



Lodzianstwo

Jest partnerem



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Dolcefrutta Ice-Cream Selezione



Wysoka zawartość owoców (80%), niska zawartości cukru (45° Bx) i pełen smaku syrop są cechami wiodącymi linii DolceFrutta Ice Cream Selezione. Świeże owoce, dobrze przetworzone, utrzymywane w stanie nienaruszonym i niezmienionym pod względem smaku i koloru, podkreślą autentyczność i wzbogacą wasze lody o niepowtarzalność.

Zalety

Owoce tej linii nie zamarzają przy ujemnych temperaturach, a łagodny syrop delikatnie ozdobi wasz deser na talerzu. DolceFrutta to produkt gotowy do bezpośredniego użycia, po otwarciu opakowania należy przechowywać w lodówce.

Inspiracja

Użyj DolceFrutta, aby wzbogacić lody, jogurty lub użyj jako świeże owoce, aby dodać smak wewnątrz i udekorować na zewnątrz twoje zimne desery i musy.

Przechowywanie

Produkt zamknięty:
18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.
Produkt otwarty: w lodówce w temp. +/- 4°C.

Opakowanie

2 puszki o zawartości 2,9 kg.



Poziomka cała

80% owoców

Owoce leśne całe

80% owoców

Dolcefrutta bakery Selezione

Wiele odmian smaku do niezliczonych zastosowań jako wartościowa alternatywa dla świeżych owoców. Linia DolceFrutta Bakery składa się wyłącznie z rygorystycznie wyselekcjonowanych owoców (70%), poddanych wyjątkowo delikatnemu procesowi półkandyzowania (45° Bx), aby zachować jakość, naturalny kolor i przyjemny smak świeżych owoców.

Zalety

Nie zamarza w ujemnej temperaturze i jest odporny na wysokie temperatury podczas wypieku. Półgęsty syrop zatrzymany wewnątrz owocu nadaje pełniejszą strukturę waszemu nadzieniu.

Produkt DolceFrutta jest gotowy do użycia, po otwarciu należy przechowywać go w lodówce.

Inspiracja

Desery, warstwy deserów na zimno, wypełnienia do musów, nadzienia do rogalików, tart i strudli.

Przechowywanie

Produkt zamknięty: 18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Produkt otwarty: w lodówce w temp. +/- 4 C.

Opakowanie

2 puszki o zawartości 2,9 kg.



Wiśnia cała	70% owoców
Truskawka cała	70% owoców
Owoce leśne całe	70% owoców
Zielone jabłko kostka 9x9	70% owoców
Borówki całe	70% owoców
Gruszka kostka 9x9	70% owoców



Variegature con Pezzi Selezione



Polewy do marmurkowania z kawałkami owoców Selezione, bogate w kawałki pierwszego gatunku owoców (około 50%), charakteryzują się właściwą harmonią pomiędzy rozczeralnością i strukturą. Są one idealnym składnikiem wzbogacającym wasze lody o smak świeżych owoców i o lśniąca nutę koloru.

Zalety

Zawiera ponad 50% owoców w kawałkach, aby uczynić wasze lody jeszcze bardziej smakowitymi. Produkt po otwarciu nie wymaga przechowywania w lodówce.

Inspiracja

Lody, desery na zimno, torty lodowe, jogurt.

Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg.



Pomarańcza	z kawałkami owoców
Wiśnie	z kawałkami owoców
Poziomki	z kawałkami owoców
Owoce leśne	z kawałkami owoców
Brzoskwinia/pomarańcza	z kawałkami owoców

Toppingi

Selezione



Toppingi Cesarin to wysokiej jakości linia przeznaczona dla sektora lodziarskiego. Połyskliwe kolory i delikatny, naturalny smak są równoznaczne z wykorzystaniem składników o najwyższej jakości. Ich płynność została tak skomponowana, aby uwydatnić i ułatwić końcową dekorację waszych lodowych kreacji. W ofercie znajdują się produkty o smaku kremów i owoców, zgodnie z aktualnymi wymaganiami rynku.

Zalety

Lśniące kolory, zrównoważona płynność ułatwiająca bardziej skomplikowaną dekorację, smak kremów i owoców.

Inspiracja

Desery, lody, desery na zimno, torty lodowe, jogurt.

Przechowywanie

36 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

4 butelki o zawartości 1 kg.



Karmel



Czekolada



Truskawka



Topgel mirror

Selezione

TopGel Mirror Selezione to polewy lustrzane lub przezroczyste przeznaczone do pokrywania musów i zimnych deserów. Produkt gwarantuje doskonale przyleganie przy cięciu i nadaje gładkość i błyszczące pokrycie waszemu ciastu. TopGel Mirror Selezione pozostaje błyszczący przy przechowywaniu również w temperaturach ujemnych, rozprowadza się równomiernie, podkreślając piękno waszej końcowej dekoracji.

Zalety

Idealnie przylegająca podczas cięcia, jednorodna grubość, łatwość w użyciu, przejrzysty kolor nawet w temperaturach ujemnych.

Inspiracja

Glazurowanie i dekoracja zimnych deserów, tortów lodowych i pojedynczych porcji. Produkt ten można stosować bezpośrednio, ale w celu uzyskania lepszego rezultatu wskazane jest podgrzanie go w piecyku mikrofalowym w temperaturze 45-55 °C, a następnie rozprowadzenie go. Przed i po glazurowaniu tort należy włożyć do chłodziarki.

Przechowywanie

18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg.



Wiśnia

Pomarańcza

Kakao

Karmel

Kokos

Kiwi

Truskawka

Cytryna

Neutralny

Amarena Amarenate Selezione

Wiśnie, Amarenata

Ciemne kandyzowane wiśnie z przeznaczeniem do Cukiernictwa i wiśnie w kolorze intensywnej czerwieni z przeznaczeniem do Lodziarstwa to propozycja Cesarin do dekoracji i nadziewania wyrobów cukierniczych i lodów. Prawdziwe, kandyzowane wiśnie o typowym dla tego owocu smaku i delikatności, niezawierające barwników i konserwantów (bez siarczynu), różne pod względem zabarwienia i procentowej zawartości owoców, zanurzone są w bogatym w naturalne aromaty syropie.

Ciemne czereśnie w syropie wiśniowym (amarenata) z przeznaczeniem do Cukiernictwa i te w kolorze intensywnej czerwieni z przeznaczeniem do Lodziarstwa różnią się pomiędzy sobą zawartością procentową owoców.

Są one zanurzone w syropie, który powoduje zachowanie ich naturalnego koloru i nadają się do wszystkich zastosowań w cukiernictwie (mniej syropu) i lodziarstwie (więcej syropu). Autentyczny smak zapewniony jest poprzez brak sztucznych aromatów i konserwantów (bez siarczynu), o różnej wielkości, jędrnej i soczystej teksturze są uniwersalnym produktem do każdego rodzaju dekoracji.

Zalety

Lśniący kolor, intensywny zapach, różne rozmiary i różna zawartość procentowa owoców.

Inspiracja

Dekoracja tortów lodowych, deserów, lodów, zimnych deserów, jogurtu.

Przechowywanie

36 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Puszki o pojemności 1 - 4,5 - 5 kg.



Wiśnia

Wiśnia naturalna cała - Cukiernia

Wiśnia naturalna cała - Ice-Cream

Amarenata

Amarenata naturalna - Cukiernia 18/20

Amarenata naturalna - Ice-Cream 18/20 - 22/24

Selezione



Federica Cesarin



Cesarin S.p.A.



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