



pasticcERIA

Azienda partner di



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Concordanza

Frutta Candita

Selezione

Gluten Free



Sfruttando l'esperienza Cesarin nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la Frutta Candita Colata Selezione. Frutta calibrata, materie prime fresche italiane e tutta la cura di mani esperte garantiscono la qualità di ogni referenza, per offrirvi il piacere di riassaporare i gusti della nostra tradizione.

Vantaggi

Canditura minima 75° Bx
Calibratura regolare dei pezzi

Ispirazione

Cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati

Stoccaggio

9 - 12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.
Filetti di arancio: cartoni da 4 kg.





Scorzoni di Agrumi - cubetti 6x6, 9x9, 12x12

Frutta intera Candita calibrata

Ciliegie Naturali

Macedonia Candita



TuttiFrutta

TUTTA[®]



Selezione

Gluten Free



TuttiFrutta Cesarin è una linea di prodotti ottenuta da frutta fresca, selezionata e lavorata a freddo con un innovativo metodo studiato dal Centro Ricerca e Sviluppo interno all'Azienda. La frutta semicandita ha un sapore naturale ed è priva di aromi e coloranti. Il ridotto apporto zuccherino (60° Bx) ne mantiene un aspetto brillante nei lievitati e in tutte le applicazioni da forno. Grazie all'ampia offerta in catalogo si presta a farcire dolci e gelati particolarmente equilibrati nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato. La particolare attenzione che Cesarin S.p.A. rivolge alle tradizioni legate al territorio di cui è ricca la pasticceria italiana, trova il suo naturale sviluppo nella referenza TuttiFrutta Amarena Speciale. Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione a freddo delle amarene semicandite e sgocciolate, è ideale sia come guarnizione sia come farcitura.

Vantaggi

Molteplicità di gusti per favorire la creatività
Alternativa ai classici canditi e alla frutta surgelata

Ispirazione

Lievitati e dolci da ricorrenza, semifreddi

Stoccaggio

Agrumi: 4 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi 0/5° C
Pera, Albicocca 1/2: 4 mesi a temp. < 18° C
e 12 mesi a -18° C
Amarena Speciale: 12 mesi a temp. < 18° C
Altri: 6 mesi a temp. < 18° C e 12 mesi a -18° C

Confezione

2 secchi da 2,5 kg.
Amarena Speciale: 2 latte da 3 kg.



Albicocca 14x14

Albicocca a metà

Amarena Speciale

Ananas 1/16 di fetta

Arancio 12x12

Cranberry

Fragoline

Frutti di bosco

Limone 12x12

Mela verde 12x12

Mirtillo

Mora

Pera 12x12

Pesca 12x12

Tropicale 9x9

Profumi d'Italia

Gluten Free



Piccoli presidi che producono varietà autoctone di frutti dalle proprietà organolettiche inimitabili, garantite da una posizione geografica privilegiata e da metodi di coltivazione tradizionale. Sono queste le caratteristiche che danno vita alla Linea Profumi D'Italia di Cesarin, una gamma pronta all'uso, da utilizzare ovunque si voglia donare una gradevole nota fresca e fruttata, nella preparazione di lievitati da ricorrenza, prodotti da forno, gelati, semifreddi e in tutte le ricette scaturite dalla fantasia dei professionisti artigiani italiani. Mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food) e Limoncello (dai limoni della costiera amalfitana) sono solo le prime tappe di un viaggio alla scoperta dei migliori frutti d'Italia, che promette di ampliare l'offerta con nuove imperdibili referenze.

Vantaggi

Molteplici applicazioni
Dosabile in sac à poche
Gusto naturale

Ispirazione

Lievitati, monoporzioni, variegature per gelato, palet per semifreddi

Stoccaggio

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

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Mandarino Tardivo di Ciaculli

Limoncello

Bergamotto

Marmellate confetture e passate

Gluten Free



Marmellate, confetture e passate con un'elevata percentuale di frutta ottenute dalla lavorazione di materie prime di primissima qualità. Questa linea di prodotti destinati alla farcitura di prodotti da forno e post-forno si riconoscono per la consistenza compatta, il profumo invitante e intenso e per la resa eccellente. Tra le referenze spiccano le specialità con pezzi di frutta e le la nuova confettura liscia di albicocca, con il 70 % di frutta, da sempre la più richiesta dal mercato.

Vantaggi

Spatolabilità
Tenuta al forno
Gusto fresco

Ispirazione

Croissant, crostate e prodotti farciti

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Passata di albicocca e Visciolata:

2 secchi da 6 kg.

Marmellata d'arancia:

4 latte da 5 kg.

Confettura di Albicocca al 70%:

2 latte da 3 kg.



Confettura di albicocca al 70% di frutta

Marmellata d'arancia 50% di frutta

Passata di albicocca 50% di frutta

Visciolata 80% di frutta

Paste Oro

Selezione

Gluten Free



PASTA ORO AGRUMI

In linea con la richiesta di alimenti ottenuti con un uso ridotto di additivi, Cesarin propone le migliori soluzioni in tema di paste di frutta destinate alla farcitura di lievitati e prodotti da ricorrenza. Paste Oro Agrumi, SO2 free senza coloranti, utilizzate nella percentuale del 15-20% sono un'alternativa al classico cubetto candito.

PASTAFRUTTA ORO

Ricca di aroma e di gusto, Pastafrutta Oro, grazie alla presenza di olii essenziali e all'assenza di coloranti e alla facilità di utilizzo, è il complice ideale per la preparazione di torte e lievitati in genere. Aggiunta in percentuale del 5-8% all'impasto permette di ottenere un prodotto fragrante e genuino, con una spiccata nota aromatica anche dopo la cottura.

Vantaggi

Valida alternativa agli aromi per etichette più pulite

Ispirazione

Pastafrolla e pastasfoglia, lievitati da ricorrenza, muffin, plum cake, gelati

Stoccaggio

Pasta Oro: 9 mesi in luogo fresco e asciutto
PastaFrutta Oro: 12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Pasta Oro: cartoni da 5 kg.
PastaFrutta Oro: 2 secchi da 3 kg.



