



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

gre³nline



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