

Cesarin[®]
dal 1920

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 pasticciere 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



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

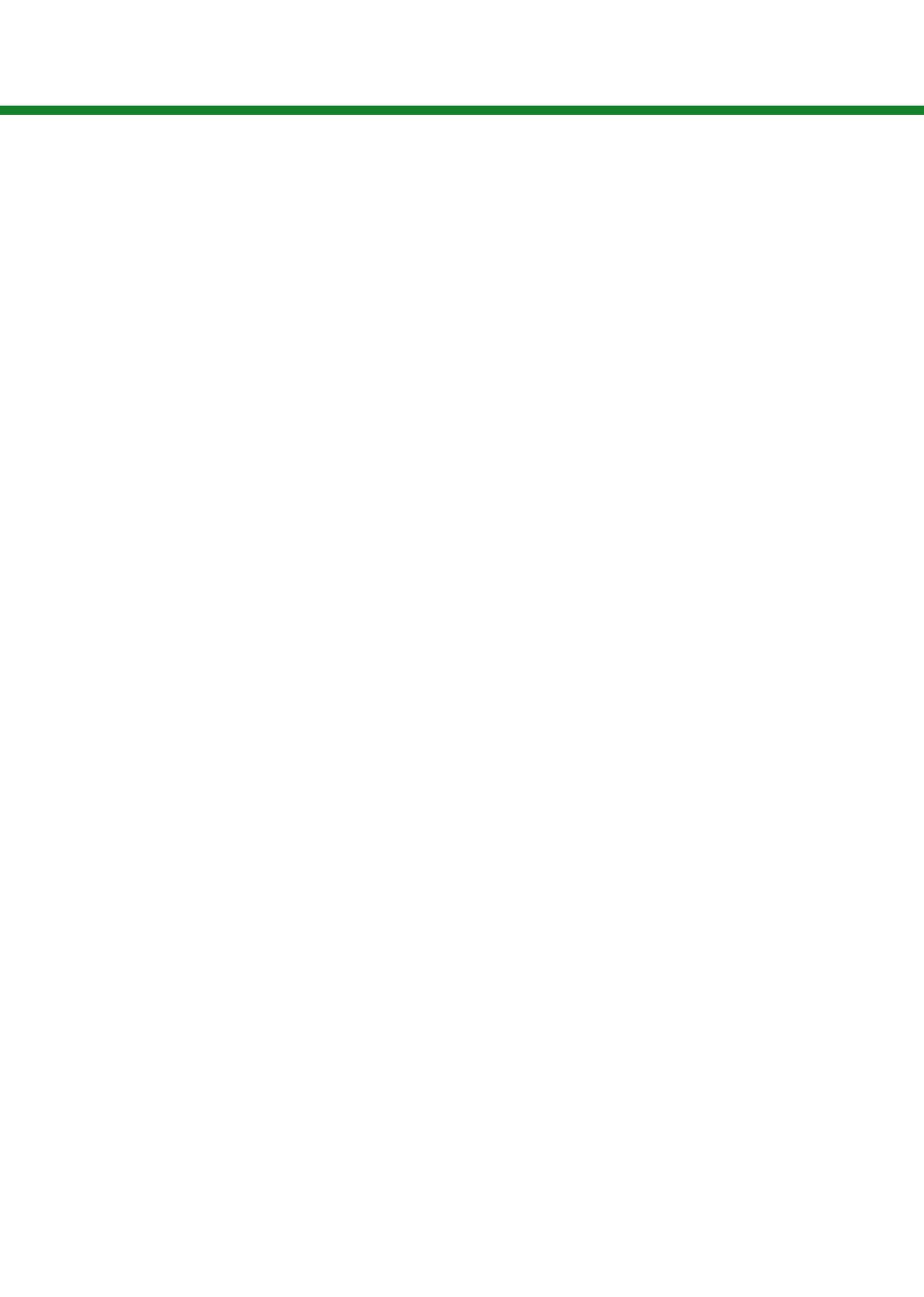
Impasto base	1.000 g.
Melanzane HG 10	250 g.
Papavero	q.b.

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.



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