

# GAMME FROMAGES À PIZZA



*Une qualité et une régularité reconnues*

Les gammes **MAESTRELLA** et **CANTADORA** répondent aux besoins des professionnels de la restauration italienne.

Grâce à leurs **offres extras larges** de fromages à pizzas aux **fonctionnalités adaptées** aux types de fours, vous bénéficiez de produits correspondant aux **attentes de vos clients**, avec une **qualité et régularité reconnues**.



## Mozzarella 40% MG/ES sachet 2,5 kg

Code format râpé : 44640004

Code format cossette : 44520004

- Fonte lente et pouvoir couvrant.
- Extra filante.
- Texture moelleuse et goût lacté.
- Légère coloration.

Colis de 4 sachets

DDM\* : 30 jours



Râpé



Cossette



## Mozzarella 45% MG/ES Spécial Four à convoyeur sachet 2,5 kg

Code : 49110004

- Ne brûle pas et se colore légèrement.
- Fonte lente.
- Pouvoir nappant uniforme.
- Filante et texture moelleuse.

Colis de 4 sachets

DDM : 30 jours



## Mozzarella / Emmental fondu EMANIO sachet 2,5 kg

Code : 49290004

- Goût fruité d'Emmental.
- Pouvoir filant de la mozzarella.
- Pouvoir couvrant.

Colis de 4 sachets

DDM : 30 jours



## Mozzarella / Spécialité alimentaire sachet 2,5 kg

Code : 49300004

- Pouvoir couvrant et filant.

Colis de 4 sachets

DDM : 30 jours

\*DDM : Date de durabilité minimale

# CANTADORA

Faites chanter la tradition culinaire *italienne*.



## Fior di Latte Barquette 2,5 kg

Code : 40014004

- Goût lacté authentique.
- Couleur qui reste blanche après cuisson.
- Découpe traditionnelle en format gros brin pour un rendement optimal à la cuisson.
- Texture fondante et filant incomparable.
- Fonte lente et fort pouvoir couvrant.

Colis de 4 barquettes  
DDM : 18 jours



## Mozzarella 45% MG/ES sachet 2,5 kg

Code format râpé : 45330004  
Code format cossette : 45280004

- Ne brûle pas et reste blanche.
- Fonte rapide.
- Très bon pouvoir filant.
- Goût lacté.
- Texture onctueuse et gourmande.

Colis de 4 sachets  
DDM : 30 jours



## Mozzarella 45% MG/ES pain 1 kg

Code : 40091005

- Texture souple, facile à râper et à découper au couteau comme à la trancheuse.
- Excellent filant et pouvoir couvrant.
- Utilisation en paninis, sur pizzas ou encore dans des lasagnes ou gratins.

Colis de 5 pièces  
DDM : 30 jours



La **burrata** est un ingrédient tendance et incontournable de la restauration italienne, elle peut se consommer en garniture sur vos pizzas, vos bruschettas ou dans vos recettes de pâtes.



## Burrata congelée 100 g

Code : 4649008

- Fromage italien au lait de vache à pâte filée fabriqué à la main au cœur des Pouilles.
- Cœur crémeux fondant et gourmand.
- Goût frais et délicat.

Colis de 8 pots  
DDM : 6 mois

