglia di burro maneggiato non ricoperto. Piegare poi la parte composta dai due strati superiori. Questo è il primo giro, che corrisponde a un giro semplice.

Stendere l'impasto ottenuto in una striscia rettangolare di circa 60 cm di lunghezza, 25 cm di larghezza e uno spessore di 7-8 mm. Ripiegarlo in quattro, come un portafoglio, in maniera tale da ottenere un impasto di 25 cm x 15 cm dello spessore di 3 cm. Far riposare in frigorifero per 30 minuti circa. Procedere quindi a un giro doppio, seguito da un giro semplice. Concludere con un ultimo giro semplice, quindi lasciar raffreddare per 1 ora in frigorifero a 4°C. Ritagliate a questo punto 4 dischi di 24 cm di diametro. Conservare i dischi in frigorifero a 4°C.

CREMA FRANGIPANE	QUANTITÀ
Burro	<i>g. 250</i>
Zucchero semolato	<i>g. 250</i>
Uova intere	<i>g. 250</i>
Farina di mandorle	<i>g. 250</i>
Crema pasticcera	<i>g. 75</i>
Farina 00 170W	<i>g. 50</i>
Rum	<i>g. 12</i>

Procedimento

Rendere cremoso il burro e lo zucchero semolato lavorandoli con il gancio a foglia.

Incorporare le uova e la farina di mandorle, alternando i due ingredienti.

Incorporare successivamente la crema pasticcera e il rum.

Aggiungere infine la farina setacciata e rendere ben omogeneo il tutto.

Riporre la crema in frigorifero a 4°C.

Tortino Pesca / Arancia

Farcitura

160 g per sfogliatina di **TuttaFrutta Pesca e Arancia**.

Assemblaggio

Posizionare un disco di pasta sfoglia su una placca da forno. Spargere uno strato di **TuttaFrutta** sulla base di pasta sfoglia, lasciando tutto intorno un bordo libero di 1,5 cm per poter richiudere la sfogliatina. Stendere successivamente uno strato di crema frangipane utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia da 7 mm. Richiudere la sfogliatina con il secondo disco di pasta, bagnando di acqua il bordo della pasta per farla aderire meglio. Cuocere il tutto per 1 ora a 170°C.

Consiglio

Dopo 15 minuti di cottura, spennellare la superficie delle sfogliatine con dello sciroppo di zucchero, quindi infornare nuovamente. Questa operazione conferirà lucentezza e croccantezza.



Tortino ai Frutti di bosco

Farcitura

160 g per sfogliatina di **TuttaFrutta Frutti di bosco Cesarin**

Assemblaggio

Posizionare un disco di pasta sfoglia su una placca da forno. Spargere uno strato di **TuttaFrutta** sulla base di pasta sfoglia, lasciando tutto intorno un bordo libero di 1,5 cm per poter richiudere la sfogliatina. Stendere successivamente uno strato di crema frangipane utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia da 7 mm. Richiudere la sfogliatina con il secondo disco di pasta, bagnando di acqua il bordo della pasta per farla aderire meglio. Cuocere il tutto per 1 ora a 170°C.

Consiglio

Dopo 15 minuti di cottura, spennellare la superficie delle sfogliatine con dello sciroppo di zucchero, quindi infornare nuovamente. Questa operazione conferirà lucentezza e croccantezza.



27

Tortino alle Mele

Farcitura

160 g per sfogliatina di **TuttaFrutta Mela Cesarin**

Assemblaggio

Posizionare un disco di pasta sfoglia su una placca da forno. Spargere uno strato di **TuttaFrutta** sulla base di pasta sfoglia, lasciando tutto intorno un bordo libero di 1,5 cm per poter richiudere la sfogliatina. Stendere successivamente uno strato di crema frangipane utilizzando un sac à poche con bocchetta liscia da 7 mm. Richiudere la sfogliatina con il secondo disco di pasta, bagnando di acqua il bordo della pasta per farla aderire meglio. Cuocere il tutto per 1 ora a 170°C.

Consiglio

Dopo 15 minuti di cottura, spennellare la superficie delle sfogliatine con dello sciroppo di zucchero, quindi infornare nuovamente. Questa operazione conferirà lucentezza e croccantezza.



Innovazione e rispetto per l'ambiente:
questi gli obiettivi raggiunti da Cesarin nei suoi
90 anni di attività e di produzione in armonia
con la natura. Una scelta strategica che non si limita
a contenere l'impiego di risorse, bensì riduce
l'impatto ambientale, nel rispetto dell'ecosistema
della Val d'Alpone, in cui l'azienda si inserisce,
e delle norme in vigore.



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)

Moelleux



Profumi d'Italia
(Limoncello)
Variegature con pezzi

Pavlova alla Cesarin



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)
Frutta Candita
TopGel Mirror

Cake aux fruits



Profumi d'Italia
(Mandarino di Ciaculli)

Tarte Alicia



Profumi d'Italia
(Mandarino di Ciaculli)
Marroni
TopGel Mirror

Verrine Mandarino/Marroni



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)

Macaron
Pistacchio/Amarena



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)
Marroni

Mont-Blanc



TuttaFrutta
(Frutta Semicandita)
Variegature con pezzi
Marroni

Gallettes aux fruits



Partner





Federica Cesarin e Roland Zanin



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