



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!

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.