



Linea Selezione



Ricetta di Roberto Rinaldini

Linea Selezione



Frutta Candita

Sfruttando l'esperienza **Cesarin** nella canditura tradizionale e selezionando manualmente frutto per frutto nasce la **Frutta Candita Colata Selezione**.

Frutta calibrata, materie prime fresche italiane e tutta la cura di mani esperte garantiscono la qualità di ogni referenza, per offrirvi il piacere di riassaporare i gusti della nostra tradizione.



Scorzoni di Arancia. Coppe, quarti, filetti 7x80, fette, cubetti 6x6, 9x9, 12x12



Scorze di Mandarino. Cubetti 4x4



Scorzoni di Cedro Diamante. Coppe, cubetti 9x9, 12x12



Scorzoni di Limone. Quarti, filetti 6x60, fette, cubetti 6x6, 9x9

Vantaggi
Canditura minima 75° Bx.
Calibratura regolare dei pezzi.

Ispirazione
Cassata siciliana, lievitati da ricorrenza, muffin, plum-cake, gelati.

Stoccaggio
12/18 mesi in luogo fresco e asciutto, per un gusto e un colore inalterato, si consiglia la conservazione a 0/5°C.

Confezione
Cartoni da 5 kg.
Filetti di arancia: cartoni da 4 kg.



Ciliegie Naturali 18-20, 20-22



Frutta intera Candita Calibrata



Macedonia di Frutta cubetti 9x9



Filetti di Zenzero 8x45



Mix Panettone Diamante

Per chi non accetta compromessi nasce la gamma **Academy: Cubetti di agrumi 10x10**, cubettati dopo la canditura di quarti di Arancia Navel, di Limone Costa d'Amalfi IGP e Pompelmo Rosa per mantenere integre le note agrumate della frutta fresca.



ACADEMY 10X10




- Arancia Navel 10x10
- Limone Costa d'Amalfi IGP 10x10
- Pompelmo Rosa 10x10

La scelta di Sal De Riso