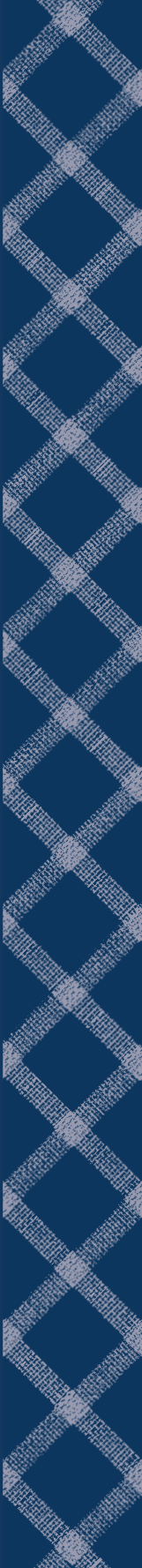




**GALBANI PROFESSIONALE ACCOMPAGNE  
L'ÉVOLUTION DE LA PIZZA EN FRANCE  
AVEC SA NOUVELLE RÉFÉRENCE  
DE MOZZARELLA FIORDILATTE  
TAGLIO NAPOLI**



À l'heure où la pizza s'impose plus que jamais comme l'un des plats préférés des Français, **Galbani Professionale** renforce son expertise avec le lancement de la **Mozzarella 100% Fiordilatte Taglio Napoli**. Cette nouvelle référence, développée par la marque de référence des fromages italiens en restauration\*, s'inscrit dans un contexte marché où la tendance de la pizza napolitaine contemporaine s'affirme et où le fromage à pizza joue plus que jamais un rôle essentiel dans la réussite des professionnels.



*\* Baromètre de notoriété & santé des marques, réalisé par l'institut d'études IFOP en 2025*





# UNE PASSION FRANÇAISE :

## *la pizza, star de la restauration*

La cuisine italienne occupe une place chère dans le cœur des Français. Elle est la 2ème cuisine la plus appréciée en France, juste après la cuisine française. Au-delà des pâtes, antipasti ou risotti, la pizza occupe une place centrale et s'est imposée comme un incontournable de la gastronomie populaire.

Les Français sont aujourd'hui les 2ème plus gros consommateurs de pizzas au monde derrière les Américains et devant les Italiens eux-mêmes - un symbole fort de l'ancrage de ce plat dans les habitudes nationales. Elle se hisse même à la 1ère place des plats les plus consommés en livraison, devançant ainsi les burgers ou encore les sushis.

**Cet engouement s'inscrit dans un marché global de la restauration italienne en pleine expansion, qui connaît une dynamique exceptionnelle :**

- Plus de **20 000** points de vente de restauration italienne en France
- **+40%** de chiffre d'affaires pour la restauration italienne à table depuis 2021 ;
- **+6%** de chiffre d'affaires pour la restauration italienne rapide

Si la pizza classique reste majoritaire sur ce marché, de nouveaux formats innovants viennent enrichir l'offre existante. Pizza napolitaine traditionnelle, pizza napolitaine contemporaine, panuozzo, pinsa, pizza portafoglio, pizza al taglio... autant de possibilités qui transforment la pizza en un véritable terrain d'expression pour les artisans et les chefs.

Néanmoins, deux types de pizzas occupent une grande place dans les pizzerias françaises :

- La pizza classique, cuite lentement et à moins haute température, reconnaissable à sa pâte fine et légère, et ses célèbres recettes comme la Reine, la 4 Fromages, l'Orientale, la 4 Saisons...
- La pizza napolitaine / contemporaine, cuite pendant 90 secondes à très haute température (>400°C), reconnaissable à sa pâte fine et moelleuse, ses bords alvéolés et sa pâte tachetée léopard.



## LE FROMAGE À PIZZA, UN PILIER INDISPENSABLE *pour les chefs et pizzaiolos*

Véritable pilier technique et sensoriel, le fromage à pizza représente plus de 50% des volumes du marché des fromages italiens en foodservice en France, un chiffre en hausse continue depuis 2019.

Plus qu'un ingrédient, il devient un élément structurant de la pizza en place en garantissant :

- La protection des ingrédients à la cuisson, notamment dans les fours à bois où les flammes sont directes ;
- La cohésion de la garniture et leur maintien en place, essentiel en vente à emporter ;
- La texture finale, mêlant moelleux, fondant et filant maîtrisé ;
- L'appétence visuelle de la pizza, renforçant immédiatement la perception de qualité ;
- L'exhaussement des saveurs grâce à sa teneur élevée en matière grasse.

