

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, **sublimier** 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

