

*Maestrella*

INSPIRATIONS POUR  
*Maestro de la pizza*



# 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, 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.

Elle se prête parfaitement aux dernières tendances du marché et à ses nouvelles offres de pizzas : les traditionnelles, les bases blanches, les veggies, les saisonnières ou totalement originales.

Quelle que soit la pizza, la mozzarella Maestrella l'enrichit avec talent.



UN RENDU PARFAIT  
ET ADAPTÉ À VOS EXIGENCES

- ▶ Régularité : un même niveau de qualité pendant la durée d'utilisation
- ▶ Coloration légère
- ▶ Filant : exceptionnel, assez épais ou plus fin selon les attentes clients
- ▶ Saveur : un goût lacté et assez neutre pour un mariage parfait avec les autres ingrédients
- ▶ Pouvoir couvrant et nappant
- ▶ Texture moelleuse

Suivez-nous SUR NOTRE PAGE MAESTRELLA FRANCE  
ET SUR NOTRE SITE [www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)



## SOMMAIRE

- P 4 ▶ LES TRADITIONNELLES  
*Terroir français & inspirations italiennes.*
- P 8 ▶ LES BASES BLANCHES  
*Saveurs gourmandes & raffinées.*
- P 12 ▶ LES VEGGIES  
*Pizzas végétariennes, saines & digestes.*
- P 16 ▶ LES SAISONNIÈRES  
*Les produits de saison à l'honneur.*
- P 20 ▶ LES ORIGINALES  
*Des ingrédients et des formes atypiques.*

- P 24 À DÉCOUVRIR AUSSI
  - ▶ LA GAMME IQF  
*(fromages italiens, fromages de chèvre et AOP)*
  - ▶ LES CRÈMES FRAÎCHES GRAND FERMAGE

# Pizza au Maroilles et Poitrine Fumée

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de Maroilles AOP IQF Ligueil
- ▶ Tranches de poitrine fumée ▶ Oignon rouge
- ▶ Branche de persil plat ▶ Feuilles de mâche
- ▶ Pomme ▶ Sel et poivre



# Pizza Périgourdine

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Concassé de tomates ▶ Tomates confites ▶ Chanterelles grises
- ▶ Tranches de magret fumé ▶ Tranches de foie gras ▶ Feuilles de roquette
- ▶ Pignons de pin grillés ▶ Poivre du moulin



# Pizza Pepperoni au Bleu

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Tranches de bleu IQF Ligueil
- ▶ Sauce tomate ▶ Tranches de Pepperoni ▶ Poivron rouge
- ▶ Poivron vert ▶ Poivron jaune ▶ Oignon rouge
- ▶ Olives vertes



# Pizza Milano Serrano et Provolone

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de Provolone fumé IQF Maestrella
- ▶ Poireaux ▶ Tranches de jambon Serrano ou speck
- ▶ Tomates confites ▶ Tranches fines de Salami Milano
- ▶ Olives noires et vertes ▶ Huile d'olive ▶ Sel et poivre



# Pizza Méli Mélo

## Chèvre, Miel et Pomme

### INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse légère 15% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de chèvre affiné IQF Soignon
- ▶ Tranches de jambon de Parme ▶ Pomme Pink Lady ou Royal Gala
- ▶ Curry en poudre ▶ Miel ▶ Sel et poivre



# Pizza Carbonara

### INGRÉDIENTS

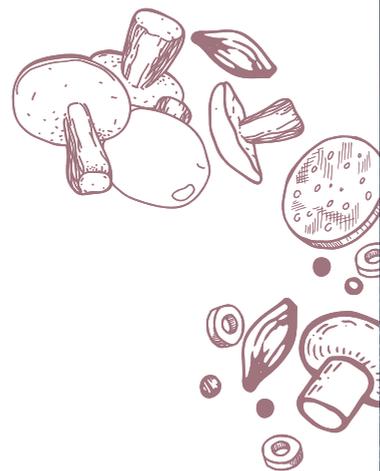
- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème Fraîche épaisse légère 15% MG Grand Fermage
- ▶ Lardons ▶ Tranches de poitrine fumée ▶ Olives noires
- ▶ Champignons de Paris émincés ▶ Julienne de jambon
- ▶ Persil haché ▶ Feuilles de basilic



# Pizza 4 Fromages

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de Bleu IQF Ligueil
- ▶ Tranches de Camembert IQF Grand Fermage
- ▶ Billes de Mozzarella IQF Maestrella
- ▶ Basilic ▶ Huile d'olive ▶ Sel et poivre



# Pizza Preziosa

## INGRÉDIENTS

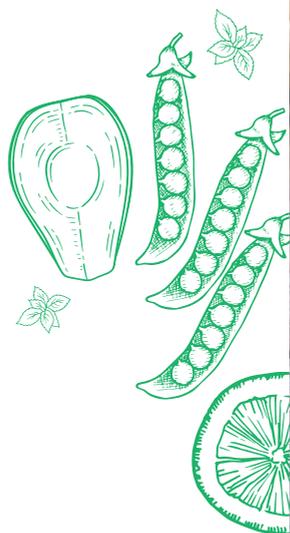
- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse légère 15% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF
- ▶ Tranches de saumon fumé ▶ Olives vertes ▶ Citron caviar
- ▶ Roquette ▶ Aneth ▶ Baies roses



