

Cesarin[®]
dal 1920



Bakery

INDUSTRIA



Linea Bakery
fruta, innovación y fantasía



fruitline

Fruta de primera selección, investigación tecnológica y creatividad han sido siempre los ingredientes promotores del éxito de las líneas de semielaborados a base de fruta que propone Cesarin S.p.A.

Gracias a la experiencia adquirida en el sector, Cesarin ha desarrollado métodos de elaboración vanguardistas que no someten la fruta al estrés de elaboración, manteniendo intactas las características organolépticas y de estructura de las mismas.

El preparado tratado de esta manera tan delicada garantiza trozos seleccionados, mermeladas, siropes y rellenos que se **integran muy bien en los sistemas más comunes de dosificación industrial y en los flujos normales de producción.**



Los laboratorios de **Investigación y Desarrollo** pertenecientes a la empresa desarrollan ingredientes y recetas innovadoras que se adelantan a la tendencia de mercado, prestando siempre mayor atención a la salubridad del producto (SO2 free,...) y al bajo contenido calórico.

Además, Cesarin S.p.A. **personaliza recetas ad-hoc** para sus clientes a través de productos a medida que responden a cada una de las necesidades de los productos, líneas de producción y factibilidad.

Todos los productos han pasado por los controles de calidad y de características químico-físicas.

TuttaFrutta

TUTTA®



TuttaFrutta Cesarin es una línea de fruta semiconfitada escurrida, obtenida de la fruta fresca, seleccionada y elaborada en frío con un innovador método osmótico creado por Cesarin.

La fruta semiconfitada tiene un sabor natural y no contiene ni aromas ni colorantes.

La reducida aportación de azúcar (60°Bx) mantiene el aspecto brillante de los productos de levadura y de todos los productos para hornos. Es óptima para rellenar y decorar, particularmente equilibrada en el gusto y en línea con las exigencias de sabor y naturalidad que el mercado requiere.

Ventajas

Amplia gama de productos que ayudan a crear nuevas combinaciones y dar ideas para elaborar tartas innovadoras.

Aplicaciones

Productos con levadura y dulces de temporada, brioches, muffin, magdalenas y productos de horno.

Almacenamiento

Cítricos: 4 meses a temp. <18° C y 12 meses 0/5° C
Pera, Albaricoque 1/2: 4 meses a temp. < 18° C y 12 meses a -18° C

Cereza especial: 12 meses a temp. < 18° C

Otras: 6 meses a temp. < 18° C y 12 meses a -18° C

Envase

Cubos de 2x2,5 kg y 20 kg.

Cereza especial: 2 latas de 3 kg.



Gluten
Free



FRUTAS ENTERAS

Cereza especial

Arándano

Fresas

Frutas del bosque

Frambuesa

Mora

Arándano agrio

CUBOS DE FRUTAS

Albaricoque 14x14 mm

Naranja 12x12 mm

Cedro 12x12 mm

Jengibre 5x5 mm

Limón 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Manzana verde 12x12 mm

Pera 12x12 mm

Melocotón 14x14 mm

Tropical 9x9 mm

Albaricoque a mitad

Piña 1/16 rodaja

Profumi d'Italia



Semielaborados obtenidos gracias a una gran variedad de fruta autóctona, de propiedades organolépticas inimitables y garantizadas por una posición geográfica privilegiada y por unos métodos de cultivo tradicional. Éstas son las características que dan vida a la Línea Profumi D'Italia de Cesarin, una gama lista para su uso, para utilizarla en cualquier ocasión que se desee dar una agradable nota fresca y afrutada, en la preparación de productos de levadura de temporada, productos de horno y en todas las recetas fruto de la fantasía de los profesionales del sector.

Mandarina tardía de Ciaculli (sede de slow food), Limoncello (obtenido de los limones de Sorrento IGP) y Bergamota (de Calabria) son sólo las primeras etapas de un viaje que le llevará a descubrir las mejores frutas de Italia.

Ventajas

Múltiples aplicaciones, etiqueta transparente, sin aromas ni conservantes. Gusto y aroma intenso y natural.

Aplicaciones

Productos de levadura, monoporciones, muffin, magdalenas, tartas y productos de horno.

Almacenamiento

6 meses a temperatura < 18° C
12 meses a - 18° C

Envase

2 cubos de 3,5 kg. y 12 kg.



