

LA UNIÓN



MOZZARELLA DE **DEBIC**

40 % RALLADO
CAJA 5X2 KG



Temperatura ideal de horneado: 220-300 °C
Rallado uniforme, sticks tamaño de 4x4x20 mm
Perfecto fundido y dorado uniforme al hornearse

La Mozzarella es un tipo de queso de pasta hilada, lo que le aporta una estructura fibrosa que es una de las razones por las que la mozzarella de la pizza se estira al tirar de ella, tiene sabor lácteo, suave y fresco. Al hornearla, la mozzarella se funde de forma excelente, suave, cremosa y con ampollas (blisters) uniformes.

C/ Antonio Barceló
García Paredes, 7
Pol. Industrial de Consell
07330 - Consell (Mallorca)

Telf. pedidos: 971 272 434

Telf. oficina: 971 278 703

www.launionmallorca.com

