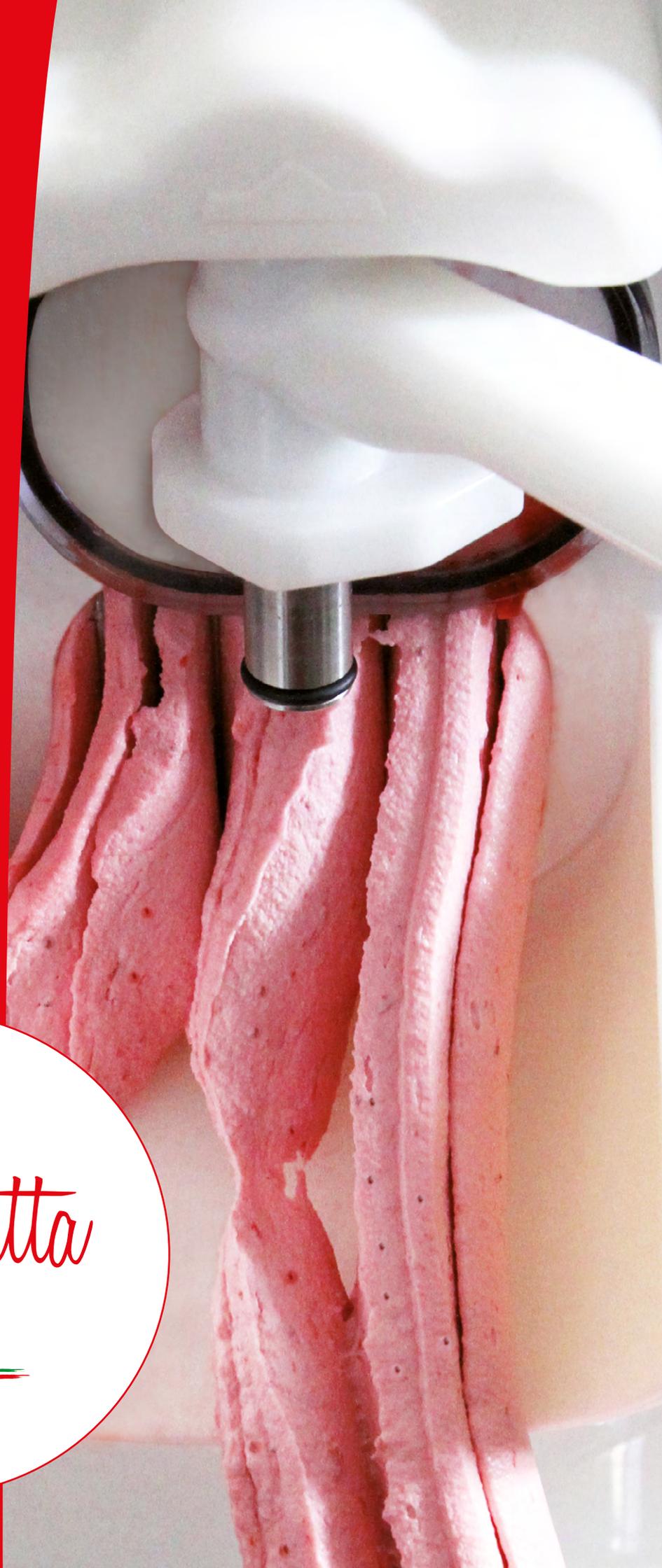


Cesarin[®]
dal 1920



DiFrutta

DiFrutta

Uso para helado

DiFrutta es el nuevo preparado creado para realizar de manera sencilla y rápida un óptimo helado de fruta con un gusto fresco y similar al sorbete. Todos los ingredientes que contiene están perfectamente equilibrados para asegurar una preparación artesanal sin dificultad ni particulares conocimientos técnicos.

DiFrutta es una alternativa práctica a la fruta fresca o congelada, un producto con un contenido reducido de azúcar, rico de fibra y pulpa molida de fruta que permite realizar un helado suave y cremoso con un bajo contenido calórico. También desde el punto de vista nutritivo, los helados preparados son de altísima calidad, sin conservantes y con el característico gusto del helado italiano.

Uso

Mezcla el 45% de preparación con el 55% de agua; echa la mezcla obtenida en un mantecador y empieza a elaborar el helado respetando el tiempo de la máquina utilizada. La mezcla ya está equilibrada y no necesitas añadir nada más.

Empaquetado

2 latas de 3 kg.

Sabor

Fresa

Limón

Mandarina

Frutas del bosque





Uso para mousse

DiFrutta permite caracterizar mousse y tartas heladas con un delicado sabor natural de fruta. La estructura suave y similar a la de un batido se mezcla fácilmente con la nata montada.

Con un porcentaje de uso del 30-40% sobre el producto acabado, se obtienen colores ligeros que podrás apreciar por su naturalidad y un aroma fresco y agradable.

DiFrutta elaborado con un porcentaje alto de fruta, contiene la acidez típica de la fruta de la que está formado; es posible mezclarlo con una crema de mascarpone o con la clara del huevo antes de incorporarlo a la nata montada para obtener un gusto menos ácido.



Federica y Alberto Cesarin



Sede Cesarin S.p.A.



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it