

**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal 1920



Bakery

INDUSTRY

*Linia Bakery*

owoce, innowacja i fantazja



**fruitline**

Owoce najwyższej jakości, badania technologiczne i kreatywność są od zawsze składnikami sukcesu linii półproduktów na bazie owoców, które proponuje Cesarin S.p.A.

Korzystając z doświadczenia zdobytego w tej branży, spółka Cesarin opracowała najnowocześniejsze metody produkcji, dzięki którym owoce nie są poddawane stresowi przy ich przetwarzaniu, zachowując nienaruszone cechy organoleptyczne i strukturalne; poprzez przygotowanie produktu w tak delikatny sposób otrzymuje się odpowiednie wymiary kawałków owoców.

Marmolady, produkty do marmurkowania i wszystkie nadzienia mogą być stosowane w najczęściej używanych systemach dozowania przemysłowego.



**W laboratorium Badań i Rozwoju**, które jest częścią przedsiębiorstwa opracowuje się również innowacyjne składniki i receptury, które wyprzedzają tendencje na rynku i które łączą coraz częściej zdrowotność produktu (bez SO<sub>2</sub>) z niską kalorycznością.

Cesarin S.p.A. dostosowuje ponadto przepisy do każdego pojedynczego klienta poprzez dobieranie produktów do indywidualnych potrzeb, linii produkcyjnych i wykonalności.

Wszystkie produkty są testowane pod kątem jakości oraz właściwości fizykochemicznych.

# TuttaFrutta

## TUTTA<sup>®</sup>



TuttaFrutta to linia owoców półkandyzowanych odsączonych, otrzymanych ze świeżych owoców, wyselekcjonowanych, przetwarzanych na zimno przy użyciu nowatorskiej metody osmotycznej, opracowanej przez spółkę Cesarin.

Owoce półkandyzowane mają naturalny smak i nie zawierają aromatów i barwników. Zmniejszona zawartość cukru (60° Bx) powoduje, że utrzymują one błyszczący wygląd w ciastach i we wszystkich wypiekach. Doskonałe do nadziewania i zdobienia, szczególnie dobrze wyważone w smaku i zgodne ze smakami i naturalnością wymaganymi przez rynek.

### Zalety

Szeroki zakres produktów sprzyjający kreatywności w nowych połączeniach i dostarczający pomysłów na tworzenie innowacyjnych wypieków.

### Inspiracja

Ciasta i okolicznościowe wyroby cukiernicze, rogaliki, muffiny, babki, wypieki cukiernicze.

### Przechowywanie

Cytrusy: 4 miesiące w temp. < 18° C i 12 miesięcy w 0/5° C  
Gruszka, Morela 1/2:

4 miesiące w temp. < 18° i 12 miesięcy w -18° C

Wiśnia Wyborowa: 12 miesięcy w temp. < 18° C

Pozostałe: 6 miesięcy w temp. < 18° C i

12 miesięcy w -18° C

### Opakowanie

Wiaderka o zawartości 2x2,5 kg i 20 kg.

Wiśnia Wyborowa: 2 puszki o zawartości 3 kg.



Gluten  
Free



#### OWOCE CAŁE

Wiśnia Wyborowa

Żurawina

Poziomki

Owoce leśne

Malina

Jeżyna

Borówka

#### OWOCE W KOSTKACH

Morela 14x14 mm

Pomarańcza 12x12 mm

Cytron 12x12 mm

Imbir 5x5 mm

Cytryna 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Jabłko zielone 12x12 mm

Gruszka 12x12 mm

Brzoskwinia 14x14 mm

Owoce tropikalne 9x9 mm

Morela w połówkach

Ananas 1/16 plasterka

Gluten  
Free

# Zapachy Włoch



Półprodukty otrzymywane z różnorodnych rodzimych owoców, o niepowtarzalnych właściwościach organoleptycznych, zapewnionych przez uprzywilejowane położenie geograficzne i przez tradycyjne metody uprawy. Są to cechy dające życie linii Zapachy Włoch Cesarin, która jest gamą produktów gotowych do użycia wszędzie tam, gdzie chcesz dodać przyjemną, świeżą, owocową nutę, przygotowując okolicznościowe ciasta, wypieki cukiernicze i we wszystkich recepturach powstałych z fantazji specjalistów w tej branży. Późna Mandarynka z Ciaculli (objęta programem slow food), Limoncello (z cytryn z Sorrento - Chronione Oznaczenie Geograficzne) i Bergamotka (Kalabria), to tylko pierwsze etapy podróży odkrywającej najlepsze owoce Włoch.

