

Filante 2 kg



- ✓ Un fromage fondu adapté aux usages à chaud, particulièrement aux pizzas et aux lasagnes,
- ✓ Reste moelleux et filant, même réchauffé,
- ✓ Un produit qui peut résister aux très hautes températures,
- ✓ Conserve toutes ses caractéristiques (ne brûle pas, reste moelleux) au réchauffage.

PRODUIT	
Dénomination	Filante 2 kg
Ingrédients	Fromage, eau, protéines de lait, sel de fonte: citrate de sodium, polyphosphates de sodium, sel
Poids Net	2 kg
Taux de Matière Grasse	22,5 % MG / produit fini soit 47 % MG / ES
DLUO (garantie entrepôt)	30 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 6°C
Code Article + VL	90577 01
EAN 13	8 00043 077800 7

USAGES
Pizzas, lasagnes

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g		
Protéines : 20,5 g	Glucides : 0,7 g	Lipides : 22,5 g
Valeurs Energétiques moyennes pour 100 g		
292 kcal / 1211 kJ		

CONDITIONNEMENT	
Colisage	6 unités
Dimensions (L x l x h en cm)	32,5 x 29 x 21,4
Poids Net (Kg)	12 kg
Poids Brut (Kg)	12,5 kg
Palettisation	32 colis soit 4 couches de 8 colis
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 101
Poids Net (Kg)	384 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	425 kg

IDÉES RECETTES

Filante 2 kg



Pizza valdotaine à la filante

Ingrédients (pour 1 pizza) :

- ~ 100 g de Filante Galbani
- ~ 160 g de pâte à pizza
- ~ 130 g de coulis de tomates à pizza
- ~ 60 g de poitrine fumée tranchée
- ~ 60 g de pommes de terre
- ~ 3 olives noires

Préparation :

- ~ Eplucher et couper en lamelles les pommes de terre, puis les cuire 20 mn dans du lait avec de l'ail et une feuille de laurier, égoutter en fin de cuisson.
- ~ Râper la filante avec une grosse grille.
- ~ Etaler la pâte à pizza et masquer avec le coulis de tomates, disposer ensuite dessus la poitrine fumée tranchée et couvrir en rosace avec les pommes de terre cuites.
- ~ Recouvrir la pizza avec la filante râpée et les olives noires.
- ~ Cuire au four 250°C en sol pendant 20 mn environ .
- ~ Au moment de l'envoi vous pouvez déposer quelques feuilles de roquette dessus.

