

*Parce que chaque pizzaolo est unique,*  
**GALBANI PROFESSIONALE**  
*répond à tous les savoir-faire*



**100% MOZZARELLA**

**75% MOZZARELLA  
25% EMMENTAL**



**JULIENNE**

- Supporte les hautes températures (320°C à 350°C)
- Fonte très lente

**CUBETTI**

- Supporte les températures élevées (environ 360°C)
- Fonte lente

**RÂPÉ**

- Fonte rapide même à basse température (320°C)



- ◆ **BLANCHEUR** après cuisson
- ◆ **GOÛT LACTIQUE**
- ◆ **APPELLATION** qualitative 'Fior Di Latte'
- ◆ Fabriqué en Italie avec du lait 100% origine italienne
- ◆ **48% DE MG SUR EXTRAIT SEC**

- ◆ **BON GOÛT LAITIER** qui sublime le goût des ingrédients de la garniture
- ◆ **47% DE MG SUR EXTRAIT SEC**

- ◆ **GOÛT** de l'emmental.
- ◆ **RÂPÉ** pour une fonte rapide
- ◆ Taux de M.G. **38%**
- ◆ **FILANT** de la mozzarella

- ◆ **FILANT** exceptionnel
- ◆ **TEXTURE** fondante et moelleuse

- ◆ **POUVOIR COUVRANT «AVANTAGEUX»**  
*(ex. : Perfetta = 20% d'économie matière par rapport à un fromage habituel)*



- ◆ **EMPLIABLE** et facile à entreposer

- ◆ **INTÉGRABLE** dans les bacs gastronomes

- ◆ **PRÉSERVE** du mottage

- ◆ **GAIN DE TEMPS** à l'ouverture sans couteaux, ni ciseaux