Les professionnels doivent aujourd'hui adapter leur choix de fromage à pizza en fonction de plusieurs critères, tels que le type de pizza (classique, contemporaine, napolitaine...), le type de four (bois, électrique, gaz, convoyeur...) ou encore les conditions de cuisson (temps, température). Dans ce contexte, la découpe du fromage à pizza devient un critère clé. Des brins fins résistants aux cuissons longues, aux brins épais capables de supporter les très hautes températures (>400°C) de la pizza napolitaine / contemporaine, chaque fromage à pizza répond à un usage professionnel spécifique.



# UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE *aux besoins des pizzaiolos*

Marque référente des fromages italiens\*, **Galbani Professionale** met toute son expertise et son savoir-faire au service des professionnels de la restauration.

Afin d'accompagner au mieux les chefs et pizzaiolos dans leur pratique du métier, **Galbani Professionale** possède toute une gamme de fromages à pizza adaptés à leurs différents besoins : une gamme de 6 références, avec des découpes de brins différentes pour s'adapter aux fours et paramètres de cuisson des pizzaiolos.

## Fromages à pizza



Mozzarella et Emmental  
ESTREMO - Râpé 2 mm



Mozzarella  
OPTIMA - Brin fin 3,2 mm



Mozzarella CUBETTI - Cube  
(plus gros qu'une cossette) 6,4 mm



Mozzarella  
PERFETTA - Julienne 8 mm



Mozzarella  
FIORDILATTE - Julienne 8 mm



**NOUVEAU**  
Mozzarella  
FIORDILATTE - Taglio Napoli  
(très gros brins) 12 mm

Type de four	Température
À BOIS 	400°C et plus
ÉLECTRIQUE OU À GAZ 	env. 360°C
	env. 300°C
DAP** 	250°C

Brins moins épais

Brins plus épais

			✓	✓	✓
		✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓			
✓	✓		✓		

\* Baromètre de notoriété & santé des marques, réalisé par l'institut d'études IFOP en 2025

\*\* DAP : Distributeur Automatique de Pizzas

**NOUVEAU**  
DÈS AVRIL 2026

# MOZZARELLA FIORDILATTE TAGLIO NAPOLI :

*une référence adaptée à la pizza napolitaine contemporaine*

À partir d'avril 2026, **Galbani Professionale** propose une toute nouvelle référence de mozzarella pensée pour les artisans en quête d'authenticité : la **Mozzarella Fiordilatte Taglio Napoli**.



## LE SAVIEZ-VOUS ?

«Taglio Napoli» veut dire  
«Taille Napolitaine» en italien !

Cette nouveauté, fabriquée avec du lait 100% italien dans la fromagerie de Casale en Italie, bénéficie d'une découpe en très gros brins qui garantit une fonte lente et une blancheur préservée après cuisson. Son épaisseur de 12 mm est en effet spécifiquement conçue pour résister aux cuissons à très haute température (>400°C).

Son goût frais et lactique, typique de la fiordilatte authentique, se couple à une texture moelleuse et souple en bouche. Sa très belle couleur blanche se maintient après la cuisson, et permet ainsi un contraste marqué entre le rouge de la sauce tomate et le blanc de la mozzarella, contraste recherché par les pizzaiolos faisant de la pizza napolitaine / contemporaine.

Enfin, son appellation fiordilatte valorisable sur les cartes représente un atout pour les pizzerias contemporaines ou napolitaines, tout en répondant aux attentes de qualité constante des professionnels.

**Galbani Professionale** élargit ainsi sa gamme Fiordilatte avec désormais 2 références : une découpe en julienne (gros brins) et une découpe en Taglio Napoli (très gros brins).



## DES IDÉES RECETTES POUR VARIER *les plaisirs*

**Galbani Professionale** accompagne les professionnels dans l'utilisation de sa nouvelle référence **Mozzarella Taglio Napoli**.

**Ciro Panella**, ambassadeur de la marque, chef pizzaiolo Al Fornello à Lille et Maître Formateur, ancien champion de France et vice-champion du Monde de la Pizza, développe pour l'occasion des recettes inédites qui concentrent toute sa créativité et son savoir-faire.



Découvrir les  
recettes ici



**PIZZA SALSICCIA FRIARIELLI**



**PIZZA MARGHERITA**



**PIZZA POLPETINA**



**Mozzarella Fiordilatte Taglio Napoli  
Galbani Professionale**

Barquette de 2,5kg

Disponible dès avril 2026

**À PROPOS DE GALBANI PROFESSIONALE**

Depuis plus de 140 ans, Galbani Professionale met son savoir-faire fromager italien au service des professionnels de la restauration. Avec une gamme de fromages conçue pour les exigences des cuisines professionnelles, la marque accompagne chefs et pizzaiolos dans la création de recettes authentiques et gourmandes.

---