



Cukiernia

jest partnerem



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

Owoce kandy zowane Selezione



Wykorzystując doświadczenie spółki Cesarin w tradycyjnym kandyzowaniu i selekcjonując ręcznie owoc po owoczie narodziła się linia Frutta Candita Colata Selezione.

Owoce kalibrowane, świeże, włoskie surowce, jak też wykwalifikowany personel gwarantują wysoką jakość każdego produktu, aby zaoferować wam przyjemność skosztowania smaków należących do naszej tradycji.

Zalety

Kandyzowanie minimalne 75° Bx
Regularne wymiary kawałków owoców.

Inspiracja

Cassata siciliana, ciasta okolicznościowe, muffiny, babki, lody.

Przechowywanie

9 - 12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.

Paski pomarańczy: Kartony o zawartości 4 kg.





Skórki Cytrusów "Scorzony" - kostki 6x6, 9x9,12x12

Owoce całe Kandyzowane kalibrowane

Czereśnie Naturalne

Mieszanka Owoców Kandyzowana

Gluten
Free



TuttaFrutta

TUTTA®



Selezione



TuttaFrutta Cesarin to linia produktów ze świeżych, wyselekcjonowanych owoców, przetworzona na zimno z zastosowaniem innowacyjnej metody, opracowanej przez Centrum Badań i Rozwoju, będącego częścią Przedsiębiorstwa. Owoce półkandyzowane mają naturalny smak, nie zawierają aromatów i barwników. Zmniejszona zawartość cukru (60° Brix) powoduje, że owoce zachowują nablyszczanie w ciastach i we wszystkich wypiekach cukierniczych. Dzięki szerokiej ofercie katalogowej są one odpowiednie jako nadzienie do wyrobów cukierniczych i lodów szczególnie zrównoważonych w smaku, a ich smak i naturalność spełniają wymagania rynku. Szczególna uwaga, jaką Cesarin S.p.A. skupia na tradycjach związanych z terytorium, w które obfitują włoskie wyroby cukiernicze, znajduje swoje odzwierciedlenie w produkcie TuttaFrutta Wiśnia Specjalna. Produkt, uzyskany poprzez przetwarzanie na zimno wiśni półkandyzowanych i odsączonych, jest idealny zarówno jako dekoracja, jak też jako nadzienie.

Zalety

Różnorodność smaków sprzyjająca kreatywności
Alternatywa dla klasycznych produktów kandyzowanych i owoców mrożonych.

Inspiracja

Ciasta i wyroby cukiernicze na specjalne okazje,
zimne desery

Przechowywanie

Cytrusy: 4 miesiące w temp. < 18° C i 12 miesięcy w 0/5° C
Gruszka, Morela 1/2: 4 miesiące w temp. < 18° C
i 12 miesięcy w -18° C
Wiśnia Specjalna: 12 miesięcy w temp. < 18° C
Inne: 6 miesięcy w temp. < 18° C i 12 miesięcy w -18° C

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 2,5 kg.
Wiśnia Specjalna: 2 puszki o zawartości 3 kg.



Morela 14x14

Morela w połówkach

Wiśnia Specjalna / Wiśnia

Ananas 1/16 plastra

Pomarańcza 12x12

Żurawina

Poziomki

Owoce leśne

Cytryna 12x12

Jabłko zielone 12x12

Borówka

Jeżyna

Gruszka 12x12

Broszkwinia 12x12

Owoce Tropikalne 9x9

Zapachy Włoch

Selezione



Małe zakłady produkujące odmiany rodzimych owoców, o niepowtarzalnych właściwościach organoleptycznych, gwarantowanych 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, lody, zimne desery i we wszystkich recepturach wynikających z fantazji włoskich specjalistów rzemieślników.

Późna Mandarynka z Ciaculli (objęta programem slow food) i Limoncello (z cytryn z Wybrzeża Amalfi-tańskiego), to tylko pierwsze etapy podróży odkrywającej najlepsze owoce Włoch, która będzie poszerzała ofertę o nowe produkty nie do przecoczenia.

Zalety

Wszechstronne zastosowanie
Możliwe dozowanie przy użyciu rękawa cukierniczego
Naturalny smak

Inspiracja

Ciasta, pojedyncze porcje, marmurkowanie lodów, warstwy deserów na zimno

Przechowywanie

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

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg.

