

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