PASTA ORO

arancio, limone

PASTAFRUTTA ORO

arancio, limone, amarena, pera

Marroni

Selezione

Gluten Free



Grazie alla forte tradizione nella canditura e coerenti con la filosofia Aziendale volta alla ricerca della qualità, nascono le linee: Marroni Interi allo sciroppo disponibili nelle qualità "Piemonte" e "Napoli" selezionati per colore e calibratura grossa, media e piccola. Marroni asciutti in Briciole, frutta spezzettata di prima scelta; Marroni Pasticceria (Glaces), frutti interi sgocciolati, glassati e già impirottati, pronti per la vendita; Marroni in pasta, ottenuta da castagne pelate al vapore e Crema di marroni, ideale per variegare il gelato.

Vantaggi

Frutta fresca senza conservanti

Ispirazione

Decorazione di torte (Mont Blanc) e pasticcini

Stoccaggio

Marroni in latta: 36 mesi in luogo fresco e asciutto
Marroni briciole 1[°]: 3 mesi in luogo fresco e asciutto; 25 mesi a 0-5° C
Marroni glassati: 3 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Marroni allo sciroppo: latte da 6/5,8 kg .
(4/3,5 kg di frutta sgocciolata)
Marroni briciole 1[°]: cartoni da 5 kg.
Marroni in pasta: 6 lattine da 1 kg.
Crema di marroni: 2 latte da 3 kg.
Marroni Pasticceria: 4 vaschette da 900 gr.
Marroni Pasticceria briciole: cartoni da 5 kg.



MARRONI ALLO SCIROPPO

Marroni Piemonte: Giganti, Grossi, Medi

Marroni Napoli: Grossi, Medi

Marroncini piccoli 'L Cit

Marroni Briciole selezionati

Marroncini

MARRONI ASCIUTTI

Marroni briciole 1[°]

Marroni in pasta

Crema di Marroni

MARRONI GLASSATI

Marroni Pasticceria

Marroni Pasticceria briciole

DolceFrutta Bakery

Gluten Free



La linea Dolcefrutta Bakery è composta rigorosamente da frutta fresca (70%) sottoposta ad un processo di semicanditura (45° Bx) così delicato da mantenerne intatta la qualità. Immersa poi nel suo succo e addensata, si presta per innumerevoli applicazioni come valida alternativa alla frutta surgelata o sciroppata.

Vantaggi

Non congela a temperature negative.
Resiste alle alte temperature del forno.
Sciroppo semidenso che mantiene la frutta e conferisce struttura alla farcitura.
Pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero

Ispirazione

Strudel, farcitura per mousse e brioches, palet per semifreddi, dolci al cucchiaio

Stoccaggio

Chiuso: 18 mesi in luogo fresco e asciutto
Aperto: in frigorifero a +/- 4° C

Confezione

2 latte da 2,9 kg.



Amarena	intere 70% di frutta
Fragola	intere 70% di frutta
Frutti di bosco	interi 70% di frutta
Mela verde	cubetti 9x9 70% di frutta
Mirtillo	interi 70% di frutta
Pera	cubetti 9x9 70% di frutta

FarciForno

Selezione

Innovativa gamma di farciture ad alta resistenza al forno studiata dal Centro Ricerche e Sviluppo interno all'Azienda. La particolare lavorazione di FarciForno sfrutta le fibre presenti naturalmente nella frutta senza esasperare la concentrazione zuccherina ("Brix"), risolvendo così le problematiche legate al trasferimento di umidità dalla farcitura al contenitore, sia esso di frolla o di pasta sfoglia. Il risultato è una farcitura morbida, con un ottimo aspetto organolettico che conserva nel tempo la friabilità e la croccantezza del prodotto finito, grazie alla contenuta attività dell'acqua. In cottura FarciForno non si espande, è esente dalla formazione di piccole bolle intere, non gelifica alle alte temperature e non tende a volatilizzarsi.

Vantaggi

Dosabile con sac à poche
Pronto all'uso

Ispirazione

Biscotti, croissant, saccottini,
prodotti da forno

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Albicocca

Amarena

Arancia

Fichi

Mela con Pezzi

FruitCrem

Selezione

Gluten Free



FruitCrem Cesarin è la prima crema senza grassi, priva di mono e digliceridi! E' un prodotto pronto all'uso ideale come ripieno e farcitura per prodotti da forno o da frigo, come aromatizzante nella panna o nella crema pasticcera o infine come decorazione se usata con il sac a pochè. Qualsiasi sia il suo utilizzo, assicura un gusto leggero, permettendo di realizzare un dolce ben idratato, dall'aspetto morbido e invitante. Essendo una farcitura termostabile e dall'elevata spalmabilità, offre un taglio pulito alle porzioni, assicurando facilità d'utilizzo e versatilità nella preparazione. Il prodotto si presta alla surgelazione e alla cottura ad elevate temperature, garantendo un risultato di altissimo livello.

Prova FruitCrem in tutte le ricette: aggiungerai alla tua creatività, quel tocco di leggerezza tanto apprezzato dal mercato.

Vantaggi

Assenza di grassi, mono e digliceridi
Termostabile, ottima resistenza al taglio
Dosabile, spalmabile e pronta all'uso

Ispirazione

Croissant, torte farcite, crostate, bigné;
ricette della tradizione italiana come frittelle,
bugie e Delizie al limone;
aromatizzante per panna e crema pasticcera,
semifreddi, panna cotta e mousse.

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Secchielli da 6 Kg.