## Zalety

Wszechstronne zastosowanie, czysta etykieta, bez aromatów i konserwantów  
Smak i Aromat intensywny i naturalny

## Inspiracja

Ciasta, pojedyncze porcje, muffiny, babki, torty, wypieki cukiernicze.

## Przechowywanie

6 miesięcy w temperaturze < 18° C  
12 miesięcy w - 18° C

## Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg i 12 kg.



---

Późna Mandarynka z Ciaculli - pasta

---

Limoncello - pasta

---

Bergamotka - pasta

---

# Nadzienia owocowe

Gluten  
Free



Nadzienia owocowe są linią wszechstronną nadającą się do produkcji ciast i mrożonych produktów, które mogą wykorzystać całą naturalność owoców o niskim Bx. Linia ta łączy w sobie bogactwo owoców, miękką i kremową teksturę i doskonałą odporność na wysokie i/lub niskie temperatury, zapewniając zawsze autentyczny smak i zachęcający wygląd przy jakimkolwiek zastosowaniu. Uniwersalność zastosowania i możliwość dostosowania receptury do potrzeb klienta sprawiają, że Nadzienia Owocowe są idealnym produktem dla każdego wymogu produkcyjnego.

## Zalety

Doskonała odporność na ujemne temperatury i na pieczenie w piekarniku.

Naturalny smak, wielkość i procentowa zawartość owoców mogą zostać zmienione na życzenie klienta.

Produkt dostosowany do pompowania i dozowania mechanicznego.

## Inspiracja

Torty lodowe, desery na zimno, rogaliki, rolady, torty.

## Przechowywanie

1 miesiąc w temp. 0-5° C

12 miesięcy w -18° C

## Opakowanie

Wiaderka o zawartości kg 20

Zbiorniki o zawartości kg 1000



### OWOCE CAŁE

Wiśnia

Truskawka

Owoce leśne

Borówka

Jeżyna

### OWOCE W KOSTKACH

Morela 12x12 mm

Ananas 9x9 mm

Jabłko zielone 12x12 mm

Truskawka 12x12 mm

Mango 9x9 mm

Gruszka 12x12 mm

Brzoskwinia 14x14 mm

Owoce tropikalne 9x9 mm

Rozwiązania na życzenie: możliwość różnych smaków, o różnej gęstości i zawartości procentowej owoców. Minimalna partia produkcyjna 1000 kg.

Gluten  
Free

# Czeresnie Kandyzowane

Czerwone/Zielone

Red Cherry Berry - Black Cherry Berry



**Kandyzowane czeresnie Czerwone i Zielone**, prawdziwe przysmaki o autentycznym, ponadczasowym smaku i lśniącym kolorze, dostępne w różnych wielkościach. Przeznaczone dla przemysłu cukierniczego, do dekoracji lub do wymieszania z ciastem wypieków cukierniczych. **Red Cherry Berry** jest linią kandyzowanych czeresni w kolorze lśniącej czerwieni, o naturalnym zabarwieniu niezawierającym konserwantów, alergenów i pozostałości dwutlenku siarki. Poprzez staranny dobór surowca zapewniona jest bardzo wysoka jakość z zachowaniem naturalności, tekstury, kształtu i koloru, wymaganych przez rynek. **Black Cherry Berry** to linia czeresni aromatyzowanych smakiem wiśni, charakteryzująca się ciemnym, błyszczącym i naturalnym kolorem, wytwarzana bez użycia barwników, konserwantów i alergenów.

## Zalety

Długi okres przechowywania  
Gotowe do bezpośredniego użytku  
Bez konserwantów

## Inspiracja

Torty, ciastka, muffiny,  
babki, babki drożdżowe  
typu panettone i colomba

## Przechowywanie

24 m. w chłodnym i suchym miejscu \*  
12 m. w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.  
Kartony o zawartości 10 kg.



