

Maestrella

## Mozzarella 45% MG/Extrait sec Spécial Four à Convoyeur - Râpé



Nouveau



### APPLICATIONS

Pizzas pour la restauration italienne à table ou livrée

### LA RECETTE ASSOCIÉE



Pizza Reine

Maestrella, la marque N°1 de la mozzarella et du fromage à pizza en France, accompagne les professionnels de la restauration italienne en leur garantissant une offre de produits laitiers de qualité, exclusive et experte.

Maestrella propose sa dernière innovation, une mozzarella avec 45% de Mat.Gr./Extrait Sec et adaptée aux fours à convoyeurs.

La mozzarella 45% MG a été conçue spécialement pour s'adapter aux températures et aux temps de cuisson des fours à convoyeur.

Elle **ne brûle pas** et se colore légèrement. Les spots de couleur claire sont modérés grâce à son taux de matière grasse qui **protège le fromage du brunissement**.

Elle **fond lentement de manière homogène** et assure un **pouvoir nappant uniforme**.

Son **filant est fin** et sa **texture moelleuse**.

Disponible en **format râpé**.

Sachet de 2.5kg  
Colis de 4 sachets

### INGRÉDIENTS

- Mozzarella (Lait de vache pasteurisé (origine : France))
- Sel
- Ferments, coagulant)
- Anti-agglomérant : amidon de pomme de terre

VALEURS NUTRITIONNELLES	UNITÉS DE MESURE (POUR 100g/100ml)
Energie	1296KJ - 312 Kcal
Matières grasses dont	23g
-Acides gras saturés	17g
Glucides dont	3,2g
-Sucres	0,5g
Protéines	23g
Sel	1g

Usine de fabrication	Herbignac (44)
Poids	2,5kg
Conditionnement	Sachet 2,5kg Râpé
DLUO	30 jours
Gencode	3523230049023
Poids net Colis	10kg
Poids brut Colis	10,5kg
Dimension Colis	50 x 30 x 18,7
Nb Colis par Palette	54
Nb Colis par Couche	6
Nb Couches par Palette	9
Poids Brut Palette	587kg