

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



# 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 45% MG/ES SPÉCIAL FOUR À CONVOYEUR

La mozzarella 45% MG/ES MAESTRELLA a été conçue spécialement pour les fours à convoyeur. Elle ne brûle pas et se colore légèrement. Sa fonte est lente et assure un pouvoir nappant uniforme. Son filant est fin, sa texture moelleuse et son goût lacté rendront vos pizzas gourmandes. Pour vos pizzas livrées ou à emporter, elle conserve sa texture moelleuse, même après refroidissement.

### ● FORMAT

Râpé 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.

### ● SITE DE PRODUCTION

Fromagerie d'Herbignac (44)

### ● DDM\* : 30 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	POUR 100 G	% AQR**
Énergie	1296 KJ / 312 kcal	15%
Matières grasses	23 g	33%
Dont acides gras saturés	17 g	85%
Glucides	3,2 g	1%
Dont sucres	<0,5 g	1%
Protéines	23 g	46%
Sel	1,0 g	17%
Calcium	600,0 mg	75%

\*Date de durabilité Minimale garantie réception client - \*\*Apport Quotidien de Référence pour un adulte type (8400kJ / 2000kcal)



Code : 49110004

### ● CONSEILS D'UTILISATION



Pour four à convoyeur  
235°C - 260°C



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