



Professionale

MOZZARELLA PER PIZZA

PASSIONE PER LA QUALITÀ*



Galbani
la marque

N°1 en Italie

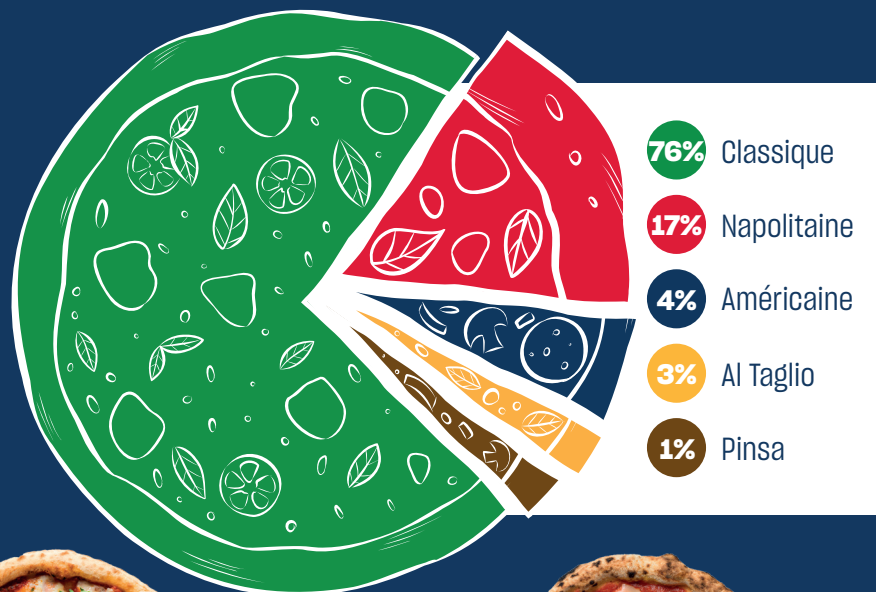
140 ans d'histoire et d'expertise

Rejoignez-nous sur www.galbani-professionale.fr



Les grandes catégories de pizza en France*

proposées en pizzerias indépendantes



Pizza
Classique

La **pizza Classique** se reconnaît à sa pâte assez fine et légère. Elle est cuite plus lentement et à moins haute température que la pizza napolitaine / contemporaine. Elle présente des bords plus ou moins développés, selon la cuisson et les choix du pizzaiolo.

Ce style de pizza se rapproche de ce que l'on trouve dans de nombreuses pizzerias en France. Elle propose souvent des ingrédients variés et des recettes originales (la Reine, la 4 fromages, la Savoyarde, la 4 saisons, l'Orientale etc.)



Pizza
**Napolitaine /
Contemporaine**

La **pizza napolitaine**, emblématique de Naples, est définie par un cahier des charges rigoureux, reconnu sous le label STG (Spécialité Traditionnelle Garantie) et protégé par l'AVPN. Elle a une **pâte fine et moelleuse, des bords légèrement surélevés** (max 2cm) **avec un aspect doré**. Les garnitures sont simples, seules 2 recettes sont officiellement reconnues : la **Margherita** et la **Marinara**. Traditionnellement cuite dans un **four à bois**, la cuisson se fait à **très haute température** (>400°C), et pendant maximum 90 secondes.

La **pizza napolitaine contemporaine** est une évolution moderne de la pizza napolitaine traditionnelle. Elle se reconnaît à ses bords très gonflés ("cornicione"), avec un aspect **tâché "léopard"**.

*Etude quantitative menée par l'IFOP en octobre 2024 et mai 2025 sur 405 pizzaiolos indépendants

GALBANI PROFESSIONNELLE

répond à tous les savoir-faire

Scannez le QR Code
pour plus d'idées recettes !



NOUVEAU

Type de four 	À BOIS	400°C et plus
	ÉLECTRIQUE OU À GAZ	Autour de 360°C Autour de 300°C
	DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE PIZZA (DAP)	250°C et plus

Les arguments produits



- FABRIQUÉ EN ITALIE AVEC DU LAIT 100% ITALIEN
- UN FROMAGE À PIZZA QUI RESTE BLANC APRÈS CUISSON
- 48% DE M.G. SUR EXTRAIT SEC
- TAGLIO NAPOLI : "TAILLE NAPOLITAINE" EN ITALIEN, UNE DÉCOUPE EN TRÈS GROS BRINS

- FORT POUVOIR COUVRANT
(EX : PERFETTA = 20% D'ÉCONOMIE MATIÈRE PAR RAPPORT À UN FROMAGE HABITUEL)
- 47% DE M.G. SUR EXTRAIT SEC
(38% POUR ESTREMO)

- PEU DE BLISTERS
- TEXTURE SOUPLE EN BOUCHE APRÈS CUISSON ET APRÈS REPORT
- FABRIQUÉ EN FRANCE À PONTIVY (56) AVEC DU LAIT 100% FRANÇAIS

- BON GOÛT FRUITÉ DE L'EMMENTAL
- IDÉAL POUR UN RENDU GRATINÉ

Une barquette pratique



- EMPILABLE ET FACILE À ENTREPOSER

- INTÉGRABLE DANS LES BACS GASTRONOMES

- PRÉSERVE DU MOTTAGE

- GAIN DE TEMPS À L'OUVERTURE : SANS COUTEAU, NI CISEAU

NAPOLITAINE / CONTEMPORAINE



FIORDILATTE TAGLIO NAPOLI

100% MOZZARELLA AVEC
APPELLATION "FIORDILATTE"

**NOUVEAU
AVRIL 2026**



Format Taglio Napoli
12 mm d'épaisseur
2,5 kg

FIORDILATTE JULIENNE

100% MOZZARELLA AVEC
APPELLATION "FIORDILATTE"



Format Julienne
8 mm d'épaisseur
2,5 kg

Type de pizza

CLASSIQUE



PERFETTA

100% MOZZARELLA



Format Julienne
8 mm d'épaisseur
2,5 kg

CUBETTI

100% MOZZARELLA



Format Cossette
6,4 mm d'épaisseur
2,5 kg

OPTIMA

100% MOZZARELLA



Format Brins Fins
3,2 mm d'épaisseur
2,5 kg

ESTREMO

75% MOZZARELLA
25% EMMENTAL



Format Râpé
2 mm d'épaisseur
2 kg

✓	✓	✓			
✓	✓	✓	✓		
			✓		
		✓		✓	✓
		✓		✓	✓