



# Arla® Pro Mozzarella 40+ 2,3kg

ID 101249

## Produktbeskrivelse

Arla® Pro Mozzarella Block er en mozzarella af høj kvalitet i en fleksibel blokform. The cheese has a mild taste, a delicate aroma and good melting performance. Osten har en mild smag, en delikat aroma og gode smelteegenskaber. Ideel til både deep pan-pizzaer og pizzaer med tynd dej – og et godt valg til kokke, der er på udkig efter alsidighed samt smag og funktionalitet.

## Driftsmæssige fordele

Denne løsning giver kokke uendelige muligheder i køkkenet. Blokken kan rives i den ønskede størrelse og form og kan blandes med andre ostetyper. En alsidig løsning til restauranter og bagerier. Vi anbefaler brug af bælteovn for at opnå optimale resultater eller dækovn.

## Næringsværdi

ENERGY KCAL	302 kcal
ENERGY KJ	1258 KJ
FEDT	22 G
MÆTTEDE FEDTSYRER	14 G
KULHYDRAT	1,0 G
SUKKER	1,0 G
PROTEIN	25 G
SALT	1,4 G

## Allergen info

MÆLK

## Ingrediensliste

MÆLK, salt, MÆLKESYREKULTUR, osteløbe (mikrobiel).

## Vigtige fordele

- Alsidig anvendelse
- Gode smelteegenskaber
- Skræddersyet til dine behov

## Anvendelse

Ovntype og indstillinger



Dækovn

280 °C - 330 °C  
2 - 4 min



Bælteovn

260 °C - 300 °C  
2 - 3 min

Pizzatype



Tynd dej



Deep pan

Serveringstype



Spises på stedet

## Opbevaring



Nej



2 - 5 °C



2,3 KG

## Samlet resultat

### Smag

Mild

Stærk

### Elasticitet

Lav

Høj

### Overflade

Bleg

Mørkebrun