Arancio

Limone

Lampone

Vaniglia

FarciCiocck

Selezione

FarciCiocck Selezione è una farcitura di frutta già pronta ideata per essere abbinata al cioccolato grazie alla sua bassa attività dell'acqua

Può essere usata tale e quale o abbinata alle vostre ganache. Nasce da un esclusivo processo produttivo che ottimizza e miscela l'acqua e le componenti naturali della frutta, come le fibre, ottenendo una farcitura ricca di pezzetti di frutta, dal gusto naturale e piacevole, che bene si sposa con le vostre creazioni di cioccolato.

Vantaggi

Dosabile con il sac à poche

Ispirazione

Ciocolatini, tavolette di cioccolata

Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

2 Secchi da 3,5 kg.



Amarena

Arancia

Cocco

Fragola

Pera

CiokkoFruit

Selezione

Gluten Free



Da oggi puoi arricchire le tue applicazioni utilizzando Frutta con bassa attività dell'acqua e una shelf-life fino a 12 mesi! Il reparto Ricerca e Sviluppo di Cesarin S.p.A., attraverso un esclusivo processo produttivo, ha sviluppato un ingrediente ideale per decorare cioccolato, muesli e torroni. Solo morbida frutta, zucchero e succo di limone, così da alleggerire gli ingredienti delle etichette assecondando comunque la tua creatività.

Vantaggi

Ridotta attività dell'acqua $\leq$ a 0,6

Ispirazione

Tavolette di cioccolato alla frutta, muesli, barrette energetiche

Stoccaggio

12 mesi a temp. $<$ di 18°C

Confezione

Secchielli da 1,5 Kg.



Mora



Fragoline



Mirtillo



Amarena



Pera 6x6



Arancio 6x6



Limone 6x6



Black Cherry Berry

Verdura HG

gre nline

Gluten Free



Le verdure HG rappresentano la soluzione Cesarin alle problematiche legate all'uso di ortaggi disidratati o surgelati: il processo di stabilizzazione inibisce parzialmente l'attività dell'acqua presente nella materia prima fresca, assicurando un eccellente aspetto organolettico.

La struttura del vegetale è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati e, confrontata ai surgelati, garantisce un contenuto rilascio di acqua e una maggiore resistenza meccanica.

Tutti i prodotti sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Vantaggi

Ridotta attività dell'acqua $\leq 0,6$

Ispirazione

Carne, crackers - grissini, focacce, pani speciali, insaccati, pesce conservato, pizza, ripieni, sughi, sandwiches

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Pomododorini
HG20 pezzi (P6-P8)



Pomododorini
HG10 cubetti (6x6)



Peperoni Gialli
HG10 cubetti (3-5)



Peperoni Rossi
HG10 cubetti (3-5)



Peperoni Verdi
HG10 cubetti (3-5)



Melanzane
HG10 cubetti (3-5)



Zucchini
HG10 cubetti (3-5)



Olive verdi
HG10 rondelle



Olive verdi
HG10 granuli



Olive nere
HG10 rondelle



Olive nere
HG10 granuli

TRADIZIONE | ESPERIENZA | TECNOLOGIA

La Società è stata costituita nel 1920 ed ha sempre operato nel settore agro-alimentare.

La particolare attenzione posta all'innovazione, frutto del lavoro di un qualificato staff rivolto alla Ricerca e Sviluppo, ha permesso all'Azienda di fronteggiare un mercato in rapida evoluzione sempre più esigente in termini di standard produttivi, e nel contempo di consolidare duraturi rapporti di collaborazione con le principali industrie del settore, sia a carattere nazionale sia internazionale.

Tale filosofia ha permesso alla Società di anticipare il mercato, allargando il proprio orizzonte produttivo, affiancando alla trasformazione della frutta quella dei vegetali. La nuova gamma di verdure è stata creata mettendo a frutto il know-how maturato nel corso della decennale attività industriale. L'importanza data all'attività di comunicazione, l'assidua presenza nelle principali fiere internazionali e la flessibilità produttiva, hanno portato Cesarin S.p.A. ai vertici del settore. L'Azienda ha saputo negli anni costruire i requisiti di affidabilità adeguando i propri standard produttivi alle più severe normative del settore alimentare, diventando pertanto partner ideale per le più importanti realtà del mercato.



sponsor



Selezione



Federica 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

Cesarin[®]
dal 1920

cioccoline

Partner



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani



Frutta HG in granuli



Frutta a bassa attività dell'acqua con diverse granulometrie. Ottime caratteristiche nutrizionali che rispettano i principi di salubrità richieste dal mercato.

Vantaggi

Sapore naturale di frutta fresca
Bassa attività dell'acqua $\leq 0,6$
Dosabile meccanicamente
Facilità di impiego
Senza coloranti e conservanti aggiunti

Ispirazione

Tavolette di cioccolato, praline, muesli,
barrette energetiche e snacks

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Scorze di arancia



Fragola



Scorze di limone



Amarena

Frutta HG



Frutti di Bosco interi o frutta a cubetti con bassa attività dell'acqua ideale per guarnire o per inclusioni nel cioccolato, mousli, barrette energetiche e torroni. Etichetta pulita: solo frutta, zucchero e succo di limone.

Si caratterizza per la morbidezza ed un sapore fresco non paragonabile ad un tradizionale prodotto essiccato.

Vantaggi

Versatilità

Gusto fresco, persistente, senza retrogusti

Morbidezza

Dosabile meccanicamente

Ridotta attività dell'acqua $\leq$ a 0,6

Lunga shelf-life

Applicazioni

Tavolette di cioccolato, mousli, barrette energetiche, decorazioni, muffin, gelati, fruttini ricoperti di cioccolato

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Papaya cubetti 9x9



Uvetta sultanina



Mirtilli



Ribes nero



Mango cubetti 9x9



Tropicale cubetti 9x9



Pesca cubetti 6x6



Cranberry



Ananas cubetti 9x9



Ribes rosso



Blackberry



Fragola



Aronia



Amarena



Pera cubetti 6x6

Frutta Candita



La Frutta Candita abbinata al cioccolato da origine a deliziose creazioni che soddisfano le richieste dei palati più esigenti.

