

Julienne Fior di Latte

Code produit **1320**

Catégorie Fromages

Ligne de restauration

Notes

La juillette fior di latte se caractérise par sa texture filandreuse et son délicat arôme lacté.

À la pizzeria, la cuisson, que ce soit dans un four électrique ou à bois, donne une pâte filante, un excellent rendement et une couleur blanche sans brûlures apparentes.



2 kg de panettis filone à la mozzarella fumée

Code produit **3644**

Catégorie Fromages

MOZZARELLA POUR PIZZA

Notes

Saveur douce et délicate, avec un agréable arôme de lait frais. Le Filone fumé est un fromage frais à pâte filée, aromatisé au fumage naturel (paille). De couleur brun clair, il présente une surface lisse et uniforme, sans croûte, et une peau fine et tendre.



Mozzarella Filone en pains de 2 kg

Code produit **1321**

Catégorie Fromages

MOZZARELLA POUR PIZZA

Notes

Propriétés nutritionnelles : Valeur énergétique (kcal) : 306 ; Valeur énergétique (kJ) : 1270 ; Matières grasses (g) : 25
Protéines (g) (n x 6,25) : 21
Glucides (g) : 1,5
Valeurs moyennes pour 100 g de produit comestible

Caractéristiques et ingrédients : 100 %
lait de bufflonne, présure et sel

