NO CARNI FRESC

REF: 64100011

Queso mozzarella Rallado para Restaurantes

El queso mozzarella rallado para restauración es una solución práctica y versátil especialmente diseñada para las necesidades de la cocina profesional. Elaborado a partir de mozzarella de alta calidad, destaca por su excelente capacidad de fundido, su textura elástica y su sabor suave y equilibrado, características que lo convierten en un ingrediente imprescindible en multitud de elaboraciones gastronómicas.
Su formato rallado permite una aplicación rápida, uniforme y eficiente, optimizando los tiempos de preparación y garantizando una cobertura homogénea en cada receta. Es una opción ideal para pizzerías, restaurantes, caterings, colectividades y establecimientos de restauración que buscan calidad constante y un rendimiento excelente.
En Càrnia seleccionamos productos de calidad profesional para ofrecer soluciones adaptadas a las exigencias del canal HORECA.

Sugerencia de cocinado:
Ideal para pizzas, lasañas, canelones, gratinados, pastas, focaccias y todo tipo de recetas horneadas. Perfecto para conseguir una cobertura uniforme, un gratinado dorado y una textura fundente que aporta cremosidad y sabor a cualquier elaboración. También puede utilizarse en bocadillos calientes, sándwiches gourmet y recetas de cocina internacional.

Producto: Elaborado | Halal: No

Unidad de facturacion: Kg