



Linea Selezione

Paste Oro Agrumi & PastaFrutta Oro



Pasta Oro

Arancia, Limone

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 olii 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.



Pastafrutta Oro

Amarena, Arancia, 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.

