

Nouveaux Produits

Le steak de fromage

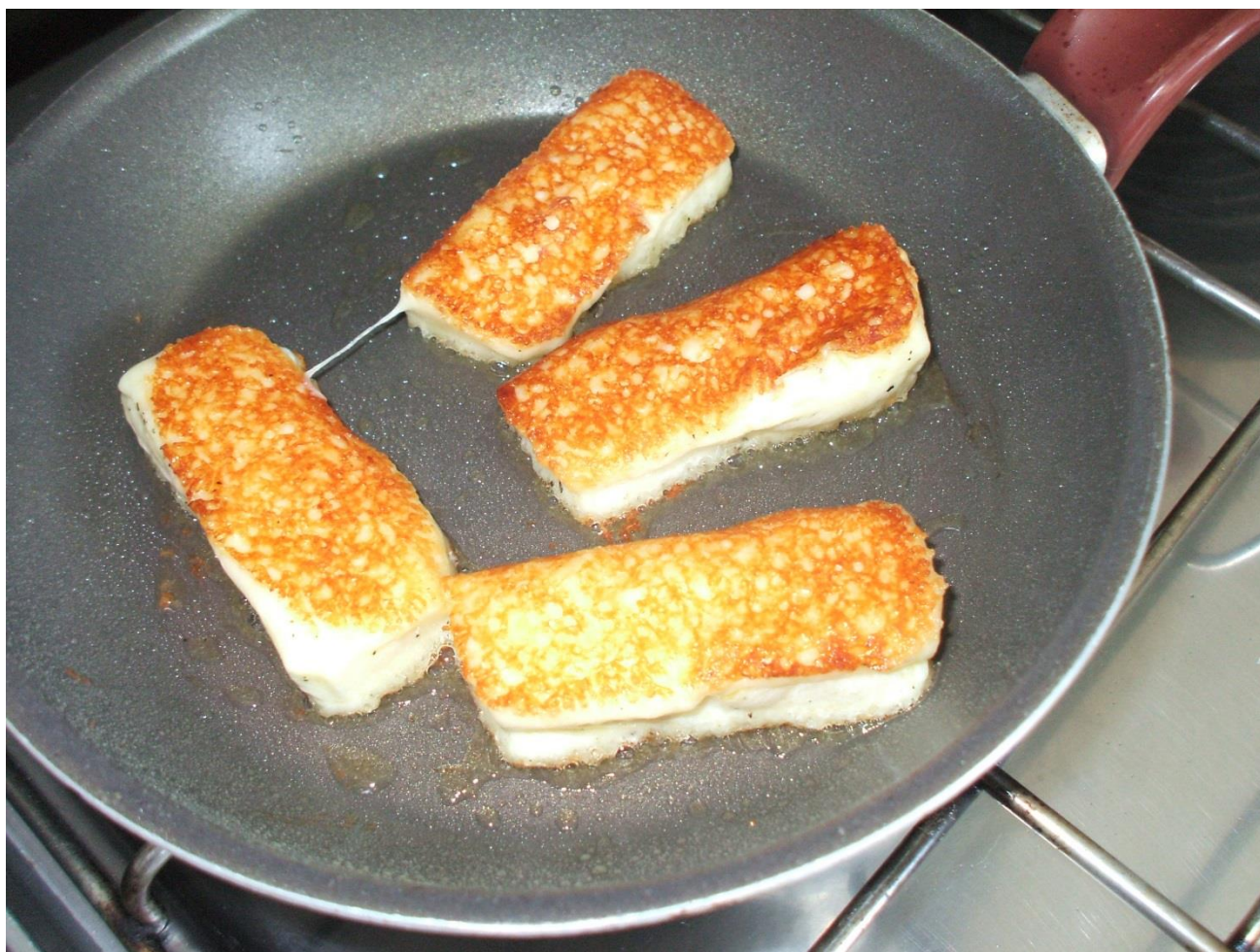
Type de fromage:

GRILL CHEESE – le steak de fromage

Fromage idéal pour grillades traditionnelles ou dans le grill électrique.

Excellent même pour la cuisson sur poêles anti-adhérentes.

Pour le produire il faut utiliser du caillot et du lactosérum maigre.



Le steak se présente en petits blocs avec dimensions de 80x80x40 H mm et surfaces ondulées qui facilitent la séparation en bâtons, idéale pour la présentation.

Il est prêt en peu de minutes, quand il apparaît légèrement grillé.

Fusion du fromage très limitée.

Distribution de la chaleur à l'intérieur du steak après la cuisson très appréciée par les clients.

Goût excellent, exalté par une nuance dûe à la menthe qu'il contient.



Conditionnement sous vide conseillé.

Durée de vie de 90 jours pour préserver les caractéristiques organoleptiques du produit.

Aucun vieillissement nécessaire.

Conditionnable après le refroidissement, il peut être consommé le jour après.

Salage avec un mélange de sel fin et menthe déshydratée.



Attività de notre société :

Mise au point du système technologique nécessaire.

Application de la production au niveau industriel.

Production et cession de tous les équipements spéciaux et des accessoires indispensables pour le travail.

Etude d'un plan d'intégration avec les équipements déjà utilisés chez les clients intéressés.

Support technique pendant l'assemblage.

Support technologique pendant le démarrage et la première production.

Formation du personnel de production.



Ce fromage particulier peut être produit dans toute fromagerie, mais il est spécifiquement indiqué pour les producteurs de mozzarella pour pizzeria.

