

Mascarpone 250 g, 500 g et 2 kg



PRODUIT	Pot 250 g	Pot 500 g	Barquette 2 kg
Dénomination	Mascarpone		
Ingrédients	Crème de lait pasteurisé, lait pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique		
Poids Net	250 g	500 g	2 kg
Taux de Matière Grasse	41 % MG		
DLUO (garantie entrepôt)	20 jours		
Température de conservation	A conserver entre +4°C et +6°C		
Code Article + VL	90563	14963	90562 01
EAN 13	8 00043 017201 0	8 00043 017241 6	8 00043 017151 8

USAGES

Tiramisu, soupes, sauces, quiches, cheesecakes...

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES pour 100 g

Energie	403 kcal/1 662 kJ
Matières Grasses	41 g
Dont acides gras saturés	28 g
Glucides	4,0 g
Dont sucres	3,0 g
Protéines	4,5 g
Sel	0,08 g

CONDITIONNEMENT	Pot 250 g	Pot 500 g	Barquette 2 kg
Colisage	8 pots de 250 g	8 pots de 500 g	6 barquettes de 2 Kg
Dimensions (L x l x h en cm)	47,5 x 26 x 5	47,5 x 26 x 9	45,5 x 25,8 x 22,3
Poids Net (Kg)	2 kg	4 kg	12 kg
Poids Brut (Kg)	2,3 kg	4,4 kg	13 kg
Palettisation	126 colis (18 couches de 7 colis)	70 colis (10 couches de 7 colis)	20 colis (4 couches de 5 colis)
Dimensions (L x l x h en cm)	80 x 120 x 105	120 x 80 x 108	120 x 80 x 104
Poids Net (Kg)	252 kg	280 kg	240 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	315 kg	333 kg	285 kg

- ✓ Un produit N°1 en Italie grâce à ses caractéristiques organoleptiques uniques : une belle couleur ivoire et un petit goût caramélisé,
- ✓ Parfait pour réaliser des recettes traditionnelles italiennes : Tiramisu, Risotto mais c'est également un bon support de créativité,
- ✓ Une bonne tenue au foisonnement pour une texture ferme et crémeuse,
- ✓ Un excellent pouvoir liant : résiste bien à la chaleur et apporte de l'onctuosité tout en restant bien lisse.



Fabriqué en Italie dans une fromagerie certifiée ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, BRC, IFS.

IDÉES RECETTES

Mascarpone 250 g, 500 g et 2 kg



Risotto aux asperges vertes et champignons Mascarpone à l'estragon

Ingrédients (Pour 6 personnes) :

- ≈ 150 g de mascarpone Galbani
- ≈ 250 g de riz rond arborio
- ≈ 200 g de champignons de Paris, 200 g d'asperges vertes
- ≈ 100 g de parmesan râpé
- ≈ 20 g de crème liquide UHT
- ≈ 5 litres de bouillon de volaille, 10 cl de vin blanc sec
- ≈ 20 cl d'huile d'olive, 50 g de beurre
- ≈ 50 g d'échalotes, 2 g d'estragon frais, sel et poivre

Préparation :

- ≈ Emincer les champignons et les faire sauter à l'huile d'olive, réserver.
- ≈ Eplucher les asperges et garder les pointes et les cuire à l'anglaise.
- ≈ Emincer les tiges des asperges et les compoter au beurre doucement.
- ≈ Confectionner le risotto.
- ≈ Finir le risotto en incorporant le parmesan râpé, le beurre, la compotée d'asperges vertes et les champignons.
- ≈ Mélanger le mascarpone avec la crème liquide et monter légèrement et incorporer l'estragon, saler et poivrer.
- ≈ Dresser le risotto et mettre une quenelle de mascarpone à l'estragon dessus.



Tremblant de café à l'orange en cappuccino de mascarpone

Ingrédients (Pour 6 personnes) :

- ≈ 250 g de mascarpone Galbani
- ≈ 40 cl de café
- ≈ 10 cl de jus d'orange
- ≈ 150 g de sucre semoule
- ≈ 4 feuilles or de gélatine
- ≈ Cardamome poudre
- ≈ Cacao poudre
- ≈ Crème fraîche

Préparation :

- ≈ Faire tremper les feuilles de gélatine dans l'eau très froide.
- ≈ Faire chauffer le café avec le jus d'orange et le sucre, ajouter ensuite la gélatine bien égouttée.
- ≈ Bien remuer pour faire dissoudre la gélatine.
- ≈ Mouler dans les verres et mettre au froid.
- ≈ Mélanger le mascarpone et la crème fraîche, puis monter en chantilly, sucrer et aromatiser à la cardamome.
- ≈ Une fois les verres pris, mettre à la poche le mascarpone et finir avec du cacao en poudre.