Mandarina Tardía de Ciaculli

Limoncello

Bergamota

Rellenos de fruta



La línea Farciture di frutta nace como un producto versátil ideal para la industria de tartas y productos congelados que pueden aprovechar toda la naturalidad de la fruta con un bajo contenido de Bx.

Esta línea, además de la riqueza de la fruta, proporciona una estructura suave y cremosa, y una óptima resistencia durante la cocción y/o a temperaturas negativas, garantizando siempre un gusto genuino y un aspecto atractivo para cualquier uso.

La versatilidad de su uso y la posibilidad de hacer recetas a petición de los clientes, hacen de Farciture di frutta el producto ideal para cualquier necesidad.

Ventajas

Óptima resistencia a las temperaturas negativas y resistencia en el horno.

Gusto natural, trozos y porcentaje de fruta modificables a petición del cliente.

Producto bombeable y dosificable mecánicamente.

Aplicaciones

Tartas helado, postres helado, croissants, strudel, tartas.

Almacenamiento

1 mes a temp. 0-5° C

12 meses a -18° C

Envase

Cubos de 20 kg.

Recipiente de 1.000 kg.



FRUTAS ENTERAS

Cerezo negro

Fresa

Frutos del bosque

Arándano

Mora

CUBOS DE FRUTAS

Albaricoque 12x12 mm

Piña 9x9 mm

Manzana 12x12 mm

Fresa 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Pera 12x12 mm

Melocotón 14x14 mm

Tropical 9x9 mm

Solución on-demand: disponible en diversos gustos con densidad y porcentaje de fruta diferentes. Lotes mínimos de producción 1.000 kg.

Cerezas Confitada

Red/Green Candied Cherries

Red Cherry Berry
Black Cherry Berry



Cerezas confitadas rojas y verdes, verdaderas delicias con un sabor simple y duradero, de color brillante; disponibles en varios tamaños. Han sido estudiadas para la industria confitera, para decorar o rellenar las masas de los productos de horno.

Red Cherry Berry es la línea de cerezas confitadas de color rojo brillante, con una coloración natural sin conservantes, sin alérgenos ni residuos de dióxido de azufre. La cuidadosa selección de la materia prima garantiza una altísima calidad respetando las características de la naturalidad, consistencia, forma y color que el mercado requiere.

Black Cherry Berry es una línea de cerezas aromatizadas con cereza, y que se caracteriza por un color negro brillante y natural sin colorantes, conservantes ni alérgenos.

Ventajas

Larga duración
Listas para su uso
Sin conservantes

Aplicaciones

Tartas, galletas, muffin, magdalenas, panettoni, colombe.

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco*
12 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Paquetes de 5 kg.
Paquetes de 10 kg.



RED CHERRY BERRY

BLACK CHERRY BERRY

Cerezas rojas - 18/20 - 20/22 *

Cerezas rojas a mitad - 18/20 - 20/22 *

Cerezas verdes - 18/20 - 20/22 *

RedCherryBerry - 18/20 - 20/22

RedCherryBerry a mitad - 18/20

RedCherryBerry enteras y rotas

BlackCherryBerry 75° Bx - 16/18 - 20/22

BlackCherryBerry 75° Bx enteras y rotas

Línea Oro



Fruta confitada de cítricos en cubitos o pasta obtenida a través de la cáscara fresca pelada a mano.

El color, el sabor intenso y la suavidad hacen de la Línea Oro FruitLine el ingrediente ideal para todas las elaboraciones de pastelería con un alto contenido de calidad.

La calidad artesanal, el alto aporte aromático sin esencias artificiales, la ausencia de conservantes y colorantes junto a los elevados estándares industriales responden a las exigencias de un mercado cada vez más orientado hacia la autenticidad de los ingredientes.

Ventajas

Color natural
Sin aditivos (SO2 free)
Sabor fresco
Facilidad de uso

Aplicaciones

Productos de levadura de temporada, muffin, magdalenas, croissants y productos de horno.

Almacenamiento

12 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Paquetes de 10 kg.



Cáscara grande de naranja 9x9

Cáscara de limón 9x9

Cáscara de naranja pasta P3

Cáscara de limón pasta P3

Cubitos tradicionales



Los cubitos tradicionales de fruta confitada FruitLine son el fruto de un método tradicional de confitado, a la francesa, de cáscaras y cáscaras grandes de cítricos. La cuidada técnica de elaboración unida al lento proceso osmótico garantiza una altísima calidad del producto conservando todas las características organolépticas de consistencia, forma y color de la fruta original.

