

*—*  *—*  
**CANTADORA**  
*—* ★★ ★★ *—*

*Inspirations  
pour pizzas bellissima.*



# 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.

Cantadora répond à **toutes les attentes des professionnels de la restauration italienne** en proposant une gamme de mozzarella avec **des fonctionnalités adaptées à leurs usages** et qui respecte le **savoir-faire original de la pizza et des spécialités italiennes**.



*Pour sublimer vos recettes,  
une gamme exclusive...*



... qui rassemble tous les professionnels  
autour de la **bonne cuisine italienne authentique**.

## MOZZARELLA RÂPÉE OU COSSETTE 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**.

Elle offre un **très bon pouvoir filant** et grâce à sa texture onctueuse et fondante, elle rend vos pizzas **généreuses et gourmandes**. Son **goût lacté** et légèrement salé réhausse la saveur de toutes vos pizzas.



Le pain de mozzarella possède un **goût doux et lacté**.

Il offre une **texture souple, facile à râper** et à découper, au couteau comme à la trancheuse.

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

## PAIN DE MOZZARELLA 45% MG/ES





# Pizza Margherita

---

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora
- Sauce tomate • Tomates cerises • Feuilles de basilic
- Origan • Huile d'olive

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Couper les tomates cerises en deux.
- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la sauce tomate et disposer les tomates cerises.
- Parsemer la mozzarella Cantadora et l'origan puis enfourner.
- À la sortie du four, disposer les feuilles de basilic et ajouter un filet d'huile d'olive.





# Pizza Formaggi

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella cossette 45% MG/ES Cantadora**
- **Tranches de Provolone fumé IQF Maestrella**
  - Tranches de Taleggio AOP • Sauce tomate
- Tomates cocktail • Olives noires • Piment doux • Basilic

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Trancher les tomates. • Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la sauce tomate et parsemer la mozzarella Cantadora.
- Disposer les tranches de Provolone fumé IQF Maestrella et les tranches de Taleggio AOP.
- Terminer par les rondelles de tomates et quelques olives noires.
  - Enfourner.
- À la sortie du four, émincer le piment doux sur la pizza encore chaude et disposer quelques feuilles de basilic.





# Pizza Dolce Vita

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella cossette 45% MG/ES Cantadora**
- **Tranches de Chèvre affiné IQF Soignon**
- Sauce tomate • Poires • Oignon rouge
- Noisettes • Miel

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Éplucher et couper les poires en quartiers et l'oignon rouge en fines rondelles.
  - Abaisser la pâte à pizza.
  - Ajouter la sauce tomate, garnir de mozzarella Cantadora ; répartir les lamelles de poires, les rondelles d'oignon rouge et disposer les tranches de chèvre IQF Soignon.
  - Enfourner.
- Arroser la pizza d'un filet de miel à la sortie du four et terminer par quelques noisettes concassées. Servir aussitôt avec une salade de jeunes pousses en accompagnement ou à parsemer sur la pizza.



# Pizza Pancetta Olives

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora
- Sauce tomate • Tranches de pancetta • Olives vertes
- Olives de Kalamata • Basilic • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler la sauce tomate sur la pâte.
- Parsemer la mozzarella Cantadora et disposer les tranches de pancetta sur la pizza.
- Enfourner.
- Disposer quelques feuilles de basilic sur la pizza.
- Ajouter quelques olives vertes et olives de Kalamata avant de servir.





# Pizza Melanzanaglio

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora
- Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
  - Aubergine • Huile d'olive • Ail • Câpres
- Origan • Pignons de pin torréfiés • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Détailler l'aubergine en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Hacher l'ail et le mélanger à l'huile d'olive et à l'origan.
- Badigeonner les tranches d'aubergine de ce mélange, et les marquer au grill 2 minutes de chaque côté. Assaisonner.
  - Abaisser le pâton à pizza.
  - Étaler la crème fraîche Grand Fermage et parsemer la mozzarella Cantadora.
  - Répartir les tranches d'aubergine. • Enfourner.
- Ajouter les câpres et les pignons de pin avant de servir.  
Petit plus : ajouter un œuf au centre de la pizza.





# Pizza Sparagus

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella cossette 45% MG/ES Cantadora**
- **Tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF**
- Sauce tomate • Asperges vertes • Petits pois • Citron
- Feuilles de menthe • Huile d'olive • Baies roses • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Arroser les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF d'un filet d'huile d'olive, y ajouter le jus du demi-citron, de la menthe hachée et assaisonner le tout. Réserver.
- Faire cuire les petits pois dans une eau bouillante pendant 5 minutes et les égoutter.
- Les arroser d'un filet d'huile d'olive, de menthe hachée. Assaisonner et mélanger.
  - Réaliser des lamelles d'asperges vertes à l'aide d'une mandoline.
  - Abaisser la pâte à pizza.
  - Étaler la sauce tomate, parsemer la mozzarella Cantadora et disposer les lamelles d'asperges vertes arrosées d'un filet d'huile d'olive, puis enfourner.
- À la sortie du four, répartir les petits pois à la menthe et disposer les tranches de Sainte Maure de Touraine AOP IQF marinées.
- Décorer de quelques baies roses concassées et de feuilles de basilic.





