

# LA MOZZARELLA DE QUALITÉ POUR BOOSTER VOTRE BUSINESS



**Dis-moi quel est ton four,  
je te dirai quelle est ta mozza!  
Une régularité toute l'année  
et certainement le meilleur  
filant du marché.**

**ARLA  
PRO.**

**PARTENAIRES  
DANS L'ÂME**

# BIEN CHOISIR SON FROMAGE EN FONCTION DE SON ÉQUIPEMENT

Vous avez un...



Four traditionnel

**VOUS FAITES**

**NAPOLITAINE & ROMAINE**

**NEW-YORKAISE**

**CALZONE**

**AL TAGLIO & PINSA**

LES PROS RECOMMANDENT LA MOZZARELLA

Cubes 10x10

Gros brin

Râpée

Gros brin

Gros brin

Cossette

Vous avez un...



Four électrique ou gaz

**VOUS FAITES**

**NAPOLITAINE & ROMAINE**

**STYLE DÉTROIT**

**CALZONE**

**AL TAGLIO & PINSA**

LES PROS RECOMMANDENT LA MOZZARELLA

Cubes 10x10

Cossette

Gros brin

Cossette

Gros brin

Gros brin

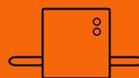
Râpée

Râpée

Râpée

Râpée

Vous avez un...



Convoyeur

**VOUS FAITES**

**STYLE DÉTROIT**

**NAPOLITAINE & NEW-YORKAISE**

LES PROS RECOMMANDENT LA MOZZARELLA

Cossette

Cossette

Gros brin

Gros brin

**POINT LIVRAISON**



Pour la Livraison ou la vente à emporter, quelque soit le type de four, privilégier la GROS BRIN.



# RECETTE X FOUR = L'ÉQUATION GAGNANTE POUR RÉUSSIR SA PIZZA



## LES TYPES DE PIZZA MAJORITAIRES EN FRANCE :



### Pizza romaine

La plus répandue. Pâte fine et croustillante incorporant de la matière grasse, généralement sans trottoir (bord)



### Pizza napolitaine

Pâte fine et légère sans ajout de matière grasse, large trottoir

### Et sa variante New-Yorkaise

Variante de la napolitaine, dont la pâte se plie. Généralement très garnie.



### Pizza de Detroit (ou de Chicago)

Pâte épaisse moelleuse et caramélisée, cuite dans un moule huilé sans trottoir. Ce sont généralement les pizzas des grandes chaînes de livraison.



### Pizza al taglio

Pâte épaisse proche d'une pâte à pain, servie à la part ou au poids

### Et la Pinsa qui gagne du terrain

Contrairement à la pizza traditionnelle, la pâte de la pinsa est faite à partir d'un mélange de farine de blé, de soja et de riz, qui donne une texture légère et croustillante.

## LES DIFFÉRENTS TYPES DE FOURS À PIZZA :



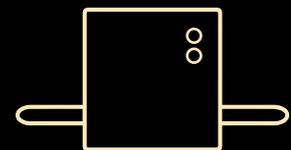
### Le four traditionnel

Le principe du four traditionnel est utilisé depuis des milliers d'années. Il consiste en une base de pierre, brique ou argile qui, contrairement aux autres fours, absorbe la chaleur par le fond et les murs pour la restituer directement à la pizza. Le rendu est généralement une pizza de grande qualité avec une pâte croustillante et un aspect artisanal et authentique. Ces fours cuisent à des températures extrêmement élevées, vous aurez besoin d'un fromage qui fond lentement afin d'éviter qu'il ne brûle.



### Le four électrique

Les fours électriques offrent les mêmes avantages que les fours traditionnels mais sont plus faciles à utiliser. Très polyvalents, ils permettent la création de tous les types de pizzas. Selon la température choisie, un fromage à fonte plutôt lente est conseillé afin que tous les ingrédients aient le temps de cuire, sans brûler.



### Le four convoyeur

Souvent appelé «le tunnel», le four convoyeur possède un tapis roulant passant sous un grill qui cuit les pizzas très rapidement. Bien paramétré, il permet de cuire quasi sans surveillance. C'est le four le plus pratique pour aller vite et passer de gros volumes, comme par exemple, chez les experts de la livraison. Le convoyeur cuit les pizzas à des températures inférieures aux fours traditionnels, il est donc conseillé d'utiliser un fromage à fonte rapide et/ou un fromage spécial livraison.

# LA MOZZARELLA DE QUALITÉ POUR BOOSTER VOTRE BUSINESS



Qu'est-ce qui fait une bonne pizza? Une farine de qualité, une tomate extra fraîche et le bon fromage, celui qui file sans brûler, qui apporte de la texture sans dénaturer le goût. Cependant, pour obtenir le meilleur résultat, mieux vaut savoir quelle mozzarella est la plus adaptée à vos besoins.

Chez Arla Pro, il y a une mozzarella pour chaque application.

*La France:  
Au pays de la pizza ?*



**4,58 Mds€**



**21 225 PDV**



**915 millions**

Consommées chaque année en France (plus que les italiens !)