Ventajas

Óptima persistencia organoléptica y de sustancia
Trozos regulares
Técnica tradicional de elaboración

Aplicaciones

Productos de horno, productos de levadura de temporada, decoraciones, muffin, magdalenas y croissants.

Almacenamiento

18 meses en un lugar fresco y seco.

Envase

Paquetes de 5 kg.
Paquetes de 10 kg.



Cáscaras grandes de naranja T.E. 9x9

Semi cáscaras grandes de naranjas 9x9

Naranja 3x3 - 6x6



Limón 3x3 - 6x6



Cedro 3x3 - 6x6 - 9x9

Pasta Confitada



La Pasta Candita Fruitline ha sido pensada para satisfacer la necesidad de introducir una nota afrutada dentro de las masas.

Se caracteriza por un alto porcentaje de fruta y por su facilidad de uso.

Añadiendo una cierta cantidad, que puede variar según la necesidad, de Pasta Candita Fruitline se enriquece el producto final dando una agradable y equilibrada nota aromática que no desaparece ni siquiera después de la cocción.

Ventajas

Aroma afrutado natural

Facilidad de uso

Lista para su uso

Aplicaciones

Amaretti, galletas, croissants, masa quebrada, bizcocho, productos de horno.

Almacenamiento

18 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Paquetes de 10 kg.



Cáscaras de Naranja

Cáscaras de Limón

Cáscaras de Cedro

Fruta confitada



La producción de la fruta confitada es el corazón de la empresa. El método de elaboración que se hereda año tras año se ha refinado aún más.

La Frutta Candita FruitLine nace de un método tradicional de elaboración (confitado a la francesa): el proceso osmótico lento y la buena técnica de elaboración preservan las características organolépticas de consistencia, forma y color de la fruta original.

La gama va desde los tradicionales cubitos hasta las tiras, las varillas, la fruta entera o grandes trozos como las rodajas de calabaza o las rodajas de melón.

Ventajas

Método de confitado a la francesa.

Óptima persistencia organoléptica y de sustancia. Trozos regulares

Aplicaciones

Decoraciones, cassata siciliana, productos de levadura de temporada, muffin, magdalenas.

Almacenamiento

9 - 12 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Paquetes de 5 kg.

Paquetes de 10 kg.

Tiras de naranja: paquetes de 4 kg.





CANDIED FRUIT CARTONS OF 5 KG.

Albaricoques	cortados a mitad
Piña	rodajas
Angélica	piezas de 15-17 cm.
Naranja	rodajas, fruta entera
Clementinas	fruta entera
Higo	fruta entera
Fruta surtida	fruta entera
Melón rojo, verde y amarillo	rodajas
Pera blanco, rojo y verde	fruta entera
Cáscaras de cedro	copas
Cáscaras de naranja	rodajas, cuartos

CANDIED FRUIT CARTONS OF 4 KG.

Cáscaras de naranja	tiras irregulares
Cáscaras de naranja	tiras regulares
Cáscaras de limón	tiras regulares

CUBITOS CONFITADOS PAQUETES DE 10 KG.

Albaricoque	9x9
Piña	1/16 rodaja - 9x9
Nabo blanco	6x6
Manzana	9x9
Melón amarillo	9x9
Melón rojo, verde y amarillo	9x9
Pera	9x9
Melocotón	9x9



MACEDONIA CONFITADA PAQUETES DE 5 KG.

Macedonia (naranja, nabo rojo y verde)	6x6, 9x9
Macedonia (naranja, melón rojo y verde)	6x6
Naranja y limón	4x4, 6x6 mix
Mix de nabo tricolor	6x6

PastaFrutta



Rica de aroma y gusto, Pastafrutta, gracias a la presencia de aceites esenciales, a la ausencia de colorantes y a su facilidad de uso, es el cómplice ideal para preparar tartas y productos de levadura en general. Un porcentaje añadido del 5-8% a la masa permite obtener un producto fragante y genuino, con una notable nota aromática incluso después de la cocción.

Ventajas

Válida alternativa a los aromas en pasta.
Etiquetas transparentes
Facilidad de uso
Lista para el uso

Aplicaciones

Masa quebrada y hojaldre, productos de levadura de temporada, muffin, magdalenas, croissants.

Almacenamiento

18 meses en un lugar fresco y seco.

Envase

2 cubos de 3 kg.
Cubos de 12 kg.



Cereza

Naranja

Limón

Pera

Rellenos especiales para galletas



Innovadora gama de rellenos de alta resistencia al horno estudiada por el Centro de Investigación y Desarrollo de la empresa.