# Pizza Balsarucola

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora
- Burrata Bontà Viva
- Sauce tomate • Tomates cerises • Roquette • Pignons de pin
- Olives vertes • Crème de balsamique • Huile d'olive

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Abaisser la pâte à pizza. • Couper les tomates cerises en deux.
- Étaler la sauce tomate sur la pâte, y parsemer la mozzarella Cantadora et y répartir les tomates cerises. • Enfourner.
- Diviser la Burrata Bontà Viva en trois morceaux et la disposer sur la pizza à la sortie du four.
- Répartir la roquette, les olives et les pignons de pin torréfiés.
- Arroser la pizza d'un filet d'huile d'olive et d'un trait de crème de balsamique avant de servir.





# Pizza Automnale au Potiron

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella cossette 45% MG/ES Cantadora
- Crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage
- Panais • Betterave chioggia • Potiron doux vert d'Hokkaido
- Origan • Jeunes pousses de chou pak choï • Huile d'olive • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Détailler le potiron en cubes et en quartiers, réaliser de fines lamelles de panais et de betterave à la mandoline. Arroser d'un filet d'huile d'olive, assaisonner, parsemer d'origan et enfourner 10 min.
  - Abaisser le pâton à pizza.
  - Étaler la crème fraîche Grand Fermage et recouvrir de potiron, de panais et de betterave.
  - Garnir de mozzarella Cantadora et enfourner.
- À la sortie du four, ajouter les feuilles de chou pak choï.





# Pizza jambon à la truffe et au speck

## INGRÉDIENTS :

- Mozzarella râpée 45% MG/ES Cantadora
- Crème fraîche épaisse 30% Grand Fermage
- Tomate noire de Crimée • Truffe noire • Jambon blanc à la truffe
- Tranches de speck • Grana Padano • Fleurs de câpres • Huile d'olive

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Abaisser la pâte à pizza. • Étaler la crème fraîche Grand Fermage.
- Parsemer la mozzarella Cantadora puis râper une partie de la truffe à l'aide d'une petite mandoline.
- Disposer les tranches de tomates et les câpres puis enfourner.
- À la sortie du four, ajouter les copeaux de Grana Padano, réhausser la pizza avec du jambon blanc à la truffe et du speck.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive et râper le reste de truffe.
- Servir la pizza accompagnée de jeunes pousses de salade.





# Lasagnes au veau et aux légumes du soleil

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella pain 45% MG/ES Cantadora** • Crème fraîche épaisse 30% Grand Fermage
- Pâte fraîche à lasagnes • Farce de veau • Tranches de jambon cru • Tomates
- Courgettes • Oignon • Gousse d'ail • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Râper le pain de mozzarella Cantadora.
- Émincer l'oignon, hacher l'ail et les tomates.
- Faire revenir la farce de veau, les oignons et l'ail dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Ajouter les tomates. Laisser mijoter et assaisonner.
- Tapiser le fond de votre plat de crème fraîche Grand Fermage.
- Parsemer de mozzarella Cantadora, surmonter de feuilles de lasagnes et recouvrir d'une fine couche de farce de veau à la tomate.
- Déposer de fines lamelles de courgettes et parsemer de mozzarella Cantadora. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la mozzarella.
- Détailler le jambon cru en julienne et en déposer sur les lasagnes. • Enfourner.





# Tian de légumes et mozzarella

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella pain 45% MG/ES Cantadora**
- Tomates • Courgettes • Aubergine • Gousse d'ail • Pignons de pin
- Thym • Huile d'olive • Sel et baies roses

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Frotter le plat avec la gousse d'ail et hacher le reste.
- Trancher finement les tomates, les courgettes, l'aubergine ainsi que le pain de mozzarella Cantadora.
- Arroser le fond du plat d'huile d'olive et ranger les légumes en rosace en alternant aubergine, courgette, tomate et les tranches de pain de mozzarella Cantadora.
- Parsemer d'ail, de pignons de pin et de quelques branches de thym.
- Arroser à nouveau d'huile d'olive, assaisonner de sel et de baies roses concassées puis enfourner.





# Bruschetta Pepperoni et légumes grillés

## INGRÉDIENTS :

- **Mozzarella pain 45% MG/ES Cantadora**
- Tranches de pain aux graines • Tranches de Pepperoni
- Courgettes grillées à l'huile • Tomates séchées à l'huile • Gousse d'ail
- Olives noires • Graines de courge • Sel et poivre

## LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

- Faire griller les tranches de pain et les frotter avec la gousse d'ail.
- Y répartir les tomates séchées, les courgettes grillées et les olives noires.
- Recouvrir de mozzarella Cantadora, préalablement râpée.
  - Enfourner.
- À la sortie du four, déposer les tranches de Pepperoni et parsemer de graines de courge.
- Accompagner d'une salade de roquette.



# CANTADORA

★★★★



Retrouvez d'autres idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