Vantaggi

Lunga shelf-life
Consistenza morbida
Facilità di impiego
Senza coloranti e conservanti aggiunti
Vasta gamma di referenze

Ispirazione

Frutta ricoperta al cioccolato
Decorazioni

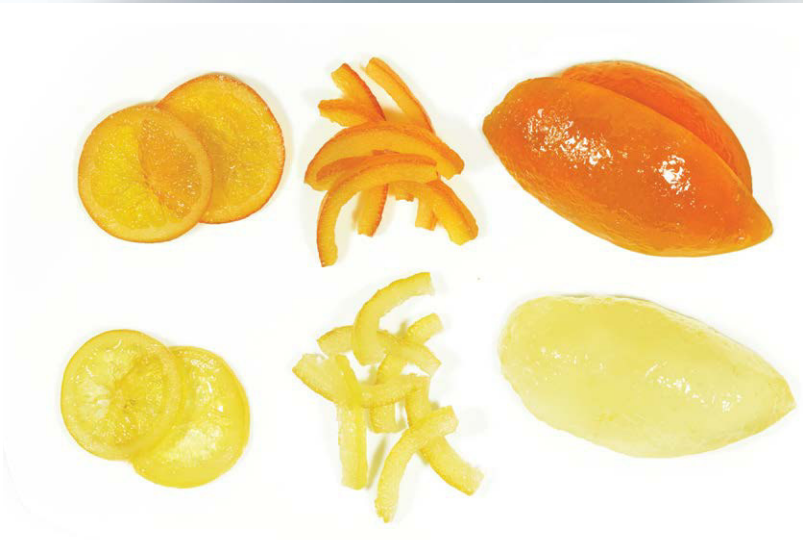
Stoccaggio

9-12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 5 kg.





Frutta intera candita calibrata

Ciliegie e amarene "clean label" colore
e sapore naturale, diversi calibri

Scorze di arancia in quarti, fette, cubetti,
filetti in diversi formati calibrati

Scorze di limone in quarti, fette, cubetti,
filetti in diversi formati calibrati

Formati personalizzabili su richiesta

Frutta Stabilizzata



Frutta con bassa attività dell'acqua, con una umidità residua fra il 12 e il 14 %, dosabile meccanicamente, non presenta la viscosità dei tradizionali canditi ed risulta piacevolmente masticabile al palato.

Il campo di utilizzo ideale è l'inclusione in barrette di cioccolato o come cuore di praline, dove l'umidità diventa un fattore di forte disturbo, per la durata ed integrità del prodotto finito.

Valido ingrediente in una miscela di mousli o in una barretta energetica.

Vantaggi

Versatilità

Gusto persistente, senza retrogusti

Morbidezza

Dosabile meccanicamente

Ridotta attività dell'acqua $\leq$ a 0,6

Lunga shelf-life

Ispirazione

Tavolette di cioccolato, praline, muesli, barrette energetiche, torroni.

Stoccaggio

12 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Cartoni da 10 kg.



Scorze di limone 9x9



Scorze di arancia 9x9



Scorze di limone 6x6



Scorze di arancia 6x6



Scorze di cedro 6x6



Red Cherry Berry



Scorze di limone 3x3



Scorze di arancia 3x3



Scorze di cedro 3x3



Black Cherry Berry

Farciciok



Farciciok è una linea di farcitura di frutta ideata per essere abbinata al cioccolato grazie alla sua bassa attività dell'acqua che non dà efflorescenza. Può essere usata tal quale all'interno delle tavolette di cioccolato o abbinata ad una ganache per la preparazione di praline. Nasce da un esclusivo processo produttivo che ottimizza e miscela l'acqua e le componenti naturali della frutta, come le fibre, ottenendo una farcitura dal gusto fruttato e piacevole, che bene si sposa con le creazioni di cioccolato. È di una giusta consistenza, senza pezzi per essere utilizzata anche con le dosatrici One Shot.

Vantaggi

Versatilità

Dosabile meccanicamente

Ridotta attività dell'acqua $\leq a 0,6$

Lunga shelf-life

Ispirazione

Tavolette, praline, barrette ripiene, tartufi, barrette energetiche, articoli stagionali.

Stoccaggio

12-18 mesi in luogo fresco e asciutto

Confezione

Secchi da 12 kg.



Amarena
Arancia
Limone
Fragola
Pompelmo
Ribes
Ananas
Mela
Lime
Albicocca
Cocco



Altri gusti su richiesta



Federica 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



Selezione

gelateria

Azienda partner di



Dolcefrutta ice cream Selezione

L'elevata percentuale di frutta (80%), il basso residuo zuccherino (45° brix) e lo sciroppo ricco di sapore sono le caratteristiche vincenti della linea DolceFrutta Ice Cream Selezione. La frutta fresca così lavorata, mantenendosi integra, inalterata nel gusto e nel colore, esalterà la genuinità delle vostre realizzazioni permettendo di arricchire in maniera inconfondibile il vostro gelato.

Vantaggi

La frutta in esso contenuta non congela a temperature negative e lo sciroppo morbido che la mantiene, decorerà delicatamente il vostro dolce al piatto. Dolcefrutta è pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.

Ispirazione

Usatelo per variegare il gelato o lo yogurt, oppure come la frutta fresca, per dare gusto e decorare internamente o esternamente i vostri semifreddi o le vostre mousse.

Stoccaggio

Chiuso, 18 mesi in luogo fresco e asciutto. Aperto, in frigorifero a +/- 4°C.

Confezione

2 latte da 2,9 kg.



Fragoline

interi - 80% di frutta

Frutti di bosco

interi - 80% di frutta

Dolcefrutta bakery

Selezione



Tante varianti di gusto per innumerevoli applicazioni come valida alternativa alla frutta fresca. La linea Dolcefrutta Bakery è composta rigorosamente da frutta selezionata (70%), sottoposta ad un processo di semicanditura (45° brix) così delicato da mantenere intatta la qualità, il colore naturale e la piacevolezza del gusto della materia prima.

