

Paste Oro

Selezione

PASTA ORO AGRUMI

In linea con la richiesta di alimenti ottenuti con un uso ridotto di 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.

PASTAFRUTTA ORO

Ricca di aroma e di gusto, Pastafrutta Oro, grazie alla presenza di olii essenziali e 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.

Vantaggi

Valida alternativa agli aromi per etichette più pulite

Ispirazione

Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati

Stoccaggio

Pasta Oro: 9 mesi in luogo fresco e asciutto
PastaFrutta Oro: 12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

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



PASTA ORO

arancio, limone

PASTAFRUTTA ORO

arancio, limone, amarena, pera
