

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
PastaFruta Oro: 12 meses
en un lugar fresco y seco

Empaquetado

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



PASTA ORO

Naranja, limón

PASTAFRUTTA ORO

Naranja, limón, cereza y pera
