

Maestrella

MOZZARELLA MAESTRELLA. LA TECHNIQUE C'EST ELLE,
le Maestro c'est vous !

Maestrella, la marque N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France,
garanti à chaque **professionnel de la restauration italienne** une offre de produits laitiers **de qualité**
pour **l'inspirer** au quotidien, **sublimer** son **savoir-faire** et faire la différence recette après recette.



CANTADORA

Faites chanter la tradition culinaire italienne.

Avec Cantadora, faites chanter la **tradition culinaire italienne** dans toutes vos recettes, avec brio.
Son **savoir-faire reconnu** et sa **qualité régulière** font de Cantadora un **gage de confiance absolue**
pour tous les **amoureux de la cuisine généreuse et conviviale**.



Maestrella

Fromagerie
d'Herbignac (44)

Fromagerie
de Luçon (85)

DES MARQUES AU CŒUR D'UNE COOPÉRATIVE

Marques engagées de la branche lait de la coopérative Agrial,
MAESTRELLA & CANTADORA sont fières de maîtriser une **production locale**.
Notre coopérative regroupe des éleveurs laitiers passionnés et les accompagne
durablement pour garantir la **pérennité de leurs exploitations**.

CANTADORA



UNE GAMME DE FROMAGES À PIZZA
GÉNÉREUSE ET GOURMANDE
POUR PROFESSIONNELS EXIGEANTS



Maestrella

CANTADORA

Votre métier est exigeant et c'est parce que nous connaissons vos besoins et contraintes, que nous vous proposons **des produits qui valorisent votre savoir-faire.**

Nos gammes de fromages à pizza MAESTRELLA et CANTADORA sont **dédiées aux professionnels de la restauration italienne** et répondent **aux exigences et aux besoins de votre métier.**

Grâce à notre **offre extra large** de fromages à pizza aux **fonctionnalités adaptées** à tous types de fours, vous bénéficiez de produits correspondant aux attentes de vos clients, avec une **qualité** et une **régularité** reconnues.

UNE GAMME TECHNIQUE PARFAITEMENT MAÎTRISÉE

Une offre large avec des taux de matière grasse différents : la matière grasse apporte du moelleux à la pizza, améliore la fonte et protège du brunissement.

Nos produits s'adaptent aux différents types de fours :



Les **fours à bois** et **fours électriques rotatifs** présentent l'avantage de la rapidité et une forte valeur ajoutée en terme d'image.



Le **four à sole**, très stable et précis, permet une bonne maîtrise des cuissons.



Le **four à convoyeur** permet rapidité et précision dans les réglages de la température.

La température et la durée de cuisson sont les maîtres mots pour obtenir des pizzas où chaque ingrédient est cuit de façon optimale.



UN RENDU PARFAIT ET ADAPTÉ À VOS EXIGENCES

- **Régularité** : avec un même niveau de qualité dans la durée d'utilisation
- **Coloration légère**
- **Filant** : exceptionnel, assez épais ou plus fin selon les attentes clients
- **Saveur** : avec un goût lacté et assez neutre pour un mariage parfait avec les autres ingrédients
- **Pouvoir couvrant et nappant**
- **Texture moelleuse**

Maestrella

CANTADORA



| | MOZZARELLA 40% MG | MOZZARELLA / SPÉCIAL FOUR À CONVOYEUR 45% MG | MOZZARELLA / EMMENTAL FONDU EMANIO | MOZZARELLA / SPÉCIALITÉ ALIMENTAIRE DOBLO 50 | MOZZARELLA 45% MG |
|--------------------------------|--|--|--|--|--|
| FORMATS | Râpé et Cossette | Râpé | Râpé | Cossette | Râpé, Cossette et Pain |
| FONCTIONNALITES | Extra filante Pouvoir couvrant | Légère coloration Fonte lente | Goût fruité d'emmental Pouvoir filant | Pouvoir couvrant Filant | Très bon pouvoir couvrant Texture onctueuse et fondante |
| TYPE DE FOUR | Four à sole / Four à bois | Four à convoyeur | Four à sole / Four à bois | Four à sole | Four à sole / Four à bois |
| TEMPÉRATURE | 340° - 360°C four à sole 300° - 400°C four à bois | 235° - 260°C | 340° - 360°C four à sole 300° - 400°C four à bois | 340° - 360°C four à sole | 340° - 360° four à sole 300° - 400° four à bois |
| TEMPS DE CUISSON | 2 - 3 min four à sole Environ 1 min four à bois | 4 min 30 - 6 min | 2 - 3 min four à sole Environ 1 min four à bois | 2 - 3 min four à sole | 2 - 3 minutes four à sole Environ 1 minute four à bois |
| COLORATION | Coloration crème, légèrement luisant | Légère coloration | Coloration crème, légèrement gratiné | Coloration plus marquée que la mozzarella | Légère coloration |
| QUANTITÉ ET BRUNISSEMENT SPOTS | ** Spotage modéré réparti de façon uniforme | *** Spotage modéré avec spots de couleur claire, car la MG protège le fromage du brunissement | ** Spotage modéré réparti de façon uniforme | ** Spotage et brunissement plus importants que la mozzarella | *** Faible spotage avec spots de couleur très claire car la MG protège le fromage du brunissement |
| FILANT | *** Bon filant, assez épais et important en hauteur (filant long et épais) | *** Filant fin et plus court | *** Bon filant, assez épais et important en hauteur (filant long et épais) | * Moindre filant | *** Bon filant, assez épais et important en hauteur (filant long et épais) |
| FONTE | Fonte lente | Fonte adaptée aux temps de cuisson en four à convoyeur | Fonte lente | Fonte très lente | Rapide |
| COUVRANT ET POUVOIR NAPPANT | *** Uniforme | *** Couvrant et pouvoir nappant plus uniformes que la 40% MG | *** Uniforme | ** Bon pouvoir d'étalement | *** Uniforme |
| GOÛT | Goût lacté et légèrement salé | Goût lacté et légèrement salé | Goût fruité d'emmental | Goût lacté | Goût lacté et légèrement salé |
| TEXTURE EN BOUCHE | *** Texture moelleuse | *** Texture moelleuse | *** Texture moelleuse | ** Texture moelleuse | *** Texture moelleuse et onctueuse |
| POUR QUI ? | Restauration assise et rapide | Restaurants équipés en four à convoyeur | Restauration assise et rapide | Restauration assise et rapide | Restauration traditionnelle italienne |
| APPLICATIONS / USAGES | Pizzas / gratins / lasagnes | Pizzas | Pizzas / gratins / lasagnes | Pizzas / gratins / lasagnes | Pizzas / gratins / lasagnes |
| CONDITIONNEMENT | Sachet 2,5 kg | Sachet 2,5 kg | Sachet 2,5 kg | Sachet 2,5 kg | Sachet 2,5 kg - Pain 1 kg |