Gluten
Free



Późna Mandarynka z Ciaculli

Limoncello

Bergamotka

Gluten
Free

Marmolady Konfitury Przeciery Selezione

Marmolady, konfitury i przeciery o wysokiej zawartości owoców otrzymane z przetworzenia surowców o najwyższej jakości. Ta linia produktów przeznaczona do nadziewania wypieków cukierniczych, przed i po ich wypieku, wyróżnia się zwartą konsystencją, zachęcającym i intensywnym zapachem i doskonałą wydajnością.

Wśród tych produktów wyróżniają się specjalty z kawałkami owoców i nowa gładka konfitura morelowa z 70% zawartością owoców, od zawsze bardzo poszukiwana na rynku.

Zalety

Łatwe rozsmarowywanie
Dobra wytrzymałość na pieczenie w piekarniku
Świeży smak

Inspiracja

Rogaliki, tarty i wyroby nadziewane

Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Morela 50% i Visciolata:
2 wiaderka o zawartości 6 kg
Pomarańcza: 4 puszki o zawartości 5 kg
Morela 70%: 2 puszki o zawartości 3 kg



Przecier z moreli o 50% zawartości owoców

Visciolata (z wiśni visciola) o 80% zawartości owoców

Marmolada z pomarańczy o 50% zawartości owoców

Konfitura z moreli o 70% zawartości owoców

Pasta Oro

Gluten
Free

Selezione

PASTA ORO Z CYTRUSÓW

Biorąc pod uwagę zapotrzebowanie na produkty o niskiej zawartości dodatków, Cesarin proponuje najlepsze rozwiązania w zakresie past owocowych, przeznaczonych do nadziewania ciast i wypieków okolicznościowych. Pasty Oro z Cytrusów, bez SO₂, bez barwników, stosowane w 15-20% stanowią alternatywę dla klasycznej kandyzowanej kostki.

PASTA OWOCOWA ORO

Bogata w aromat i smak Pasta Owocowa Oro dzięki obecności olejków eterycznych i braku barwników, a także łatwości w jej zastosowaniu znakomicie nadaje się do przygotowania tortów i ogólnie ciast drożdżowych. Dodanie jej w 5-8% w stosunku do objętości ciasta pozwala na uzyskanie aromatycznego i naturalnego produktu, zachowującego wyraźną nutę aromatyczną również po wypieku.

Zalety

Wartościowa alternatywa dla aromatów
Czysta etykieta.

Inspiracja

Ciasto kruche i ciasto francuskie, ciasta okolicznościowe, muffiny, babki, lody.

Przechowywanie

Pasta Oro: 9 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu

Pasta Owocowa Oro: 12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Pasta Oro: Kartony o zawartości 5 kg.

Pasta Owocowa Oro: 2 wiaderka o zawartości 3 kg.



PASTA ORO

Pomarańcza, Cytryna

PASTA OWOCOWA ORO

Pomarańcza, Cytryna, Wiśnia, Gruszka

Gluten
Free



Kasztany

Selezione



Dzięki silnej tradycji w kandyzowaniu i zgodnie z filozofią Przedsiębiorstwa, skierowaną na dążenie do jakości, powstały linie: Kasztany Całe w syropie, dostępne w wersjach „Piemont” i „Neapol”, wyselekcjonowane z uwzględnieniem koloru i z podziałem na wymiar duży, średni i mały. Kasztany suche w drobnych kawałeczkach, rozdrobnione owoce najwyższej jakości; Kasztany Cukiernicze (Glaces), owoce całe odsączone, lukrowane i już w foremce, gotowe do sprzedaży; Pasta z kasztanów, wyprodukowana z kasztanów obranych na parze i Krem z kasztanów, idealny do marmurkowania lodów.

Zalety

Świeże owoce bez konserwantów

Inspiracja

Decoracja tortów (Mont Blanc) i babeczek.

