



La italiana Galbani Professionale lanza la primera mozzarella fresca en lonchas

18-06-2014

Lactalis Food Service Iberia, presente en todas las categorías de quesos en España con marcas como Galbani (experta en productos italianos), ha lanzado la primera mozzarella fresca para profesionales ya cortada en lonchas de 25 gramos en un práctico cubo de 1 kg de 40 unidades.

La mozzarella fresca es el queso italiano más consumido en España. No obstante, el corte de la habitual bola de mozzarella resulta laborioso y poco práctico. La nueva mozzarella fresca de Galbani con sus homogéneas lonchas de 6,8 x 5 cm listas para degustar, mantiene todo el sabor y permite una cuidada presentación de los platos.

Además, cuenta con una serie de ventajas, tanto en comodidad (ahorro de tiempo, manipulación sencilla, regularidad del corte), en control del coste y del desperdicio alimentario por lonchas/ración, como en conservación, debido a su envase práctico y hermético que permite conservar tres días las lonchas una vez abierto el cubo.

Este nuevo formato cuenta con múltiples usos en todo tipo de establecimientos. Además, presenta múltiples ventajas para realizar: ensaladas *caprese*, hamburguesas, sándwiches, tostas, *bruchettas*, *focacias*, preparaciones con verduras...

www.lactalisrestauracion.com