



Nuovi prodotti

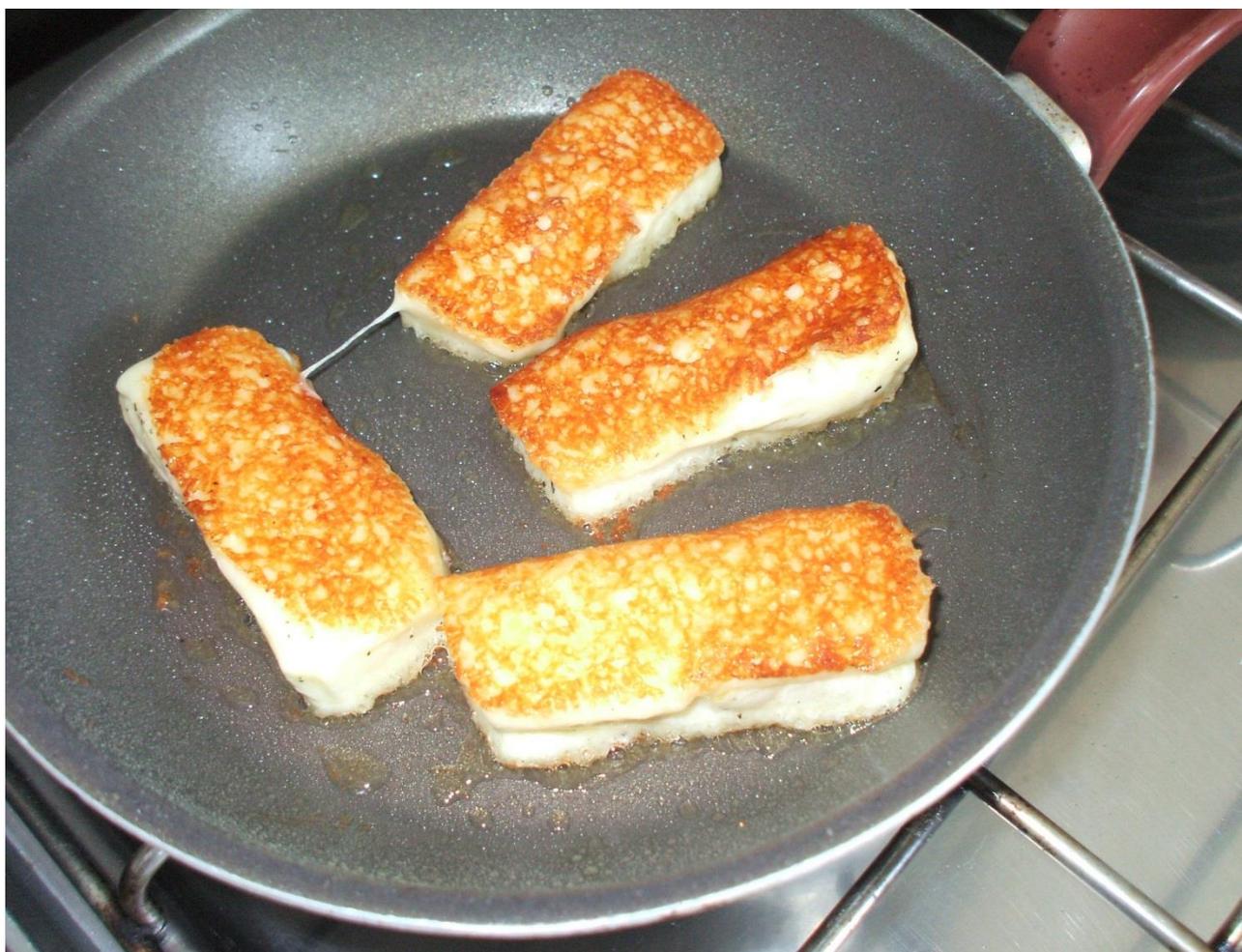
La Bistecca di Formaggio

Tipo di formaggio :

GRILL CHEESE – la bistecca di formaggio

Formaggio ideale per grigliatura tradizionale o nel grill elettrico, eccellente anche con cottura su tegami antiaderenti.

Per la produzione si rende necessario oltre alla cagliata l'uso di siero magro.



Si presenta in blocchetti di dimensioni 80*80* h 40 mm con superfici ondulate che facilitano la porzionatura a bastoncino, ottima per la presentazione.

Pronto in pochi minuti, quando appare leggermente abbrustolito, molto limitata la fusione del formaggio. Molto apprezzata dai clienti la distribuzione del calore all'interno dopo la cottura.

Eccellente sapore, valorizzato da una nota dovuta alla menta contenuta.



Si consiglia un confezionamento sotto vuoto.
Shelf-life di 90 giorni anche per garantire le caratteristiche organolettiche.

Non necessita di maturazione.

Confezionabile dopo il raffreddamento può essere consumato il giorno successivo.

Salatura con mix di sale fino e menta disidratata.



Attività svolta dalla nostra ditta:
Messa a punto della tecnologia.
Applicazione della produzione sul piano industriale.
Produzione e cessione di tutte le macchine speciali e degli accessori indispensabili alle lavorazioni.
Studio di integrazione con le attrezzature già in uso presso i clienti interessati.
Assistenza tecnica durante la fase di montaggio.
Assistenza tecnologica in fase di avviamento e prima produzione.
Formazione del personale addetto alla produzione.



La produzione di questo particolare formaggio è realizzabile in qualunque caseificio ma segnaliamo che si presta particolarmente agevolata per i produttori di mozzarella ad uso pizzeria.

