Ricetta di Roberto Rinaldini

Linea Selezione

Frutta Candita

Sfruttando l'esperienza **Cesarin** nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la **Frutta Candita Colata Selezione.**

Frutta calibrata, materie prime fresche italiane e tutta la cura di mani esperte garantiscono la qualità di ogni referenza, per offrirvi il piacere di riassaporare i gusti della nostra tradizione.

Per chi non accetta compromessi nasce la gamma **Academy: Cubetto Arancio 10x10** e **Limone Amalfi**, entrambe cubettati dopo la canditura dei quarti di Arancio Navel e di Limone Amalfi IGP per mantenere integre le note agrumate della frutta fresca.

Vantaggi
Canditura minima 75° Bx.
Calibratura regolare dei pezzi.

Ispirazione
Cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum-cake, gelati.

Stoccaggio
12/18 mesi in luogo fresco e asciutto, per un gusto e un colore inalterato, si consiglia la conservazione a 0/5°C.

Confezione
Cartoni da 5 kg.
Filetti di arancio: cartoni da 4 kg.

Scorzoni di Arancio. Coppe, quarti, filetti 7x80, fette, cubetti 6x6, 9x9, 10x10, 12x12

Scorze di mandarino 4x4

Scorzoni di Cedro Diamante. Coppe, cubetti 9x9, 12x12

Scorzoni di Limone. Quarti, filetti 6x60, fette, cubetti 6x6, 9x9, 10x10 Academy IGP

Linea Selezione

Ciliegie Naturali 18-20, 20-22

Frutta intera Candita Calibrata

Macedonia di Frutta 9x9

Filetti di Zenzero 8x45