Vantaggi

Non congela a temperature negative e resiste alle alte temperature del forno. Lo sciroppo semidenso che mantiene la frutta, conferirà maggiore struttura alla vostra farcitura. Dolcefrutta è pronto all'uso, dopo l'apertura va conservato in frigorifero.

Ispirazione

Dolci al cucchiaio, palet per semifreddi, farcitura per mousse, brioches, crostate e strudel.

Stoccaggio

Chiuso, 18 mesi in luogo fresco e asciutto.
Aperto, in frigorifero a +/- 4°C.

Confezione

2 latte da 2,9 kg.



Amarena	interi 70% di frutta
Fragola	interi 70% di frutta
Frutti di bosco	interi 70% di frutta
Mela verde	cubetti 9x9 70% di frutta
Mirtillo	interi 70% di frutta
Pera	cubetti 9x9 70% di frutta

Variegature con pezzi Selezione



Le Variegature con Pezzi Selezione, ricche di pezzi di frutta di prima scelta (circa il 50%), hanno il giusto equilibrio tra spalmabilità e struttura. Sono l'ingrediente ideale per arricchire il vostro gelato con il sapore della frutta fresca e con una brillante nota di colore.

Vantaggi

Contiene oltre il 50% di frutta in pezzi per rendere ancora più golose le vostre vaschette di gelato.

Il prodotto una volta aperto non necessita di essere mantenuto in frigorifero.

Ispirazione

Gelato, semifreddi, torte gelato, yogurt.

Stoccaggio

24 mesi in luogo fresco e asciutto.

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Arancio	con pezzi
Amarene	con pezzi
Fragoline	con pezzi
Frutti di bosco	con pezzi
Pesca/Arancio	con pezzi



Topping

Selezione



I Topping Cesarin, sono una gamma di alta qualità destinata al settore della gelateria. I colori brillanti e il sapore delicato e naturale sono sinonimo dell'utilizzo di ingredienti di primissima scelta. La fluidità è stata studiata per esaltare e facilitare la decorazione finale delle vostre realizzazioni. L'offerta comprende referenze ai sapori di creme e di frutta, in linea con le attuali esigenze del mercato.

Vantaggi

Colori brillanti, fluidità bilanciata per agevolare anche le decorazioni complesse, referenze ai sapori di creme e di frutta.

Ispirazione

Dessert al piatto, gelati, semifreddi, torte gelato, yogurt.

Stoccaggio

36 mesi in luogo fresco e asciutto.

Confezione

4 bottiglie da 1 kg.



Amarena



Caramello



Cioccolato



Fragola



Frutti di bosco

Topgel mirror

Selezione

I TopGel Mirror Selezione sono glasse a specchio o trasparenti studiate per ricoprire mousse e semifreddi.

Il prodotto garantisce una perfetta tenuta al taglio ed è adatto a conferire una copertura liscia e lucente alle vostre torte. TopGel Mirror Selezione, che si conserva brillante anche a temperature negative, distribuendosi uniformemente accentua la bellezza e la della vostra decorazione finale.

Vantaggi

Perfetta tenuta al taglio, omogeneità di spessore, facilità di impiego, colore limpido anche a temperature negative.

Ispirazione

Glassatura e decorazione di semifreddi, torte gelato e monoporzioni.

Il prodotto può essere impiegato tale e quale, ma, per ottenere il risultato migliore, si consiglia di scaldarlo nel microonde ad una temperatura di 45-55°C e poi versarlo. Prima e dopo la glassatura, la vostra torta deve essere riposta nell'abbattitore.

Stoccaggio

18 mesi in luogo fresco e asciutto.

Confezione

2 secchi da 3,5 kg.



Amarena

Arancio

Cacao

Caramello

Cocco

Kiwi

Fragola

Neutro

Amarene amarenate

Selezione

Le Amarene candite scure Pasticceria e le Amarene rosso brillante Gelateria sono la proposta Cesarin per la decorazione e la farcitura di dolci e gelati. Vere amarene candite dal sapore e dalla morbidezza caratteristica del frutto, prive di coloranti e conservanti (senza solfiti). Differenti per colorazione e percentuale di frutta contenuta, sono proposte immerse nel loro sciroppo ricco di aromi naturali.

Le Ciliegie amarenizzate scure Pasticceria e le rosso brillante Gelateria si differenziano per la percentuale di frutta contenuta. Sono immerse nel loro sciroppo che conserva il colore naturale della materia prima e si prestano per tutti gli utilizzi di pasticceria (meno sciroppo) e di gelateria (più sciroppo). Il sapore genuino garantito dall'assenza di aromi artificiali e conservanti (no solfiti), le varianti di calibro, la consistenza turgida e succosa rendono il prodotto versatile per ogni tipo di decorazione.

Vantaggi

Colore brillante, profumo intenso, diversità di calibri e percentuale di frutta contenuta.

Ispirazione

Decorazione torte gelato, dolci al cucchiaio, gelati, semifreddi, yogurt.

Stoccaggio

36 mesi in luogo fresco e asciutto.

Confezione

latte da 1 - 4,5 - 5 kg.



Amarene

Amarene intera pasticceria naturale

Amarene intera gelateria naturale

Amarenate

Amarenata pasticceria naturale 18/20

Amarenata gelateria naturale 18/20 - 22/24

TuttaFrutta

Selezione



TuttaFrutta Cesarin è la linea di prodotti ad alto contenuto di frutta fresca, selezionata e lavorata a freddo con un innovativo metodo studiato dal Centro Ricerca e Sviluppo interno all'Azienda. E' un prodotto dal sapore naturale senza aromi né coloranti, dal ridotto apporto zuccherino (60° brix) che mantiene un aspetto brillante anche a temperature negative. Grazie all'ampia offerta in catalogo si presta a dolci e gelati particolarmente equilibrati nel gusto e in linea con le esigenze di sapore e naturalità richieste dal mercato.