# Pizza Crevettes et Gingembre

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Sauce tomate ▶ Crevettes ▶ Brocoli ▶ Gingembre frais
- ▶ Citron vert ▶ Huile d'olive ▶ Oignon Cébette ▶ Piment rouge



# Pizza Champignons et Légumes du Soleil

## INGRÉDIENTS

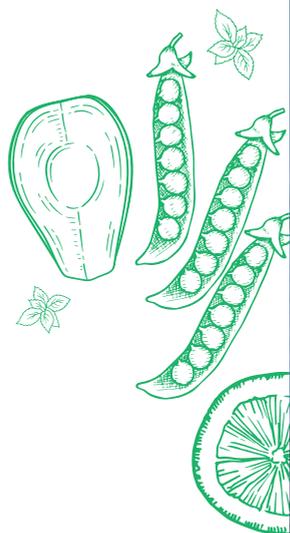
- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Pulpe de tomates ▶ Courgette ▶ Aubergine ▶ Champignons
- ▶ Poivron rouge ▶ Poivron jaune ▶ Sauce soja ▶ Feuilles de roquette
- ▶ Huile d'olive ▶ Origan ▶ Sel et poivre



# Pizza à la Betterave

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Sauce tomate ▶ Betterave rouge cuite ▶ Oignon rouge
- ▶ Jeunes pousses de poirée ▶ Pignons de pin



LES VEGGIES

# Pizza à l'Avocat et Pois Chiches

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Avocat ▶ Pois chiches ▶ Cœurs d'artichauts marinés ▶ Roquette
- ▶ Citron confit ▶ Jus de citron ▶ Paprika ▶ Huile d'olive ▶ Sel et poivre



# Pizza Spicy Poulet

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Sauce tomate ▶ Piments antillais ▶ Petits filets de poulet
- ▶ Poivron vert ▶ Oignon rouge ▶ Paprika ▶ Cumin
- ▶ Piment d'Espelette ▶ Huile d'olive ▶ Sel et poivre



# Pizza aux Pousses d'Épinard, Tomates Cerises et mini Poivrons

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Sauce tomate ▶ Tomates cerises ▶ Mini poivrons rouges et jaunes
- ▶ Pousses d'épinard ▶ Oignon rouge



# Pizza Auvergnate

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Tranches de Cantal AOP IQF Grand Fermage
- ▶ Cubes de Bleu IQF Ligeil
- ▶ Cerneaux de noix ▶ Huile d'olive ▶ Origan ▶ Poivre



# Pizza Chèvre, Pruneaux et Petits Oignons caramélisés au Miel

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Tranches de chèvre affiné IQF Soignon
- ▶ Sauce tomate ▶ Pruneaux ▶ Tranches de bacon
- ▶ Petits oignons blancs grelots ▶ Miel ▶ Beurre ▶ Romarin



# Pizza Portefeuille

## INGRÉDIENTS

- ▶ **Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella**
- ▶ Sauce tomate ▶ Tranches de mortadelle
- ▶ Origan ▶ Pistaches concassées

# Pizza Thai Satay

## INGRÉDIENTS

- ▶ **Mozzarella râpée 40% MG/ES Maestrella**
- ▶ **Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage**
- ▶ Filet de poulet ▶ Poivron rouge ▶ Crème de coco ▶ Ail
- ▶ Pâte de curry rouge ▶ Pâte de cacahuète ▶ Sauce soja
- ▶ Feuilles de chou kale ▶ Cive ▶ Cacahuètes concassées ▶ Huile d'olive



# Pizza Kebab

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Sauce tomate ▶ Viande à Kebab ▶ Keftas d'agneau
- ▶ Piment doux ▶ Oignon rouge

# Pizza Soleil

## INGRÉDIENTS

- ▶ Mozzarella cossette 40% MG/ES Maestrella
- ▶ Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- ▶ Saint Marcellin IGP Couturier
- ▶ Tranches de jambon sec ▶ Jaune d'œuf
- ▶ Pesto ▶ Feuilles de roquette





## À DÉCOUVRIR AUSSI

Notre gamme large d'ingrédients surgelés en fromage de chèvre et de vache vous offre un vaste choix de produits innovants et savoureux.

Grâce à leurs différentes découpes, formes et typicités de fromage, ils sont adaptés à vos usages et constituent des sources de créativité pour toutes vos recettes.

