



QUELLE MOZZARELLA POUR QUEL FOUR A PIZZA ?



À Retenir

• La gamme de mozzarella pour pizza offre différentes tailles de brins adaptées à chaque four, et permet ainsi :

- Une belle couleur en sortie de four
- Une couverture adaptée à chaque type de pizza
- Une texture souple en bouche après cuisson et un bon goût de mozzarella



IDÉAL POUR

- Pizza classique
- Pizza napolitaine / contemporaine

100% MOZZARELLA						75% MOZZARELLA 25% EMMENTAL
	FIORDILATTE Taglio Napoli	FIORDILATTE Julienne	PERFETTA Julienne	CUBETTI Cosette	OPTIMA Brin fin	ESTREMO Râpé
 À BOIS	✓	✓	✓			
 ÉLECTRIQUE OU À GAZ		✓	✓	✓	✓	✓
 DAP			✓		✓	✓