

Mozzarella en tranches



Code produit : 474

Marque : Eurial

Conservation : Surgelés

Conditionnement : Boîte de 500 g

Informations complémentaires :

QF - Diam. 70 mm

Description commerciale

- Pâte filée au lait de vache pasteurisé, tranchée et surgelée
- Mozzarella Française
- Un format régulier pour un gain de temps et une maîtrise du coût portion
- Multi usages : salades ou sandwiches

Mise en oeuvre

Le produit peut être utilisé sans décongélation préalable. Si vous souhaitez le décongeler avant utilisation, nous vous recommandons de le sortir de son conditionnement, de l'étaler sur un plat et de le placer au réfrigérateur (entre +2 et +6°C) pendant environ 12h

Découvrez les fiches recettes liées à ce produit :

Retrouvez tous les éléments dont vous avez besoin pour réaliser de belles recettes proposées par de grand pâtissier. Composition de la recette, astuces, montage et beaucoup d'autres informations utiles.



Croissant salé végétarien



Grand croque à la romaine