

Mozzarella Mini 8 g



- ✓ Galbani, n°1 en Italie depuis 1882,
- ✓ Des billes fraîches et fondantes en bouche,
- ✓ Pratiques à doser et prêtes à l'emploi,
- ✓ De multiples usages : salade, brochette, verrine, pizza, tarte...,
- ✓ Maîtrise du coût portion : 4 billes = 32 g de mozzarella par salade.



Fabriqué en Italie dans une fromagerie certifiée ISO 14001, BRC, IFS.
*Aide européenne à la distribution de lait et de certains produits laitiers dans les établissements scolaires / cf dossier Agrimer.



PRODUIT	
Dénomination	Mozzarella Mini 8 g seau 1 kg
Ingrédients	Lait entier pasteurisé, lait demi-écrémé pasteurisé, sel, correcteur d'acidité : acide citrique, ferments lactiques (lait)
Poids Net	1 kg net égoutté
Taux de Matière Grasse	13,5 % MG / produit fini soit 38 % MG / ES
DLUO (garantie entrepôt)	15 jours
Température de conservation	A conserver au froid à maximum + 4°C
Code Article + VL	90554 01
EAN 13	8 00043 013682 1

USAGES	
Salades, brochettes	

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
	Pour 100 g	Par portion de 8 g
Energie	197 kcal/819 kJ	16 kcal/66 kJ
Matières Grasses	13,5 g	1,1 g
Dont acides gras saturés	9,4 g	0,8 g
Glucides	1,3 g	0 g
Dont sucres	0,6 g	0 g
Protéines	17,5 g	1,4 g
Sel	0,60 g	0,05 g

CONDITIONNEMENT	
Colisage	4 seaux de 1 kg
Dimensions (L x l x h en cm)	39 x 39 x 13,5
Poids Net (Kg)	4 kg net égoutté
Poids Brut (Kg)	8,23 kg
Palettisation	42 colis soit 7 couches de 6 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 110
Poids Net (Kg)	168 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	371 kg

IDÉES RECETTES

Mozzarella mini 8 g



Salade de petits pois et menthe

Ingrédients :

- ~ 600 g de petits pois
- ~ 200 g d'oignons nouveaux
- ~ 1 laitue
- ~ 300 g de mozzarella mini 8 g GALBANI
- ~ 1/2 botte de menthe poivrée
- ~ 20 cl d'huile d'olive
- ~ 5 cl de vinaigre de cidre
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Cuire les petits pois à l'anglaise et les refroidir rapidement dans de l'eau et des glaçons.
- ~ Egoutter les petits pois.
- ~ Eplucher et laver la laitue.
- ~ Confectionner la vinaigrette, avec l'huile d'olive, le vinaigre de cidre, sel et poivre.
- ~ Assaisonner les petits pois avec la vinaigrette et mettre ensuite les oignons émincés, les billes de mozzarella et la menthe ciselée.
- ~ Dresser la salade de petits pois dans des feuilles entières de laitue.



Côté fleur, côté légumes à la Mozzarella

Ingrédients (pour 10 personnes) :

- ~ 60 billes de mozzarella GALBANI
- ~ 10 Fleurs de courgettes
- ~ 500 g de courgettes
- ~ 500 g de poivrons rouge et orange
- ~ 4 tomates fermes mondées
- ~ 100 g de pignons de pin
- ~ 1 bouquet de basilic
- ~ Sel & poivres du moulin
- ~ 20 g de gingembre frais
- ~ 2 dl d'huile d'olive
- ~ 1 oignon
- ~ 2 gousses d'ail
- ~ 2 cl de vinaigre de balsamique

Préparation :

- ~ Tailler les courgettes en mirepoix, les poivrons en julienne et émincer l'oignon.
- ~ Peler, dégermer et émincer l'ail.
- ~ Dorer l'ensemble à l'huile d'olive à cuisson douce, assaisonner avec sel et poivre, réserver au frais.
- ~ Incorporer les pignons, un filet d'huile d'olive, le vinaigre, le gingembre pelé et râpé.
- ~ Dresser et ajouter les billes de mozzarella, de belles feuilles de basilic, servir frais.
- ~ Ouvrir délicatement la fleur en deux jusqu'au 2/3, poêlez avec précaution avant de servir.
- ~ Dresser en donnant du volume soit dans une verrine évasée soit dans une assiette transparente. Et pour finir, ne pas oublier un trait d'huile d'olive.