



pasteleria

Empresa asociada a



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



Fruta Confitada Selezione



Aprovechando la experiencia adquirida en el confitado tradicional y seleccionando a mano toda la fruta, nace la Selección de fruta confitada bañada (Frutta Candita Selezione).

Fruta seleccionada, materias primas frescas italianas y todo el cuidado de manos expertas garantizan la calidad de todos los productos para ofrecerles el placer de volver a sentir los sabores de nuestra tradición.

Ventajas

Confitado mínimo 75° Bx
Selección regular de los trozos

Aplicación

Cassata siciliana, productos de temporada con levadura, magdalenas y helados

Almacenamiento

9 - 12 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

Cartones de 5 kg.

Tiras de naranja y limón : cartones de 4 kg.





Cortezas de cítricos - cubitos 6x6, 9x9, 12x12

Fruta entera confitada seleccionada

Cerezas naturales

Macedonia confitada



TuttiFrutta

TUTTA®



Selezione



TuttiFrutta Cesarin es una línea de productos que se obtiene de la fruta fresca seleccionada y elaborada en frío con un innovador método estudiado por el Centro de Investigación y Desarrollo de la empresa. La fruta semiconfitada tiene un sabor natural y no contiene ni aromas ni colorantes. La reducida aportación de azúcar (60° Bx) mantiene un aspecto brillante en los productos con levadura y para hornos. Gracias a la vasta oferta del catálogo se presta como relleno para dulces y helados particularmente equilibrados en su gusto y en línea con las exigencias de sabor y naturalidad que el mercado requiere. La atención particular que presta a las tradiciones locales de las que la repostería italiana es muy rica, encuentra su desarrollo natural en el producto TuttiFrutta Cereza Especial (Amarena Speciale). El producto, obtenido gracias a la elaboración en frío de las cerezas semiconfitadas y escurridas, es ideal tanto como decoración como para relleno

Ventajas

Múltiples gustos para favorecer la creatividad alternativa a los confitados clásicos y a la fruta congelada.

Aplicación

Productos con levadura, dulces de temporada y postres helados.

Almacenamiento

Cítricos: 4 meses a < 18° C y 12 m. a 0/5° C
Pera y albaricoque: 4 meses a < 18° C y 12 m. a -18° C
Cereza especial: 12 meses a < 18° C
Otras frutas: 6 meses a < 18° C y 12 meses a -18° C

Empaquetado

2 cubos de 2,5 kg.
Cereza especial: 2 latas de 3 kg.



Albaricoque 14x14
Albaricoque a mitad
Cereza especial
Piña 1/16 de loncha
Naranjas 12x12

Arándano agrio
Higos de Calabria 12x12
Fresas
Frutas del bosque
Limón 12x12

Mango 9x9
Manzana verde 12x12
Arándano
Mora
Pera 12x12

Melocotón 12x12
Tropical 9x9
jengibre 6x6

Profumi d'Italia

Selezione

Pequeñas localidades que producen variedades autóctonas de frutas con unas propiedades organolépticas inigualables, garantizadas por una posición geográfica privilegiada y siguiendo unos métodos de cultivo tradicionales. Estas son las características que dan vida a la Línea Profumi d'Italia (Aromas de Italia) de Cesarin, una gama ya lista para su uso, para utilizar en cualquier ocasión en la que se desee dar una agradable nota fresca y afrutada, para la preparación de productos de temporada con levadura, productos para horno, helados, postres helados y en todas las recetas fruto de la fantasía de los profesionales artesanos italianos. La Mandarina tardía de Ciaculli (localidad slow food) y Limoncello (limones de la costa amalfitana) son solamente las primeras etapas de un viaje hacia el descubrimiento de las mejores frutas de Italia y que promete ampliar la oferta con nuevos e imperdibles productos.

Ventajas

Múltiples aplicaciones
Dosificable en manga pastelera
Gusto natural

Aplicaciones

Productos con levadura, monoporciones, variegación para helados, palet para postres helados

Almacenamiento

6 meses a temperatura < 18° C
12 meses a - 18° C

Empaquetado

2 cubos de 3,5 kg.



Mandarina tardía de Ciaculli

Limoncello

Bergamota

Mermeladas, confituras y compotas

Selezione

Mermeladas, confituras y compotas (Marmellate, confetture e passate) con un elevado porcentaje de fruta obtenido gracias a la elaboración de materias primas de primerísima calidad. Esta línea de productos destinados al relleno de productos para horno y post-horno se reconocen por su consistencia compacta, un sugerente e intenso aroma y por su excelente productividad. Entre los productos destacan las especialidades con trozos de fruta y la nueva confitura lisa de albaricoque, con el 70% de fruta, desde siempre la más demandada por el mercado

Ventajas

Fácil de extender
Conserva sus propiedades en el horno
Gusto fresco

Aplicaciones

Croissant, tartas de mermelada
y productos rellenos

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

Compota de albaricoque y Visciolata:
2 cubos de 6 kg.
Mermelada de naranja:
4 latas de 5 kg.
Confitura de albaricoque al 70%:
2 latas de 3 kg.



Confitura de albaricoque al 70% de fruta

Mermelada de naranja 50% de fruta

Compota de albaricoque 50% de fruta

Visciolata 80% de fruta

Pasta Oro

Selezione

PASTA ORO CÍTRICOS

Siguiendo la demanda de alimentos que se obtienen a través de una baja utilización de aditivos, Cesarin propone las mejores soluciones en cuestión de pastas de fruta destinadas al relleno de productos con levadura y productos de temporada. Pastas Oro Cítricos, SO2 free sin colorantes, utilizadas en un porcentaje del 15-20% representan una alternativa al clásico cubito confitado.