Przechowywanie

Kasztany w puszcze: 36 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu
Kasztany rozdrobnione 1^o: 3 miesiące w chłodnym i suchym miejscu;
25 miesięcy w temp. 0-5° C
Kasztany lukrowane: 3 miesiące w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Kasztany w syropie: puszki o zawartości 6/5,8 kg. (4/3,5 kg odsączonego owocu)
Kasztany rozdrobnione: Kartony o zawartości 5 kg.
Pasta z kasztanów: 6 puszek o zawartości 1 kg.
Krem z kasztanów: 2 puszki o zawartości 3 kg.
Kasztany Cukiernia: 4 pudełka o zawartości 900 gr.
Kasztany Cukiernia rozdrobnione: Kartony o zawartości 5 kg.



KASZTANY W SYROPIE

Kasztany Piemont: Gigantyczne, Duże, Średnie

Kasztany Neapol: Duże, Średnie

Kasztany małe 'L Cit

Kasztany Rozdrobnione wyselekcjonowane

KASZTANY SUCHE

Kasztany rozdrobnione 1^o

Pasta z kasztanów

Krem z Kasztanów

KASZTANY LUKROWANE

Kasztany Cukiernia

Kasztany Cukiernia rozdrobnione

DolceFrutta Bakery Selezione



Gluten
Free

Linia Dolcefrutta Bakery składa się wyłącznie ze świeżych owoców (70%) poddanych procesowi półkandyzowania (45° Bx), tak delikatnemu, że nie nienarusza on ich jakości. Zanurzone następnie w soku i zagęszczone mogą być stosowane jako wartościowa alternatywa dla owoców mrożonych lub owoców w syropie.

Zalety

Nie zamarza przy ujemnych temperaturach. Wytrzymuje wysokie temperatury podczas wypieku. Półgęsty syrop, który konserwuje owoce i nadaje pełniejszą strukturę nadzieniu. Produkt gotowy do użycia, po otwarciu należy przechowywać go w lodówce.

Inspiracja

Rolady, nadzienie musów i drożdżówek, jako warstwa deserów na zimno, desery.

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	cała – 70% owoców
Zielone jabłko	kostka 9x9 – 70% owoców
Borówki	cała – 70% owoców
Gruszka	kostka 9x9 – 70% owoców

Gluten
Free



FarciForno

Selezione

Innowacyjna gama nadzień o dużej wytrzymałości w temperaturze piekarnika opracowana przez Centrum Badań i Rozwoju, które jest częścią Przedsiębiorstwa.

W szczególnym przetwarzaniu produktów linii FarciForno wykorzystuje się błonnik występujący w sposób naturalny w owocach, który 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 wypieku FarciForno nie rozlewa się, nie powstają w nim wewnętrzne pęcherzyki, nie zeluje się przy wysokich temperaturach i nie ma tendencji do odparowywania.

Zalety

Możliwe dozowanie przy użyciu rękawa cukierniczego
Gotowy do użycia

Inspiracja

Ciastka, rogaliki, drożdżówki, wypieki cukiernicze.

Przechowywanie

24 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu,

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg.



Morela

Wiśnia

Pomarańcza

Figa

Jabłko z kawałkami owocu

FruitCream

Gluten
Free

Selezione

FruitCream Cesarin to pierwszy krem bez tłuszczu, bez monoglicerydów i diglicerydów! To gotowy produkt, idealny do stosowania jako wypełnienie i nadzienie wypieków lub produktów chłodniczych, jako aromat do bitej śmietany lub do kremu, a także jako dekoracja wykonana przy użyciu rękawa cukierniczego. Bez względu na to jak został użyty zapewni lekki smak, pozwalający na stworzenie produktu cukierniczego dobrze nawilżonego, o wyglądzie miękkim i zachęcającym. Będąc nadzieniem termostabilnym i o dobrej rozsmarowalności zapewni doskonale cięcie na porcje, łatwość w zastosowaniu i różnorodność w przygotowaniu. Produkt nadaje się do zamrażania i wypieku w wysokiej temperaturze, zapewniając rezultat o najwyższym poziomie.

Wypróbuj FruitCream we wszystkich recepturach: nada on twojej twórczości dotyku lekkości, tak bardzo docenianego na rynku.

Zalety

Bez tłuszczu, monoglicerydów i diglicerydów
Termostabilny, doskonała odporność na cięcie
Możliwy do dozowania i rozsmarowania, gotowy do użycia.