Vantaggi

TuttaFrutta è un'ineguagliabile e valida alternativa al prodotto fresco o surgelato poichè non congela a temperature negative.

Ispirazione

Gelati, mousse, semifreddi, torte.

Stoccaggio

4/6 Mesi in luogo fresco e asciutto
12 Mesi a -18°C

Confezione

2 secchi da 2,5 kg.

Albicocca cubetti 9x9	Limone cubetti 12x12
Albicocca a metà	Mela verde cubetti 9x9
Amarena speciale	Mora
Ananas 1/16 di fetta	Mirtillo
Arancio cubetti 12x12	Pera
Cranberry	Pesca
Fragoline	Tropicale
Frutti di bosco	



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

Azienda partner di

Accademia Maestri



Pasticceri Italiani



Verdure
stabilizzate



Verdure stabilizzate
le abbiamo inventate noi!



greenline

La stabilizzazione è un innovativo sistema sviluppato da Cesarin S.p.A. che permette la conservazione dei vegetali attraverso la parziale inibizione dell'attività dell'acqua presente nella materia prima fresca. Per ottenere questo risultato l'Azienda ha messo a frutto più di un secolo di esperienza nella trasformazione della frutta.

Le verdure stabilizzate sono ottenute da vegetali raccolti rigorosamente a mano al giusto grado di maturazione, per garantire l'elevato standard qualitativo. La materia prima viene calibrata e selezionata, mondata da impurità ed eventuali corpi estranei normalmente presenti negli ortaggi freschi.

Le verdure stabilizzate sono prodotte con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti. Tutti i nostri prodotti sono OGM free e non contengono allergeni.

Le verdure stabilizzate si inseriscono come ingrediente alternativo tra gli ortaggi surgelati ed i disidratati, ma con performance migliori sia in termini organolettici che di attività dell'acqua e di resistenza agli stress meccanici.



Le Verdure Stabilizzate, grazie alle loro caratteristiche, risolvono buona parte delle problematiche sopra menzionate.

Rispetto agli ortaggi disidratati, le verdure stabilizzate hanno un migliore aspetto organolettico ed una strutturamento fibrosa, che le rende più gradevoli al palato.

Rispetto agli ortaggi surgelati, le verdure stabilizzate hanno un rilascio d'acqua decisamente più contenuto e maggiore resistenza agli stress meccanici, pur mantenendo un buon aspetto organolettico.

In base alla percentuale di umidità ed al residuo secco, abbiamo diviso le verdure stabilizzate in due gruppi:

- **Verdure Stabilizzata HG (high grade):**
alto residuo secco, percentuale di umidità dal 10 al 20%
- **Verdure Stabilizzata LG (low grade):**
basso residuo secco, percentuale di umidità dal 60 al 75%

Verdure HG

greenline



Le Verdure HG sono equiparabili agli ortaggi disidratati per facilità d'impiego e di stoccaggio e per la notevole resistenza agli stress meccanici in fase di lavorazione. A differenza dei vegetali disidratati sono decisamente vincenti dal punto di vista organolettico in quanto, grazie all'esclusiva tecnologia messa a punto da Cesarin Spa, il risultato è un ingrediente con una W.A. inferiore a 0,6 che mantiene buona parte della sua componente edibile. La struttura delle Verdure HG è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati. Tutti i prodotti presenti nella gamma sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Vantaggi

Ridotta attività dell'acqua $\leq$ a 0,6

Umidità

10-20%

Stoccaggio

In magazzino fresco e asciutto (Shelf life 12 mesi)

Campi di applicazione

Focacce, crackers, grissini, pani speciali, carne, insaccati, pesce conservato, ripieni, sughi.

Confezione

Cartoni da 5 kg.



focacce e grissini



Pomodori
HG20 pezzi (P6-P8)



Pomodori
HG10 cubetti (6x6)



Peperoni gialli
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni rossi
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni verdi
HG10 pezzi (3-5)



Melanzane
HG10 pezzi (3-5)



Zucchine
HG10 pezzi (3-5)



Olive verdi
HG10 rondelle



Olive verdi
HG10 granuli



Olive nere
HG10 rondelle



Olive nere
HG10 granuli



Crackers e Grissini, come caratterizzanti:

Le verdure HG sono di facile utilizzo in quanto possono essere dosate direttamente nel mix degli ingredienti e non necessitano di ulteriori lavorazioni. Non "macchiano" l'impasto e non creano fenomeni di efflorescenza nel tempo, arricchendo i prodotti da forno.

Mix tonno - carni e verdura in scatola

Grazie all'elevata resistenza meccanica, al grado di umidità residua ed al peso specifico calibrato, le Verdure HG permangono anche dopo il processo di lavorazione arricchendo la preparazione finale sia dal punto di vista organolettico che decorativo.



Panini e Focacce

Le verdure HG sono pronte all'uso e vanno mescolate direttamente nell'impasto. Grazie alla struttura stabilizzata, non rilasciano acqua e mantengono la fragranza e la morbidezza del pane nel tempo.

Provale anche su pesce conservato, ripieni per carni bianche, rotoli di carni rosse, sughi e ricette regionali, insaccati, grissini...

Verdure LG

gre^{en}line



Le verdure LG sono un'ottima alternativa agli ortaggi surgelati. Hanno la stessa facilità d'impiego e caratteristiche organolettiche equiparabili, pur con un'attività dell'acqua leggermente più contenuta.

Dal punto di vista decorativo, presentano una colorazione più brillante ed avendo una migliore resistenza meccanica preservano il loro aspetto originale anche dopo la lavorazione.

Sono l'ingrediente ideale nelle preparazioni da banco fresco conservate in ATM, sia in intrusione che come topping.

Vantaggi

Basso rilascio d'acqua dopo la desurgelazione.

