

MOZZARELLA JULIENNE TAGLIO NAPOLI - LATTERIA DEL MOLISE



CODICE	24818
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Molise
PESO	3 kg

Mozzarella per pizzeria in formato julienne prodotta dalla Latteria del Molise

DESCRIZIONE	Mozzarella ottenuta per il 50% da produzione fresca e per il 50% da cagliata congelata. Dopo la lavorazione viene fatta asciugare per un giorno, quindi lavorata in vari formati
ASPETTO	Si presenta tagliata a strisce larghe, come vuole la tradizione napoletana e confezionata in vaschette in ATM. La consistenza è morbida ed elastica
SAPORE	Dolce e delicata, anche se meno gustosa e umida della versione Fiordilatte
STAGIONATURA	Non prevista
PRODUTTORE	Latteria del Molise - Mirabello Sannitico (CB)
SELEZIONATO PERCHÈ	Prodotto pronto all'uso, permette di avere un food cost controllato e zero scarto, con una shelflife interessante
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ideale per la pizzeria, pensata per chi desidera una pizza dall'effetto filante!