RED CHERRY BERRY®

BLACK CHERRY BERRY

Czeresnie czerwone - 18/20 - 20/22 \*

Czeresnie czerwone połówki - 18/20 - 20/22 \*

Czeresnie zielone - 18/20 - 20/22 \*

RedCherryBerry (Czeresnie czerwone) - 18/20 - 20/22

RedCherryBerry (Czeresnie czerwone) połówki - 18/20

RedCherryBerry (Czeresnie czerwone) całe i pocięte

BlackCherryBerry (Czeresnie czarne) - 16/18 - 20/22

BlackCherryBerry (Czeresnie czarne) całe i pocięte



# Linia Oro

Gluten  
Free



Cytrusy kandyzowane w kostkach lub jako pasta, uzyskane ze świeżej skórki obieranej ręcznie. Kolor, intensywny smak i miękkość powodują, że Linia Oro FruitLine jest idealnym składnikiem wszystkich wyrobów cukierniczych wysokiej jakości.

Rzemieślnicza jakość, wyraźna aromatyczność bez dodatku sztucznych esencji, brak konserwantów i barwników, połączone z najwyższymi standardami przemysłowymi wychodzą naprzeciw wymogom rynku, coraz bardziej ukierunkowanego na autentyczność składników.

## Zalety

Naturalny kolor  
Brak dodatków (bez SO<sub>2</sub>)  
Świeży smak  
Łatwość użycia

## Inspiracja

Ciasta okolicznościowe, muffiny, babki, rogaliki, wypieki cukiernicze.

## Storage

12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 10 kg.



---

Skórka Pomarańczy "Scorzono" – kostki 9x9

---

Skórka Cytryny "Scorzono" – kostki 9x9

---

Skórka Pomarańczy - pasta

---

Skórka Cytryny - pasta

---

Gluten  
Free



# Kostki tradycyjne



Tradycyjne kostki kandyzowanych owoców FruitLine narodziły się z tradycyjnego francuskiego sposobu kandyzowania skórek cytrusów. Skrupulatna technika obróbki połączona z powolnym procesem osmotycznym zapewnia najwyższą jakość produktu, który zachowuje wszystkie cechy organoleptyczne tekstury, kształtu i koloru oryginalnych owoców.

## Zalety

Doskonała stabilność cech organoleptycznych  
Regularna wielkość kawałków owoców  
Tradycyjna technika przetwarzania

## Inspiracja

Wypieki cukiernicze, ciasta okolicznościowe, dekoracje, muffiny, babki, rogaliki.

## Przechowywanie

18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.  
Kartony o zawartości 10 kg.



Skórka pomarańczy "Scorzone"  
kostki 4x4 - 6x6 - 9x9 mm



Skórka cytryny "Scorzone"  
kostki 4x4 - 6x6 mm



Skórka cytrynu "Scorzone"  
kostki 4x4 - 6x6 - 9x9 mm

# Pasta Kandyzowana

Gluten  
Free



Pasta kandyzowana Fruitline jest utworzona w taki sposób, aby wprowadzić owocową nutę do ciast.

Charakteryzuje się wysoką zawartością owoców i łatwością w użyciu.

Dodając odpowiednią ilość Pasty Kandyzowanej Fruitline, która zmienia się w zależności od indywidualnych potrzeb, wzbogaca się gotowy produkt o przyjemną i zrównoważoną nutę aromatyczną, która utrzymuje się również po wypieku.

## Zalety

Naturalny owocowy aromat  
Łatwość w zastosowaniu  
Gotowa do użycia

## Inspiracja

Amaretto, ciastka, rogaliki, kruche ciasta, biszkopty, wypieki cukiernicze.

## Przechowywanie

18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 10 kg.  
Wiaderka o zawartości 12 kg.



---

Skórka Pomarańczy - pasta

---

Skórka Cytryny - pasta

---

Skórka Cytronu - pasta

---

# Owoce Kandyzowane

Gluten  
Free



Produkcja Owoców Kandyzowanych jest podstawową działalnością Przedsiębiorstwa. Technologia przetwórstwa, przekazywana na przestrzeni lat, stopniowo jest coraz bardziej doskonała.

Linia Owoców Kandyzowanych FruitLine wywodzi się z tradycyjnego sposobu przetwarzania (kandyzowanie francuskie): powolny proces osmotyczny i odpowiednia technika obróbki pozwalają na zachowanie właściwości organoleptycznych konsystencji, kształtu i koloru oryginalnych owoców. Gama rozciąga się od tradycyjnych kostek do pasków, krążków, całych owoców lub dużych kawałków, takich jak pucharki cytryny lub plastry melona.