Buona resistenza agli stress di lavorazione.

Ottimo aspetto organolettico e decorativo.

Metodo di surgelazione IQF.

Stoccaggio

- 18°/- 25° (Shelf life 12 mesi)

Campi di applicazione

Prodotti da banco fresco quali tramezzini,

sandwich, mix di cereali e riso, insalate,

preparazioni con carne e pesce crudi.

Piatti pronti, insaccati, pizze, ripieni, sughi.

Confezione

Cartoni da 5 kg.



Tramezzini



Pomodori
LG75 IQF metà



Pomodori
LG75 IQF pezzi



Pomodori
LG60 IQF cubetti



Peperoni gialli
LG75 IQF



Peperoni rossi
LG75 IQF



Peperoni verdi
LG75 IQF



Melanzane
LG75 IQF



Zucchine
LG75 IQF



Mix ed Insalate di cereali, riso, verdura da "banco fresco"

Grazie all'ottimo aspetto organolettico e decorativo ed al basso rilascio d'acqua, le Verdure LG sono ideali per arricchire i vostri mix e offrono la possibilità di allungare sensibilmente la Shelf Life, rispetto all'utilizzo di ingredienti freschi.

Pizze e Focacce in atmosfera, surgelate

Le Verdure LG conferiscono alle vostre pizze e focacce, siano esse surgelate che in ATM, un plus decorativo oltre che organolettico. Grazie al contenuto rilascio di acqua, preservano la vostra preparazione da fenomeni di efflorescenza contribuendo ad un sensibile allungamento della shelf life, ed al mantenimento della fragranza nel tempo.



Sughi e sott'oli

Le Verdure LG possono essere utilizzate nella produzione dei sott'oli. Grazie alla resistenza meccanica, che non va a discapito dell'aspetto organolettico, il prodotto si preserva integro durante tutta la shelf-life. Presentano inoltre ottime performance nella produzione di sughi grazie all'ottima texture.

E molto altro ancora: sandwiches, hamburger, insalate di rinforzo, cereali, conserve, primi piatti pronti, piatti surgelati, pizze surgelate...



Famiglia 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



Luca Dall'Omo | Ricettario Cesarin





Verdure Stabilizzate

le abbiamo inventate noi!



greenline

La stabilizzazione è un innovativo sistema sviluppato da Cesarin S.p.A., che permette la conservazione dei vegetali attraverso la parziale inibizione dell'attività dell'acqua presente nella materia prima fresca. Per ottenere questo risultato l'Azienda ha messo a frutto più di un secolo di esperienza nella trasformazione della frutta.

Le Verdure Stabilizzate sono ottenute da vegetali raccolti rigorosamente a mano al giusto grado di maturazione, per garantire l'elevato standard qualitativo.

La materia prima viene calibrata e selezionata, mondata da impurità ed eventuali corpi estranei normalmente presenti negli ortaggi freschi.

Le Verdure Stabilizzate sono prodotte con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Le Verdure Stabilizzate si inseriscono come ingrediente alternativo agli ortaggi surgelati e disidratati, ma con performance migliori sia in termini organolettici che di attività dell'acqua e di resistenza agli stress meccanici.

Rispetto agli ortaggi disidratati le Verdure Stabilizzate hanno un migliore aspetto organolettico ed una struttura meno fibrosa, che le rende più gradevoli al palato.

Rispetto agli ortaggi surgelati le Verdure Stabilizzate hanno un rilascio d'acqua decisamente più contenuto e maggiore resistenza agli stress meccanici, pur mantenendo un buon aspetto organolettico.

Prima dell'utilizzo si consiglia di reidratare le Verdure Stabilizzate con il 40/50% di acqua, tranne le olive in granuli.

Tutti i nostri prodotti sono OGM free e non contengono allergeni.



“ Luca Dall’Omo, eclettico pasticcere veronese, rappresenta uno dei maggiori riferimenti della pasticceria italiana. Figlio d’arte di alta scuola italiana e francese, approfondisce la sua formazione all’estero affiancando i grandi maestri di fama mondiale, passando da Shangai, Mosca, Miami. Nel 1996 vince la medaglia d’oro alle Olimpiadi Ika di Berlino, nel 1998 si guadagna il terzo posto ai Mondiali Expogast Lussemburgo e nel 2014 la medaglia di bronzo sempre ai Mondiali Expogast Lussemburgo. Attualmente titolare dell’omonima pasticceria scaligera segnalata dal Gambero Rosso, il suo motto è quello di “raggiungere l’eccellenza del gusto senza trucchi” cioè in modo sano e naturale ricercando materie prime, puntando alla qualità, alla provenienza e al metodo di lavorazione.

”



Consiglio

Scegli un packaging
accattivante e rendi
i tuoi prodotti molto
più che buoni.
Semplicemente
fantastici!

Snack Salati alle verdure



Consiglio

Re-idrata le verdure
con 40-50% di acqua
per un risultato
brillante.

Impasto base snack salati

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Burro	3.000 g.
Farina	4.000 g.
Agente lievitante	88 g.
Germe di grano	1.000 g.
Maltitolo	500 g.
Parmigiano	1.250 g.
Tuorlo	750 g.
Latte	500 g.
Sale	30 g.
Farina di mais	300 g.

Procedimento

Amalgamare bene insieme burro, tuorlo e sale.

Aggiungere il latte e miscelare i restanti ingredienti aggiungendoli un po' per volta.

All'impasto base (1.000 gr.) aggiungere le Verdure HG Cesarin per conferire agli snack salati il sapore desiderato.



Capperi, pomodoro e origano

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Capperi	75 g.
Pomodoro HG 10	175 g.
Origano	3 g.

Olive nere o olive verdi

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Olive HG granuli	200 g.





Melanzane, pomodoro e semi di papavero

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Melanzane HG 10	175 g.
Pomodoro P6 HG 20	50 g.
Semi di papavero	q.b.



