

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**.

MOZZARELLA 45% MG / ES

Adaptée aux fours à bois et à sole, elle **résiste aux hautes températures** : elle ne brûle pas et **reste blanche** ; sa **fonte est rapide**.

La **mozzarella 45% MG/ES CANTADORA** offre un **très bon pouvoir filant**.

Grâce à sa texture onctueuse et fondante, elle rend vos pizzas **généreuses et gourmandes** en leur apportant une légère coloration.

Pour vos pizzas livrées ou à emporter, elle conserve sa texture moelleuse, même après refroidissement.

● FORMATS

Râpé et Cossette 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.

● SITES DE PRODUCTION

Fromagerie d'Herbignac (44) - Fromagerie de Luçon (85)

● DDM* : 30 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AQR**
Énergie	1293 KJ / 311 kcal	15%
Matières grasses	23 g	33%
Dont acides gras saturés	16 g	80%
Glucides	3 g	1%
Dont sucres	<0,5 g	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)



Code : **45330004**



Code : **45280004**

● CONSEILS D'UTILISATION



Pour four à sole
340°C - 360°C



Pour four à bois
300°C - 400°C

