

Maestrella

MOZZARELLA 45% Mat. Gr. / E.S. SPÉCIAL FOUR À CONVOYEUR

Marque N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France, MAESTRELLA lance une nouvelle mozzarella aux fonctionnalités adaptées aux températures et aux temps de cuisson en **four à convoyeur**.
Avec ses caractéristiques uniques et optimales, la mozzarella 45% MG est idéale pour des **pizzas à livrer, à emporter ou à consommer sur place**.

LA MOZZARELLA ADAPTÉE À VOTRE ÉQUIPEMENT !





Convient pour four
Suitable for oven



4 mn 30 -
6 mn

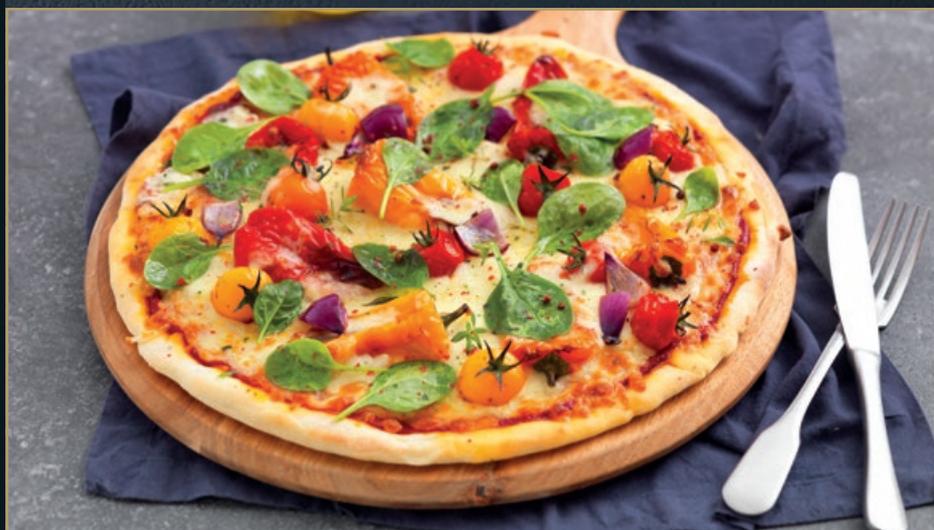
235 -
260°C

- Légère coloration
- Fonte lente
- Couvrant et pouvoir nappant uniformes grâce à son taux de MG de 45%
- Filant fin et court
- Goût lacté et texture moelleuse
- Adaptée à la restauration italienne livrée ou assise



- Disponible en format râpé
 - Conditionné en sachet de 2,5 kg ; colis de 4 sachets
 - DDM* garantie réception client : 30 jours
- *(Date de durabilité minimale)

CODE 49110004



UNE GAMME INSPIRÉE PAR VOUS. CRÉÉE POUR VOUS.



Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA. LA TECHNIQUE C'EST ELLE,

Le Maestro c'est vous

Eurial

- CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX - TÉL. : 02 40 68 18 18 - www.eurialfoodservice-industry.fr
Rejoignez-nous sur notre page Facebook Maestrella France