

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 40% MG/ES

La mozzarella 40% MG/ES MAESTRELLA est adaptée aux températures des fours à sole et fours à bois, sa fonte est lente. **Extra filante**, elle possède un **pouvoir couvrant** et **nappant**. Sa **légère coloration**, sa **texture mœlleuse** et son **goût lacté** rendront vos pizzas gourmandes. Pour vos pizzas livrées ou à emporter, elle conserve sa texture mœlleuse, 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	1231 KJ / 296 kcal	15%
Matières grasses	21 g	30%
Dont acides gras saturés	15 g	75%
Glucides	2,7 g	1%
Dont sucres	<0,5 g	0%
Protéines	24 g	48%
Sel	1,1 g	18%
Calcium	550,0 mg	69%

*Date de durabilité Minimale garantie réception client

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



Code : 44640004

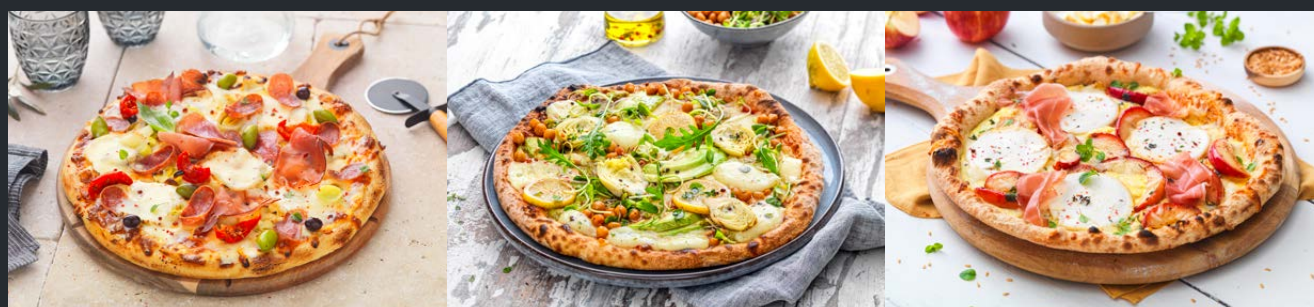


Code : 44520004

● CONSEILS D'UTILISATION

Pour four à sole
340°C - 360°C

Pour four à bois
300°C - 400°C



Suivez-nous SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE



ET SUR NOTRE SITE www.eurialfoodservice-industry.fr

