

Maestrella

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

MAESTRELLA, N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France,
garantit 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.

MOZZARELLA 45% MG/ES SPÉCIAL FOUR À CONVOYEUR

La mozzarella 45% MG/ES MAESTRELLA a été conçue spécialement pour les fours à convoyeur. Elle ne brûle pas et se colore légèrement. Sa fonte est lente et assure un pouvoir nappant uniforme. Son filant est fin, sa texture moelleuse et son goût lacté rendront vos pizzas gourmandes. Pour vos pizzas livrées ou à emporter, elle conserve sa texture moelleuse, même après refroidissement.

● FORMAT

Râpé en sachet de 2,5 kg - Colis de 10 kg

● INGRÉDIENTS

Mozzarella (lait de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques (dont lait), coagulant), anti-agglomérant : amidon de pomme de terre.

● SITE DE PRODUCTION

Fromagerie d'Herbignac (44)

● DDM* : 30 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AQR**
Énergie	1296 KJ / 312 kcal	15%
Matières grasses	23 g	33%
Dont acides gras saturés	17 g	85%
Glucides	3,2 g	1%
Dont sucres	<0,5 g	1%
Protéines	23 g	46%
Sel	1,0 g	17%
Calcium	600,0 mg	75%

*Date de durabilité Minimale garantie réception client - **Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)



Code : 49110004

● CONSEILS D'UTILISATION



Pour four à convoyeur
235°C - 260°C



Suivez-nous SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE 
ET SUR NOTRE SITE www.eurialfoodservice-industry.fr 