Inspiracja

Rogaliki, nadziewane torty, tarty, bignè;
tradycyjne przepisy włoskie, takie jak fritelle,
bugie i delizie al limone
jako aromat do bitej śmietany i kremu,
zimnych deserów, panna cotta i musów.

Przechowywanie

12 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Wiaderka o zawartości 6 Kg.



Pomarańcza

Cytryna

Malina

Wanilia

Gluten
Free



FarciCiock

Selezione

FarciCiock Selezione to gotowe nadzienie owocowe opracowane do połączenia z czekoladą ze względu na niską aktywność wody. Może być stosowane w postaci, w jakiej zostało wyprodukowane lub łączone z nadzieniem pralin. Nadzienie to powstało dzięki ekskluzywnemu procesowi produkcyjnemu, który optymalizuje i miesza wodę i naturalne składniki owoców, takie jak błonnik, w wyniku czego otrzymuje się nadzienie bogate w kawałki owoców, o naturalnym i przyjemnym smaku, które świetnie łączy się z waszymi czekoladowymi kreacjami.

Zalety

Możliwe dozowanie przy użyciu rękawa cukierniczego.

Inspiracja

Praliny, tabliczki czekolady.

Przechowywanie

18 miesięcy w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

2 wiaderka o zawartości 3,5 kg.



Wiśnia
Pomarańcza
Cytryna
Truskawka
Grejpfrut
Żurawina
Ananas
Jabłko
Cytryna zielona
Morela
Kokos

Inne smaki na zamówienie

Ciokko Fruit

Selezione

Od dzisiaj możesz wzbogacić swoje realizacje używając Owoców o niskiej aktywności wody i o okresie przechowywania do 12 miesięcy! Dział Badań i Rozwoju, będący częścią spółki Cesarin S.p.A., dzięki ekskluzywnemu procesowi produkcyjnemu opracował idealny składnik do dekoracji czekolady, musli i nugatu. Tylko miękkie owoce, cukier i sok z cytryny, zaledwie kilka składników wspomagających twoją kreatywność.

Zalety

Niska aktywność wody $\leq a 0,6$.

Inspiracja

Tabliczki czekolady z owocami, muesli, batony energetyczne.

Przechowywanie

12 miesięcy w temp. $<18^{\circ}\text{C}$

Opakowanie

Wiaderka o zawartości 1,5 Kg.



Jeżyna



Malina



Aronia



Wiśnia



Gruszka 6x6



Pomarańcza 6x6



Cytryna 6x6



Black Cherry Berry

Gluten
Free

Warzywa HG

gre nline



Warzywa HG są proponowanym przez Cesarin rozwiązaniem problemów dotyczących użycia warzyw odwodnionych lub mrożonych: proces stabilizacji częściowo hamuje aktywność wody, znajdującej się w świeżym surowcu, gwarantując doskonałe właściwości organoleptyczne.

Struktura warzywa jest mniej włóknista w porównaniu z produktami odwodnionymi, a w stosunku do mrożonych, zapewnia mniejsze uwalnianie wody i większą wytrzymałość mechaniczną.

Wszystkie produkty tej gamy są wolne od GMO, nie zawierają alergenów i są wyprodukowane z naturalnych składników (warzywa, glukoza i sól), bez dodatku barwników i konserwantów.

Zalety

Niska aktywność wody $\leq a 0,6$.

Inspiracja

Mięso, krakersy - grissini, focaccia, specjalne produkty piekarnicze, wędliny, ryby konserwowane, pizza, nadzienia, sosy, kanapki.

Przechowywanie

24 miesiące w chłodnym i suchym miejscu.

Opakowanie

Kartony o zawartości 5 kg.



Pomidorki
kawałki (P6-P8)



Pomidorki
HG10 kostki (6x6)



Papryka żółta
HG10 kostki (3-5)



Papryka czerwona
HG10 kostki (3-5)



Papryka zielona
HG10 kostki (3-5)



Bakłażan
HG10 kostki (3-5)



Cukinia
HG10 kostki (3-5)



Oliwki zielone
HG10 plasterki



Oliwki zielone
HG10 granulki



Oliwki czarne
HG10 plasterki



Oliwki czarne
HG10 granulki

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



sponsor



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