La elaboración particular de los rellenos especiales para galletas aprovecha las fibras presentes de manera natural en la fruta sin exacerbar la concentración de azúcar (°Brix), resolviendo de esta manera los problemas relacionados con la difusión de humedad del relleno en el recipiente, ya sea de masa quebrada u hojaldre.

El resultado es un relleno suave y con un óptimo aspecto organoléptico que conserva en el tiempo la friabilidad y la característica crujiente del producto acabado gracias a la contenida actividad del agua.

Durante la cocción no se expande, no se forman burbujitas, no gelifica a altas temperaturas y no tiende a volatilizarse.

Ventajas

Bombeable y dosificable mecánicamente
Resistencias a las altas temperaturas

Aplicaciones

Galletas, croissant, saccottini, productos de horno

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Cubos de 12 kg.



Albaricoque

Cereza

Fresa

Higos

Manzana

Compotas



Las compotas FrutiLine son semielaborados de fruta fresca pasteurizada de primerísima calidad, ricos de pulpa pero sin trozos. La política de calidad de Cesarin prevé el uso sólo de pulpas naturales sin añadir dióxido de azufre (alérgeno). Estos rellenos se han estudiado para utilizarlos antes o después del horno y resisten a la congelación.

La gama va desde productos cremosos fáciles de untar hasta los que presentan una estructura más compacta para que resista a temperaturas de cocción muy elevadas.

Ventajas

Resistencia al horno y a la congelación.
Bombeable y dosificable mecánicamente.
Sin alérgenos, SO2 free.
Práctico de conservar después de su apertura.

Aplicaciones

Croissant, tartas y productos rellenos

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco.

Envase

2 cubos de 6 kg.
Cubos de 12 kg.
Cubos de 25 kg.



Albaricoque

Cereza

Cereza oscura

Fresa

Frutas del bosque

Frambuesa

Moras

Manzana

Melocotón

Prelibata



La línea Prelibata FruitLine une la calidad de las confituras de fruta extra rica de trozos de fruta a la practicidad de uso de un semielaborado para horno que no necesita conservarse en la nevera después de su apertura. Como en la mejor tradición Cesarin, la fruta entera empleada (en un elevado porcentaje) es de primera selección. La gama va desde los productos tradicionales como el albaricoque, la fresa y las frutas del bosque hasta productos que han sido estudiados para satisfacer las particularidades regionales de las que es rica la pastelería italiana como las guindas, las ciruelas y la uva.

Estos rellenos han sido estudiado para utilizarse antes o después del horno y son resistentes a la congelación.

Ventajas

Resistencia al horno

Resistencia a la congelación

Sin alérgenos

Productos multiuso

Productos dedicados a la pastelería regional

Práctico de conservar después de su apertura

Aplicaciones

Galletas, croissant, tartas, saccottini, productos para horno

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco

Envase

Cubos de 6 kg.

Cubos de 12 ó 25 kg. (lotes mínimos 1.000 kg.)



Albaricoque

Higos

Fresas

Frutas del bosque

Frambuesa

Arándanos

Ciruela

Uva

Guinda - Cereza

TRADICIÓN | EXPERIENCIA | TECNOLOGÍA

La empresa nació en el año 1920 y siempre se ha dedicado al sector agroalimentario.

La especial atención prestada a la innovación, fruto de la labor de un personal cualificado del departamento de Investigación y Desarrollo, ha permitido a la empresa poder afrontar un mercado que evoluciona rápidamente y siempre más exigente en términos de estándares de producción, así como consolidar una relación duradera con las principales industrias del sector, tanto de carácter nacional e internacional.

Esta filosofía ha permitido a la empresa adelantarse al mercado, ampliando sus horizontes de producción y uniendo a la transformación de la fruta también la de las verduras. La nueva gama de verduras se ha creado poniendo en práctica el saber hacer que se ha ido adquiriendo durante los decenios de actividad industrial. La importancia que se ha dado a la comunicación, a la asidua presencia en las principales ferias internacionales y a la flexibilidad productiva han llevado a Cesarin S.p.A. a los vértices del sector. La empresa ha sabido en todos estos años “construir” los requisitos de confianza ajustando los propios estándares de producción a las más severas normas del sector alimentario llegando a convertirse en el socio ideal para las realidades de mercado más importantes.



SAI GLOBAL
ISO 22000
Food Safety



Kosher





Federica y Alberto Cesarin



Sede Cesarin S.p.A.



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