## Zoom sur

### L'importance de la consommation différée

- 30% des pizzas sont destinées à la vente à emporter ou la livraison.
- 33% sont consommées directement en restaurant
- 37% à la maison

# LA MOZZARELLA ARLA PRO

**ARLA  
PRO.**

- Fabricant N°1 de mozzarella en Europe
- Une qualité régulière toute l'année
- Le meilleur filant du marché
- 40% de matières grasses



## MOZZARELLA RÂPÉE STANDARD

3,2 MM

### CARACTÉRISTIQUES

- Fonte rapide
- Fort pouvoir couvrant
- Colore rapidement

### POUR QUI?

- Pour les pro équipés de fours électriques qui veulent répartition homogène, coloration, brillance et goût
- Également pour applications hors pizza (gratins, sandwichs chauds, boulangerie)



## MOZZARELLA RÂPÉE GROS - 4X4X20 MM

### CARACTÉRISTIQUES

- Fonte lente
- Filant exceptionnel sans surcharger
- Pas de coloration

### POUR QUI?

- Pour les pros qui recherchent la performance, brillance, moelleux, goût, tenue, sans coloration (quelque soit leur type de four)
- Pour la livraison ou consommation différée (conserve son moelleux)



## MOZZARELLA COSSETTE - 4X4X4 MM

### CARACTÉRISTIQUES

- Fonte ultra rapide
- Goût marqué

### POUR QUI?

- Pour les pro équipés de fours électriques ou convoyeurs qui veulent cuisson flash, brillance et goût
- Également pour applications hors pizza (gratins, sandwichs, boulangerie)



## MOZZARELLA CUBES

- 10X10X10 MM

### CARACTÉRISTIQUES

- Découpe exclusive
- Fonte lente
- Filant exceptionnel

### POUR QUI?

- Pour les pro équipés de fours traditionnels ou électriques qui recherchent un rendu très artisanal, comme avec une Bufala fraîche.



## Ce que les pros en pensent :

« La mozzarella Arla Pro offre une qualité constante, un pouvoir couvrant fort et un filant exceptionnel, ce qui en fait le choix parfait pour mes pizzas »

Emmanuelle Valentin,  
Championne de la pizza

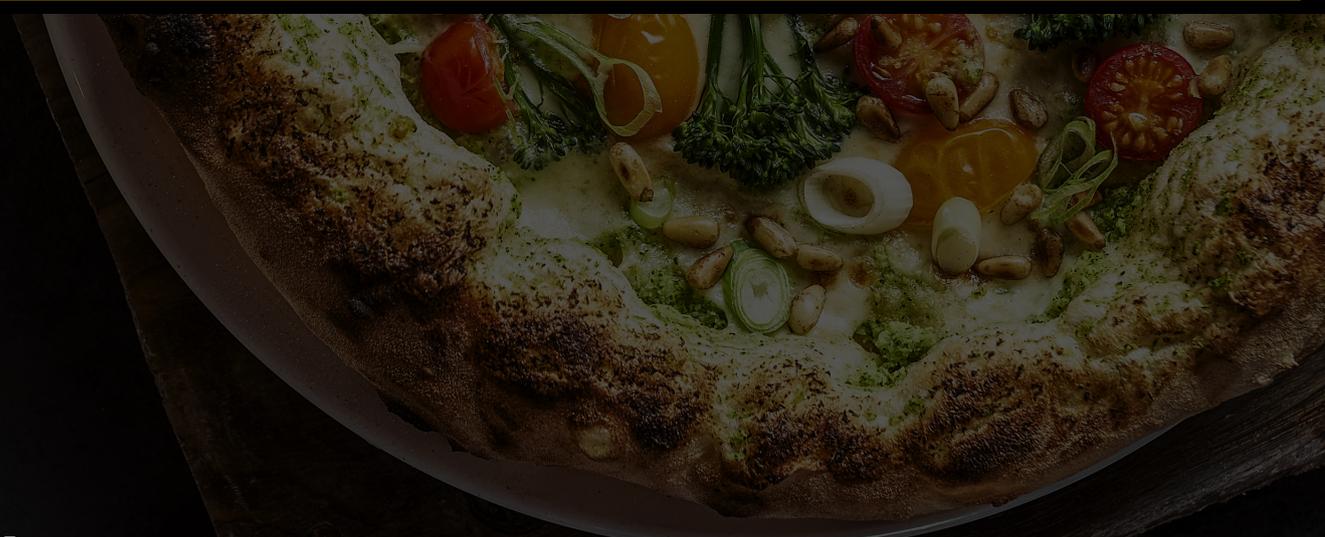
« Elle a du goût, elle fond bien et elle est vraiment extra filante »

Tony, pizzaiolo (85)

# LA MOZZARELLA DE QUALITÉ POUR BOOSTER VOTRE BUSINESS



PRODUIT	UTILISATIONS	CONDITION- NEMENT	UNITÉS PAR COLIS	CODE ARTICLE	GEN COD	DLC GARANTIE	ORIGINE
Mozzarella Râpée	Pizzeria Four électrique	2kg	6	66519	5711953069550	45 jours	Danemark
Mozzarella gros brin	Pizzeria Tout four	2kg	6	58647	5711953063169	45 jours	Danemark
Mozzarella cossette	Restauration et boulangerie	2 kg	6	66518	5711953069574	45 jours	Danemark
Mozzarella tranches	Sandwichs chauds et froids	1 kg +/- 50 tranches	6	58648	5711953063183	30 jours	Danemark, conditionné en Pologne
Pizza Topping	Restauration rapide	2kg	6	58633	5177953037368	45 jours	Danemark



# ARLA PRO.

PARTENAIRES  
DANS L'ÂME

Arla Pro, produits laitiers professionnels  
[www.arlapro.com/fr](http://www.arlapro.com/fr)

Nous contacter :

[arlaprofr@arlafoods.com](mailto:arlaprofr@arlafoods.com) / 0145238690