



Ricetta di Davide Comaschi

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



Limoncello



Mandarino Tardivo di Ciaculli



Pompelmo Rosa