Amarene amarenate

Selezione

Le Amarene candite scure Pasticceria e le Amarene rosso brillante Gelateria sono la proposta Cesarin per la decorazione e la farcitura di dolci e gelati. Vere amarene candite dal sapore e dalla morbidezza caratteristica del frutto, prive di coloranti e conservanti (senza solfiti). Differenti per colorazione e percentuale di frutta contenuta, sono proposte immerse nel loro sciroppo ricco di aromi naturali.

Le Ciliegie amarenizzate scure Pasticceria e le rosso brillante Gelateria si differenziano per la percentuale di frutta contenuta. Sono immerse nel loro sciroppo che conserva il colore naturale della materia prima e si prestano per tutti gli utilizzi di pasticceria (meno sciroppo) e di gelateria (più sciroppo). Il sapore genuino garantito dall'assenza di aromi artificiali e conservanti (no solfiti), le varianti di calibro, la consistenza turgida e succosa rendono il prodotto versatile per ogni tipo di decorazione.

Vantaggi
Colore brillante, profumo intenso, diversità di calibri e percentuale di frutta contenuta.

Ispirazione
Decorazione torte gelato, dolci al cucchiaio, gelati, semifreddi, yogurt.

Stoccaggio
36 mesi in luogo fresco e asciutto.

Confezione
latte da 1 - 4,5 - 5 kg.





Amarenate	Amarene
Amarenata pasticceria naturale 18/20	Amarene intera pasticceria naturale
Amarenata gelateria naturale 18/20 - 22/24	Amarene intera gelateria naturale