*Avec l'IQF,  
vous avez  
tout à gagner !*



MAÎTRISE DU COÛT ET  
DE VOTRE RENTABILITÉ



FACILITÉ  
D'UTILISATION  
ET GAIN DE TEMPS



GAIN DE MATIÈRE  
ET MOINS DE PERTES



UNE SAVEUR  
ET UN GOÛT RÉGULIERS



## Maestrella



### Bille de Mozzarella ▶ 5 g

- ▶ De couleur blanche, elle possède une texture moelleuse, et apporte une **note de fraîcheur** en bouche. S'utilise à froid.
- ▶ Boîte 1 kg - Colis de 8 kg ▶ DDM\* : 12 mois



### Tranche de Provolone fumé ▶ 13 g

- ▶ Fromage de vache **fabriqué en Italie**, le Provolone possède une texture moelleuse. Il est légèrement fumé pour une **saveur originale** qui s'accommode avec de nombreux ingrédients.
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



### Finger Food Mozzarella ▶ 20 g

- ▶ **Fondant et croustillant**, à grignoter autant « sur le pouce » qu'à table, nature ou accompagné d'une salade ou d'une sauce à dipper. La douceur de la mozzarella se marie délicieusement à une **panure craquante** aux **saveurs épicées**.
- ▶ Sachet 1 kg - Colis de 5 kg ▶ DDM\* : 12 mois



### Burrata congelée ▶ 100 g

- ▶ Fromage italien traditionnel fabriqué à la main au cœur des Pouilles. C'est un fromage au lait de vache à pâte filée, avec un **cœur crémeux fondant** et gourmand. Son goût est frais et délicat.
- ▶ Colis de 8 pots ▶ DDM\* : 6 mois

## La générosité à l'état pur

*La burrata se consomme en salade et en garniture sur vos pizzas, vos bruschettas ou vos recettes de pâtes. Elle ensoleillera vos cartes en exprimant avec brio toute la générosité de la cuisine italienne.*



Depuis 1895  
**SOIGNON**



**Tranche de Chèvre affiné ▶ 7 g ▶ 10 g ▶ 20 g**

- ▶ Une **croûte blanche** à l'extérieur, une texture légèrement friable, un **parfum** et un **goût caprin** prononcés.
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



**Maestrella**



**Tranche de Taleggio AOP ▶ 10 g**

- ▶ Pâte molle à croûte lavée issue de lait de vache pasteurisé. **Saveur fruitée** et affirmée. **Texture fondante** à chaud.
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



**ligueil**



**Tranche de Cantal AOP ▶ 15 g**

- ▶ Fromage à pâte pressée non cuite, **originaire de Saint-Mamet** dans le Cantal. Sa pâte est de belle couleur ivoire, sa texture est ferme et son goût est **légèrement fruité**.  
(Cantal jeune 30 jours d'affinage minimum)
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



**Tranche de Reblochon AOP**

- ▶ Fromage à pâte pressée non cuite, **issu de lait cru** et **affiné pendant 15 jours minimum**. Il possède une pâte de couleur ivoire, **onctueuse et souple** à chaud. Sa saveur est subtile et veloutée, relevée d'un **léger goût de noisette**.
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



**Tranche de Maroilles AOP ▶ 15 g**

- ▶ Fromage à pâte molle à croûte lavée. Sa pâte est **souple** et **onctueuse** avec une croûte orangée homogène, et sa **saveur est corsée**.
- ▶ Boîte 500 g - Colis de 4 kg ▶ DDM\* : 12 mois



*L'ingrédient idéal pour renouveler  
la tradition italienne de la pizza "Bianca" !*

La crème fraîche épaisse Grand Fermage s'adapte parfaitement aux pizzas à base blanche. Les pizzaiolos la plébiscitent, notamment pour sa **texture homogène** et **irréprochable** en usage à chaud. Elle offre une parfaite tenue à la cuisson, **ne coule pas** et **ne détrempe pas la pâte**.



**Crème Fraîche épaisse légère 15% MG**

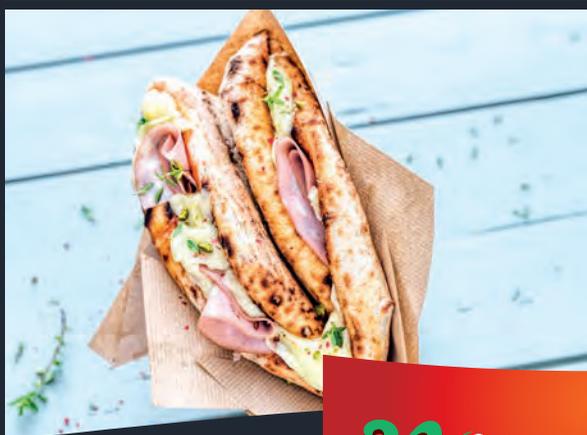
- ▶ Tenue parfaite à la cuisson. **Excellente répartition** en base blanche.
- ▶ Colis de 1 seau de 5 L ▶ Colis de 6 seaux de 1 L
- ▶ DDM\* : 23 jours



**Crème Fraîche épaisse 30% MG**

- ▶ Bon goût de crème acidulé. Texture épaisse et lisse. **Grand pouvoir nappant**.
- ▶ Colis de 1 seau de 5L ▶ Colis de 6 seaux de 1L
- ▶ DDM\* : 23 jours





*Maestrella*

EURIAL - CS 70816 - 44308 NANTES CEDEX - TÉL. : 02 40 68 18 18  
[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)