PASTAFRUTTA ORO

Rica de aroma y gusto Pastafrutta Oro, gracias a la presencia de aceites esenciales y a la ausencia de colorantes y a su facilidad de uso, es el cómplice ideal para la preparación de tartas y productos con levadura en general.

Un porcentaje añadido del 5-8% a la masa permite obtener un producto fragante y genuino con una notable nota aromática incluso después de la cocción.

Ventajas

Válida alternativa a los aromas para productos más genuinos

Aplicaciones

Pasta brisa y hojaldre, productos de temporada con levadura, magdalenas y helados.

Almacenamiento

Pasta Oro: 9 meses en un lugar fresco y seco
PastaFrutta Oro: 12 meses
en un lugar fresco y seco

Empaquetado

Pasta Oro: cartones de 5 kg.
PastaFrutta Oro: 2 cubos de 3 kg.



PASTA ORO

Naranja, limón

PASTAFRUTTA ORO

Naranja, limón, cereza y pera

Castañas

Selezione



Gracias a la gran tradición en el confitado y coherentes con la filosofía de la empresa respecto a la calidad, nacen las líneas: Castañas enteras con almíbar disponibles en las variedades "Piemonte" y "Nápoles" seleccionadas por color y tamaño grande, mediano y pequeño. Castañas secas en trocitos, fruta en trocitos de primera categoría; marrón glacé, frutas enteras escurridas, glaseadas y envasadas listas para su venta; Pasta de castañas obtenida de las castañas peladas al vapor y crema de castañas ideal para los helados.

Ventajas

Fruta fresca sin conservantes

Aplicaciones

Decoración para tartas (Mont Blanc) y pastas pequeñas

Almacenamiento

Castañas en lata: 36 meses en un lugar fresco y seco
Migas de castañas 1°: 3 meses en un lugar fresco y seco; 25 meses a 0-5° C
Castañas glaseadas: 3 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

Castañas en almíbar: lata de 6/5,8 kg . (4/3,5 kg de fruta escurrida)
Migas de castañas 1°: cartones de 5 kg.
Pasta de castañas: 6 latas de 1 kg.
Crema de castañas: 2 latas de 3 kg.
Castañas para pastelería: 4 bandejas de 900 gr.
Migas de castaña para pastelería: cartones de 5 kg.



CASTAÑAS EN ALMÍBAR

Castañas del Piemonte: Gigantes, grandes, medianas

Castañas de Nápoles: Grandes y medianas

Castañas pequeñas 'L Cit

Migas de castañas seleccionadas

Castañas pequeñas

CASTAÑAS ESCURRIDAS

Migas de castañas 1°

Pasta de castañas

Crema de castañas

CASTAÑAS GLASEADAS

Castañas para pastelería

Migas de castañas para pastelería

DolceFrutta Bakery Selezione

La línea Dolcefrutta Bakery se compone rigurosamente de fruta fresca (70%) sometida a un proceso de semiconfitado (45° Bx) tan delicado que mantiene intacta la cualidad. Después se sumerge en su jugo y se espesa, prestándose a numerosas aplicaciones como una válida alternativa a la fruta congelada o en almíbar.

Ventajas

No congela a temperaturas bajo cero.
Resiste a las altas temperaturas del horno.
Almíbar semiespeso que mantiene la fruta y dona estructura al relleno.
Lista para su uso; después de abierta, se conserva en la nevera.

Aplicaciones

Strudel, relleno para mousse y croissants, palet para postres helados y otros postres.

Almacenamiento

Cerrado: 18 meses en un lugar fresco y seco
Abierto: en la nevera a +/- 4° C

Empaquetado

2 latas de 2,9 kg.



Cerezas	enteras 70% de fruta
Fresa	enteras 70% de fruta
Frutas del bosque	enteras 70% de fruta
Manzana verde	en cubitos 9x9 70% de fruta
Arándanos	enteras 70% de fruta
Pera	en cubitos 9x9 70% de fruta

FarciForno

Selezione

Innovadora gama de rellenos con alta resistencia al horno estudiada por el Centro de Investigación y Desarrollo de la empresa. La característica elaboración de FarciForno aprovecha las fibras presentes de forma natural en la fruta sin intensificar la concentración de azúcar ([°]Brix), solucionando de esta manera los problemas relacionados con la transmisión de humedad del relleno al producto ya sea de pasta brisa u hojaldre. El resultado es un relleno esponjoso, con un óptimo aspecto organoléptico que conserva en el tiempo la friabilidad y las propiedades crujientes del producto acabado gracias a la moderada actividad del agua.

Durante la cocción, FarciForno no se expande, no se forman pequeñas burbujas enteras, no se gelifica a altas temperaturas y no tiende a volatilizarse.

Ventajas

Dosificable en manga pastelera
Listo para su uso

Aplicaciones

Galletas, croissant, saccottini,
productos de horno

Almacenamiento

24 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

2 cubos de 3,5 kg.



Albaricoques

Cereza

Naranja

Higos

Manzanas con trocitos

FarciCiock

Selezione

Selezione Farciciock es un relleno de fruta ya lista para combinar al chocolate gracias a la baja actividad del agua. Se puede usar así tal cual o combinada a sus ganache. Nace gracias a un exclusivo proceso de producción que optimiza y mezcla el agua y los componentes naturales de la fruta, como las fibras, obteniendo un relleno rico de trocitos de fruta con un gusto natural y agradable que se combina muy bien con las creaciones de chocolate.

Ventajas

Dosificable en manga pastelera

Aplicaciones

Chocolatinas, tabletas de chocolate

Almacenamiento

18 meses en un lugar fresco y seco

Empaquetado

2 cubos de 3,5 kg.



Cereza

Naranja

Coco

Fresa

Pera

Selezione



Federica e 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