

**Cesarin**<sup>®</sup>  
dal 1920



*ciokkoline*

Jest partnerem



# Owoce HG w granulkach



Owoce o niskiej aktywności wody  
i różnej wielkości granulek.  
Wysokie wartości odżywcze przestrzegające  
zasad zdrowotnych wymaganych  
przez rynek.

## Zalety

Naturalny smak świeżych owoców  
Niska aktywność wody  $\leq 0,6$   
Możliwe dozowanie mechaniczne  
Łatwość w użyciu  
Bez dodatku barwników i konserwantów

## Inspiracja

Tabliczki czekolady, praliny, musli, batony  
energetyczne i przekąski

## Przechowywanie

12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

## Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.



Skórka z pomarańczy



Truskawka



Skórka z cytryny



Wiśnia

# Owoce HG



Owoce Leśne całe lub owoce pokrojone w kostkę, o niskiej aktywności wody, idealne do dekoracji lub do łączenia z czekoladą, musli, batonami energetycznymi i nugatem. Tylko owoce, cukier i sok z cytryny. Charakteryzuje się miękkością i świeżym smakiem, nieporównywalnymi do tradycyjnego suszonego produktu.

## Zalety

Wszechstronność zastosowania

Smak świeży, trwały, bez obcego posmaku

Delikatność

Możliwe dozowanie mechaniczne

Niska aktywność wody  $\leq 0,6$

Długi okres przechowywania

## Zastosowanie

Tabliczki czekolady, musli, batony energetyczne, dekoracje, muffiny, lody, małe owoce pokryte czekoladą

## Przechowywanie

12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

## Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.



Papaja kostka 9x9



Rodzynki sultkańskie



Borówki



Czarna porzeczka



Mango kostka 9x9



Tropikalna kostka 9x9



Brzoskwinia kostka 6x6



Żurawina



Ananas kostka 9x9



Czerwona porzeczka



Jeżyna



Truskawka



Aronia



Wiśnia



Gruszka kostka 6x6

# Owoce kandyzowane



Owoce Kandyzowane połączone z czekoladą tworzą wyśmienite kreacje, które zadowolą nawet najbardziej wykwintne podniebienia.

## Zalety

Długi okres przechowywania  
Miękką teksturą  
Łatwość w użyciu  
Bez dodatku barwników i konserwantów  
Szeroki zakres zastosowania

## Inspiracja

Owoce pokryte czekoladą  
Dekoracje

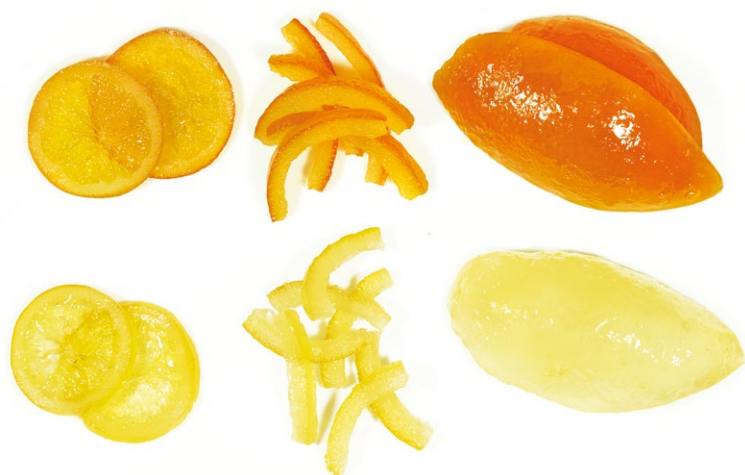
## Przechowywanie

9-12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.





---

Owoce całe kandyzowane różnej wielkości

---

Czereśnie i wiśnie, czysta etykieta, naturalny kolor i smak, różne wielkości

---

Skórka z pomarańczy w ćwiartkach, plastrach, kostkach, paskach o różnej wielkości

---

Skórka z cytryny w ćwiartkach, plastrach, kostkach, paskach o różnej wielkości

---

*Niestandardowe rozmiary na zamówienie*

# Owoce stabilizowane



Owoce o niskiej aktywności wody, o resztkowej wilgotności pomiędzy 12 i 14%, z możliwością dozowania mechanicznego, nie posiadają kleistości tradycyjnych owoców kandyzowanych i są przyjemnie dla podniebienia.

Są idealne w czekoladowych batonach lub jako wypełnienie praliny, gdzie wilgotność w dużym stopniu wpływa na czas przydatności do spożycia i na integralności gotowego produktu.

Są ważnym składnikiem mieszanki musli lub batoników energetycznych.

## Zalety

- Szeroki zakres zastosowania
- Trwały smak, bez obcego posmaku
- Delikatność
- Możliwe dozowanie mechaniczne
- Niska aktywność wody  $\leq a 0,6$
- Długi okres przechowywania

## Inspiracja

Tabliczki czekolady, praliny, musli, batony energetyczne, nugaty.

## Przechowywanie

12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Kartony o zawartości 10 kg.



Skórka z cytryny 9x9



skórka z pomarańczy 9x9



Skórka z cytryny 6x6



Skórka z pomarańczy 6x6



Skórka z cytronu 6x6



Red cherry berry



Skórka z cytryny 3x3



Skórka z pomarańczy 3x3



Skórka z cytronu 3x3



Black cherry berry

# Farciciok



Farciciok to linia produktów, do której należą owocowe nadzienia przeznaczone do łączenia z czekoladą. Posiadają niską aktywność wody i nie tworzą efektu wykwitnięcia. Mogą być stosowane jako wypełnienie tabliczek czekolady lub łączone z nadzieniem pralin.

Unikalny proces produkcyjny pozwala na optymalne połączenie wody i naturalnych składników owocowych, takich jak błonnik. W wyniku tego otrzymujemy wypełnienie o owocowym i przyjemnym smaku, które dobrze łączy się z wyrobami czekoladowymi. Posiada właściwą konsystencję, bez kawałków owoców, co umożliwia łatwe stosowanie w systemach dozowania One Shot.

## Zalety

Szeroki zakres zastosowania  
Możliwe dozowanie mechaniczne  
Niska aktywność wody  $\leq a 0,6$   
Długi okres przechowywania

## Inspiracja

Tabliczki czekolady, praliny, nadziewane batony, desery tartufo, batony energetyczne, produkty sezonowe.

## Przechowywanie

12-18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

## Opakowanie

Wiąderka o zawartości 12 kg.



Wiśnia
Pomarańcza
Cytryna
Truskawka
Grejpfrut
Porzeczka
Ananas
Jabłko
Limeta
Morela
Kokos



*Inne smaki na zamówienie*



*Federica 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