

Cesarin

PastasDiFrutta

para heladería y pastelería



- * 100% naturales
- * sin aditivos
- * sin colorantes
- * sin emulsionantes
- * sin aromas artificiales añadidos



Más aroma y sabor para tus recetas!



Las nuevas PastasDiFrutta Cesarin nacen para aromatizar Y reforzar de manera natural tus recetas de heladería y pastelería.

En **Heladería** son perfectas para ser utilizadas **tal cual o para reforzar el sabor de la fruta en tus mezclas.**

Excelente el utilizzo **en pastelería para aromatizar mousse, semifrios y crema pastelera.**

Son pastas hechas a partir de fruta homogeneizada en pulpa con un aporte de fibras vegetales, zumo de limón y extractos naturales, **sin aditivos y colorantes.**

Una elección hacia lo natural sin precedentes.



Ventajas

- * 100% naturales
- * sin aditivos
- * sin colorantes
- * sin emulsionantes
- * sin aromas artificiales añadidos

Utilizo

Helados artesanales e industriales, helado soft, pastelería.

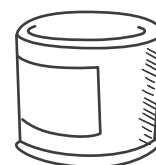


Estocaje

18 meses en lugar fresco y seco.

Envase

Bote easy-open de 3 kg.



Nuestras referencias

- Fresa • Frambuesa • Mandarina de "Ciaculli"
- Manzana verde • Melón • Arándano



Manzana verde



Melón



Mandarina de "Ciaculli"



Fresa



Frambuesa



Arándano





Cesarin

Cesarin S.p.A.
Via Moschina, 3
37030 Montecchia di Crosara (VR) IT
T +39 045 7460000 - F +39 045 7460903
info@cesarin.it



www.cesarin.it