## Zalety

Francuska metoda kandyzowania  
Doskonała trwałość właściwości organoleptycznych i strukturalnych  
Regularna wielkość kawałków owoców

## Inspiracja

Dekoracje, cassata siciliana, ciasta okolicznościowe, muffiny, babki.

## Przechowywanie

9 - 12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 4 kg.  
Kartony o zawartości 5 kg.  
Kartony o zawartości 10 kg.





#### OWOCE KANDYZOWANE W KARTONACH O ZAWARTOŚCI 5 KG.

Morele	połówki
Ananas	plasterki
Anżelika	kawałki 15-17 cm
Pomarańcza	plasterki, cały owoc
Klementynki	cały owoc
Figa	cały owoc
Owoce mieszane	cały owoc
Melon czerwony, zielony i żółty	plastry
Gruszka biała, czerwona i zielona	cały owoc
Skórki cytronu	pucharki
Skórki pomarańczy (Scorzony)	plasterki, ćwiartki

#### OWOCE KANDYZOWANE W KARTONACH O ZAWARTOŚCI 4 KG.

Skórki pomarańczy (Scorzony)	paski nieregularne
Skórki pomarańczy (Scorzony)	paski regularne
Skórki cytryny (Scorzony)	paski regularne

#### KOSTKI KANDYZOWANE W KARTONACH O ZAWARTOŚCI 10 KG.

Morela	9x9 mm
Ananas	1/16 plastra - 9x9 mm
Rzepa biała	6x6 mm
Jabłko	9x9 mm
Melon Żółty	9x9 mm
Melon Czerwony/Żółty/Zielony	6x6 mm
Gruszka	9x9 mm
Brzoskwinia	9x9 mm



#### MIESZANKA OWOCÓW KANDYZOWANA W KARTONACH O ZAWARTOŚCI 5 KG.

Mieszanka (Pomarańcza, czerwona&zielona rzepa)	6x6, 9x9 mm
Mieszanka (Pomarańcza, czerwony&zielony melon)	6x6 mm
Pomarańcza i cytryna	4x4, 6x6 mm
Mieszanka rzepy trójkolorowa	6x6 mm

Gluten  
Free

# Pasta Owocowa



Jest to delikatna pasta, bogata w aromat i smak dzięki obecności olejków eterycznych.

Brak barwników i łatwość w użyciu powodują, że jest ona idealnym składnikiem do aromatyzowania w sposób naturalny wyrobów cukierniczych. Dodanie 5-8% tego produktu do zagniecionego ciasta pozwala na uzyskanie pachnącego i naturalnego wyrobu, zachowującego silną nutę aromatyczną również po wypieku.

#### Zalety

Wartościowa alternatywa dla aromatów w paście  
Czyste etykiety  
Łatwość w zastosowaniu  
Gotowa do użycia

#### Inspiracja

Ciasto kruche i francuskie, ciasta okolicznościowe, muffiny, babki, rogaliki.

#### Przechowywanie

18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

#### Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3 kg.  
Wiaderka o zawartości 12 kg.



---

Wiśnia - pasta

---

Pomarańcza - pasta

---

Cytryna - pasta

---

Gruszka - pasta

---

# Specjalne nadzienia do ciastek



Innowacyjna gama nadzień o dużej wytrzymałości w temperaturze piekarnika opracowana przez Centrum Badań i Rozwoju, które jest częścią Przedsiębiorstwa. Szczególne przetwarzanie specjalnych nadzień do ciastek, która wykorzystuje błonnik występujący w sposób naturalny w owocach i nie zwiększa stężenia cukru (°Brix), rozwiązując w ten sposób problemy związane z przeniesieniem się wilgoci z nadzienia do ciasta kruchego lub francuskiego. W wyniku tego otrzymujemy delikatne nadzienie o doskonałych właściwościach organoleptycznych, które zachowuje na długo kruchość i chrupkość gotowego produktu, dzięki niskiej aktywności wody. W czasie pieczenia nie rozlewa się, nie powstają w nim wewnętrzne pęcherzyki, nie żeluje się przy wysokich temperaturach i nie ma tendencji do odparowywania.

## Zalety

Nadają się do pompowania i dozowania mechanicznego  
Odporne na wysokie temperatury

## Inspiracja

Ciastka, rogaliki, drożdżówki,  
wypieki cukiernicze

## Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Wiaderka o zawartości 12 kg.

