



Ricetta di Rolando Zanin

Linea Selezione

Profumi D'Italia

Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale.

Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea **Profumi D'Italia di Cesarin**, una gamma pronta all'uso, da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani.

Mandarino Tardivo di Ciaculli presidio Slow Food, Limoncello dai Limoni di Sorrento, Bergamotto dai frutteti Calabresi e infine l'Arancia Rossa di Sicilia IGP delle pianure Catanesi sono un viaggio alla scoperta dei migliori frutti d'Italia che è solo all'inizio.

Vantaggi
✓ Molteplici applicazioni.
✓ Dosabile in sac à poche.
✓ Gusto naturale.

Ispirazione
✓ Lievitati, monoporzioni, variegature per gelato, palet per semifreddi.

Stoccaggio
✓ 6 mesi a temperatura < 18° C
✓ 12 mesi a - 18° C

Confezione
✓ 2 secchi da 3,5 kg.



Arancia Rossa di Sicilia IGP



Bergamotto di Calabria



Limoncello di Sorrento



Mandarino Tardivo di Ciaculli



Linea Selezione

Paste Oro Agrumi & PastaFrutta Oro

Linea Paste Oro Agrumi

In linea con la richiesta di alimenti senza additivi, Cesarin propone le migliori soluzioni in tema di paste di frutta destinate alla farcitura di lievitati e prodotti da ricorrenza. **Paste Oro Agrumi**, SO₂ free senza coloranti, utilizzate nella percentuale del 15-20% sono un'alternativa al classico cubetto candito.

Linea Pastafrutta Oro

Ricca di aroma e di gusto, **Pastafrutta Oro**, grazie alla presenza di oli essenziali, all'assenza di coloranti e alla facilità di utilizzo, è il complice ideale per la preparazione di torte e lievitati in genere. Aggiunta in percentuale del 5-8% all'impasto permette di ottenere un prodotto fragrante e genuino, con una spiccata nota aromatica anche dopo la cottura.



Pasta Oro

Arancio, Limone



Pastafrutta Oro

Amarena, Arancio, Limone, Pera

Vantaggi ✓
Valida alternativa agli aromi per etichette più pulite.

Ispirazione ✓
Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati.

Stoccaggio ✓
Pasta Oro: 12 mesi in luogo fresco e asciutto
PastaFrutta Oro: 18 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione ✓
Pasta Oro: cartoni da 5 kg.
PastaFrutta Oro: 2 secchi da 3 kg.