



MOZZARELLA FIORDILATTE GALBANI PROFESSIONALE : ENTRE AUTHENTICITÉ ET POLYVALENCE



Dans un contexte où les professionnels de la restauration doivent limiter aussi bien leurs coûts que le gaspillage, la Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale, s'impose comme un choix intéressant : authentique et dotée d'une excellente qualité organoleptique. Sa polyvalence lui permet de s'inscrire dans plusieurs usages tendances, prolongeant son utilisation toute l'année.



UN PRODUIT AUTHENTIQUE ADAPTÉ AUX PROFESSIONNELS



Fabriquée en Italie à partir de lait 100% italien et selon une recette traditionnelle, la **Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale** répond aux exigences gastronomiques tout en offrant une grande créativité culinaire. Son goût consensuel, à la fois frais et lactique, plaît au plus grand nombre, tandis que sa texture moelleuse et fondante est parfaitement adaptée à une large variété de recettes. Son format pratique (boule 125g), quant à lui, permet d'ajuster la quantité à la demande, limitant les pertes, pour une gestion fine des coûts matières.

UNE UTILISATION TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

La **Mozzarella Fiordilatte** s'utilise bien sûr au cœur de la saison, en salade, grâce à ses qualités organoleptiques, mais pas que ! Elle est idéale pour agrémenter des plats : panée pour un burger, effilochée sur une pinsa ou une pizza, mélangée à un gratin de pâtes... Autant d'usages qui se prêtent à l'ensemble des typologies de restauration - rapide, collective, à table. Elle offre aux professionnels la possibilité d'intégrer la référence à la carte toute l'année et de développer des alternatives végétariennes gourmandes, tout en répondant aux attentes de praticité, de goût et de maîtrise des coûts.



EN STRACCIATELLA MAISON, POUR UNE CUISINE PLUS AGILE

En optant pour cette référence **Galbani Professionale**, les professionnels peuvent compter sur un produit de qualité constante qui s'emploie aussi bien en produit brut qu'en association avec d'autres ingrédients. La marque associe par exemple la **Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale** à un autre produit incontournable des cuisines, la **Crème Gastronomique 35% MG Président Professionnel**, pour réaliser une **Stracciatella maison** en quelques gestes seulement. Une production à la demande, sans gaspillage et au prix de revient moins cher. La **Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale** représente ainsi une opportunité de produire de manière efficace, rentable et à la demande (donc sans gaspillage), l'un des produits phares & tendances du moment : la stracciatella.



SPAGHETTIS AU PESTO
ET A LA STRACCIATELLA

Pour s'inspirer et intégrer la **Mozzarella Fiordilatte à sa carte toute l'année**, **Galbani Professionale** propose trois nouvelles recettes à base de **Stracciatella maison**.

INFORMATION PRATIQUES

Mozzarella Fiordilatte Galbani Professionale
Format boule 125g



PINSA AUX LÉGUMES ET A LA
STRACCIATELLA



SALADE DE FRAISES ET FRAMBOISES,
STRACCIATELLA ET PESTO DE BASILIC

ROPOS DE GALBANI PROFESSIONALE

authentiquement italienne, qui propose aux restaurateurs et professionnels les italiens. La gamme Galbani Professionale propose le meilleur de la cuisine italienne et exprime sa passion dans ses créations.