Gluten  
Free



---

Morela

---

Czereśnia

---

Truskawka

---

Figa

---

Jabłko

---

Gluten  
Free

# Przeciery



Przeciery FrutiLine są półproduktami ze świeżych owoców pasteryzowanych najlepszej jakości, bogate w puree, bez kawałków owoców. Polityka jakości spółki Cesarin przewiduje stosowanie w Przecierach tylko naturalnego puree, bez dodatku dwutlenku siarki (alergen). Nadzienia te są przeznaczone do stosowania przed lub po pieczeniu w piekarniku i są odporne na zamrażanie. Ich gama obejmuje produkty od łatwych do rozsmarowywania, aż po produkty o zwartej konsystencji, które wytrzymują bardzo wysokie temperatury pieczenia.

## Zalety

Wytrzymałość na wysokie temperatury w piekarniku i na zamrażanie  
Nadają się do pompowania i dozowania mechanicznego  
Bez alergenów, SO2 free  
Praktyczne przechowywanie po otwarciu

## Inspiracja

rogaliki, tarty i wyroby z nadzieniem

## Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 6 kg.  
Wiaderka o zawartości 12 kg.  
Wiaderka o zawartości 25 kg.



Morela

Wiśnia

Czereśnia

Czereśnia czarna

Truskawka

Owoce leśne

Malina

Jeżyna

Jabłko

Brzoskwinia



# Linia Wyborna

półprodukt na bazie konfitury



Linia Wyborna FruitLine łączy jakość konfitur owocowych extra, bogatych w kawałki owoców z praktycznością użycia półproduktu piekarniczego, który nie musi być przechowywany w lodówce po otwarciu opakowania. Tradycją spółki Cesarin jest używanie owoców całych (wysoka zawartość procentowa) najlepszego gatunku. Do gamy należą produkty tradycyjne, takie jak morela, truskawka i owoce leśne, jak też szczególne produkty regionalne, w które obfitują włoskie cukiernie, takie jak wiśnie visciola, śliwki i winogrona. Nadzienia te są przeznaczone do stosowania przed lub po pieczeniu w piekarniku i odporne są na zamrażanie.

## Zalety

Wytrzymałość na wysokie temperatury  
Wytrzymałość na zamrażanie  
Brak alergenów  
Produkty uniwersalne  
Produkty przeznaczone dla cukiernictwa regionalnego  
Łatwość przechowywania po otwarciu opakowania

## Inspiracja

Ciastka, rogaliki, tarty, torty,  
drożdżówki, wypieki cukiernicze

## Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Wiaderka o zawartości 6 kg.  
Wiaderka o zawartości 12 lub 25 kg. (minimalna partia 1.000 kg.)



Gluten  
Free



Morela

Figa

Truskawka

Owoce leśne

Malina

Borówka

Śliwka

Winogrona

Visciola - Wiśnia

**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal **1920**

## TRADYCJA | DOŚWIADCZENIE | TECHNOLOGIA

Spółka powstała w 1920 roku i od początku działa w sektorze rolno-spożywczym.

Szczególny nacisk położony na innowacyjność, wynik pracy wykwalifikowanego personelu zajmującego się Badaniami i Rozwojem pozwolił Spółce stawić czoła szybko zmieniającemu się i coraz bardziej wymagającemu rynkowi pod względem standardów produkcyjnych i jednocześnie pozwolił na umocnienie długotrwałych relacji współpracy z głównymi przedsiębiorstwami w tej branży, zarówno krajowymi, jak i międzynarodowymi.

Filozofia ta pozwoliła Spółce na wyprzedzenie tendencji na rynku, poszerzając własne horyzonty produkcyjne, dołączając do przetwórstwa owoców również przetwórstwo warzyw. Nowa gama warzyw powstała przy wykorzystaniu know-how nadobytego w ciągu dziesiątek lat działalności przemysłowej. Znaczenie jakie dano komunikacji, ciągła obecność na największych międzynarodowych targach i elastyczność produkcyjna poprowadziły spółkę Cesarin S.p.A. na najwyższe szczeble w tej branży. Spółka na przestrzeni lat ukształtowała wymogi niezawodności poprzez dostosowanie swoich standardów produkcji do najbardziej rygorystycznych norm branży spożywczej, stając się idealnym partnerem dla najważniejszych przedsiębiorstw na rynku.



SAI GLOBAL  
ISO 22000  
Food Safety





*Rodzina Cesarin*



*Siedziba spółki 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