Zucchine, pomodoro e semi di papavero

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Zucchine HG 10	175 g.
Sesamo	q.b.



Peperoni gialli e rossi

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Peperoni gialli HG 10	100 g.
Peperoni rossi HG 10	100 g.



Quiche Lorraine

The image is a collage of food photography. On the left, there are several slices of a golden-brown bread, possibly focaccia, which is filled with a yellow cheese-like substance and topped with red, dried tomato pieces. In the center, a small white ceramic bowl contains a salad of diced green and yellow vegetables, likely zucchini and bell peppers, with some dark, possibly roasted, ingredients. On the right, a portion of a vegetable terrine is visible, showing a layered structure with a dark, textured top layer and lighter, vegetable-filled layers below. The background is a plain, light color.

Consiglio

Gioca con le forme
degli stampi:
rotonde o rettangolari
per variare l'aspetto,
non solo il gusto.

Consiglio

Usa le Verdure
Cesarin anche
come decorazione.

Impasto base Quiche Lorraine

Base Sable' al formaggio

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Burro	360 g.
Farina	400 g.
Fecola	200 g.
Parmigiano	70 g.
Uova	80 g.
Acqua	40 g.
Zucchero	25 g.
Sale	6 g.

Procedimento

Impastare insieme burro, zucchero e sale.
Unire le uova e l'acqua, quindi la farina, il parmigiano e la fecola.

Base Quiche

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Uova	600 g.
Panna	1.000 g.
Sale	10 g.
Pepe	3 g.
Verdure HG Cesarin	min. 400 g. - max 550 g.

Procedimento

Unire a sequenza le uova, il sale, il pepe e amalgamare bene.
Aggiungere Verdure HG a piacere per ottenere il sapore desiderato.



Melanzane e semi di papavero

Se vuoi un sapore più mediterraneo aggiungi anche i Pomodori HG.



Peperoni rossi

Puoi decidere di usare anche peperoni verdi o gialli o tutte le tre referenze insieme.

greenline

Zucchine e sesamo

Oltre al sapore, i semi conferiscono ricchissime proprietà nutrizionali.





Focacce e Grissini stirati



Consiglio

Con lo stesso impasto potrai sfornare pratiche monoporzioni o saporite teglie. Ideali per i brunch!

Impasto base Focaccia

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	350 g.
Latte	250 g.
Lievito naturale *	40 g.
Sale	30 g.
Zucchero	50 g.
Olio E.V.O.	50 g.

Procedimento

Scaldare l'acqua e il latte fino a portarla alla temperatura di 30°

Mescolare insieme tutti gli ingredienti (lievito, sale, olio, zucchero e farina).

Aggiungere le Verdure HG.

* In alternativa si può usare il lievito di birra al 5% su 1 kg di farina.

Olive nere e salvia - olive verdi e alloro

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Olive HG Rondelle	440 g.
Salvia o Alloro	q.b.

Peperoni e rosmarino

Impasto base	1.000 g.
Peperoni rossi HG	440 g.
Peperoni gialli HG	440 g.
Rosmarino	q.b.

Capperi, pomodoro, origano

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG 20	400 g.
Capperi	100 g.
Origano	q.b.

Melanzane, pomodoro, basilico

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG 20	100 g.
Melanzane HG 10	400 g.
Basilico	q.b.





Impasto base Grissini

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	460 g.
Burro	160 g.
Lievito naturale	50 g.
Sale	20 g.
Olio E.V.O.	40 g.

Procedimento

Mescolare insieme acqua, lievito, farina, sale, burro e olio. All'impasto base unire le Verdure HG e gli aromi e far lievitare fino al raddoppio.

Olive

Impasto base	1.000 g.
Olive HG granuli	400 g.

Peperoni e origano

Impasto base	1.000 g.
Peperoni gialli HG	400 g.
Origano	q.b.

Capperi, pomodoro, origano

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG	400 g.
Capperi	60 g.
Origano	q.b.





Consiglio

Inventa ogni giorno
nuovi abbinamenti
con Verdure HG,
semi e spezie fresche.

Crackers

Impasto base Crackers

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	400 g.
Burro	80 g.
Sale	20 g.
Zucchero	20 g.
Lievito	50 g.

Impasto base Crackers intolleranti al glutine

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina di riso	500 g.
Burro	40 g.
Acqua	200 g.
Latte	10 g.
Zucchero	10 g.
Lievito	25 g.

Procedimento

Mescolare insieme acqua, lievito, farina, burro zucchero e sale. All'impasto base unire le Verdure HG e gli aromi.

Melanzane e papavero

Impasto base	1.000 g.
Melanzane HG 10	250 g.
Papavero	q.b.

Zucchine e sesamo

Impasto base	1.000 g.
Zucchine HG 10	250 g.
Sesamo	q.b.

Olive nere o olive verdi

Impasto base	1.000 g.
Olive HG granuli	250 g.

Verdure HG

greenline

Le Verdure HG sono equiparabili agli ortaggi disidratati per facilità d'impiego e di stoccaggio e per la notevole resistenza agli stress meccanici in fase di lavorazione. A differenza dei vegetali disidratati sono decisamente vincenti dal punto di vista organolettico in quanto, grazie all'esclusiva tecnologia messa a punto da Cesarin Spa, il risultato è un ingrediente con una W.A. inferiore a 0,6 che mantiene buona parte della sua componente edibile.

La struttura delle Verdure HG è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati. Tutti i prodotti presenti nella gamma sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.

19



Pomodorini
HG20 pezzi (P6-P8)



Pomodori
HG10 cubetti (6x6)



Peperoni gialli
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni rossi
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni verdi
HG10 pezzi (3-5)



Melanzane
HG10 pezzi (3-5)



Zucchine
HG10 pezzi (3-5)



Olive verdi
HG10 rondelle



Olive verdi
HG10 granuli



Olive nere
HG10 rondelle



Olive nere
HG10 granuli



Famiglia 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