

Mozzarella cossette 2kg

ID 66518

Description du produit

La Mozzarella cossette Arla® Pro est une mozzarella douce et crémeuse dans un format dés pratique à doser. Parfait pour une cuisson flash ultra rapide, ce fromage permet une couverture optimale et un bon filant sans colorer puisqu'il ne contient pas d'amidon tandis que son goût frais et salé fait ressortir les saveurs des autres ingrédients.

Les avantages en cuisine

Une pizza uniforme avec une belle couverture, une légère coloration pour un aspect très gourmand. Pour un résultat optimal, nous recommandons une cuisson dans un four électrique.

Avantages clés

- Bon filant
- Polyvalence
- Fonte rapide

Mode d'emploi

Type de four et cuisson



traditionnel

300 °C - 350 °C 3 - 4 min



électrique

280 °C - 330 °C 2 - 4 min



convoyeur

260 °C - 300 °C 2 - 3 min





Pâte fine

Pâte épaisse

Type de consommation



Valeurs nutritionnelles

ÉNERGIE KCAL	299 kcal
ÉNERGIE KJ	1254 KJ
MATIÈRES GRASSES	22 G
DONT ACIDES GRAS SATURÉS	14 G
GLUCIDES	1,0 G
DONT SUCRES	1,0 G
PROTEINES	25 G
SEL	1,4 G

Allergènes

LAIT, LACTOSE

Liste d'ingrédients

Lait de vache pasteurisé, sel, enzyme coagulante d'origine microbienne, ferments lactiques.

Stockage et utilisation





5°C Max



2 KG

Performance

Goût Léger Intense

Filant

Léger Extra

Coloration

Claire Foncée