



Mozzarella gros brin (2kg)

ID 58647

Description du produit

La Mozzarella gros brin Arla® Pro, c'est une délicieuse mozzarella offrant une fonte lente spécialement adaptée aux fours très chauds, une couverture parfaite et un filant exceptionnel. C'est votre meilleure option pour la livraison : sa texture crémeuse ne durcit pas en tiédissant et conserve tout son filant même après 20 minutes dans un boîte.

Avantages en cuisine

Le format gros brin réduit l'agglomération de la mozzarella et assure un dosage facile, tout en offrant d'excellentes performances en termes de fonte et de filant. Il convient à tous les fours mais pour un résultat optimal, nous recommandons l'utilisation d'un four traditionnel ou convoyeur car le gros brin présente une excellente résistance aux températures élevées.

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.

Avantages clés

- Excellente fonte
- Filant exceptionnel
- Coloration optimale
- Ne colmate pas

Mode d'emploi

Type de four et cuisson			
	Four traditionnel	Four électrique	Four convoyeur
	300 °C - 350 °C 3 - 4 min	280 °C - 330 °C 2 - 4 min	260 °C - 300 °C 2 - 3 min
Type de pizza			
	Pâte fine	Pâte épaisse	
Type de consommation			
	Sur place	A emporter	

Stockage et utilisation

	Non
	5 °C Max
	2 KG

Performance

Goût

Léger — Intense

Filant

Léger — Extra

Coloration

Claire — Foncée