

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**.

PAIN DE MOZZARELLA 45% MG/ES

Fabriqué partir de lait de vache, le **pain de mozzarella 45% MG/ES CANTADORA** possède un **goût doux** et lacté. Il offre une **texture souple**, facile à r  per et à découper, au couteau comme à la trancheuse.

Pratique et gourmand, ce pain de mozzarella s'utilise principalement à **chaud** pour de nombreuses **recettes italiennes** : sur les **pizzas** et **bruschettas**, dans les **paninis**, les **pâtes** et **lasagnes**, les **gratins** ou encore les **tians de légumes**...

Une fois fondue, son **onctuosité**, son **pouvoir couvrant** et son **excellent pouvoir filant** rendront toutes vos recettes italiennes généreuses et gourmandes.

● FORMAT

Pain 1 kg - Colis de 5 kg

● INGRÉDIENTS

Mozzarella (**lait** de vache pasteurisé (origine : France), sel, ferments lactiques (dont **lait**), coagulant).

● SITE DE PRODUCTION

Fromagerie de Luçon (85)

● DDM* : 30 jours



Code : **40091005**

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AQR**
��nergie	1293 KJ 311 kcal	15%
Matières grasses Dont acides gras saturés	23 g 16 g	33% 80%
Glucides Dont sucres	3 g <0,5 g	1% 0%
Protéines	23 g	46%
Sel	1,1 g	18%
Calcium	560,0 mg	70%

*Date de durabilité Minimale garantie réception client

**Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)

