

EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA LACTIS

EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA LACTIS est une ***solution tout-en-un*** conçue pour la fabrication de ***mozzarella analogue***, combinant des ***protéines laitières*** et des ***sels de fonte*** dans une formulation optimisée pour faciliter la transformation et garantir des performances constantes. Développée pour offrir une ***excellente élasticité*** et une ***excellente tartinabilité***, elle procure une fonte parfaite et un aspect visuel attrayant pour les pizzas.

Elle offre également une ***texture onctueuse et fondante*** pour une expérience gustative agréable dans les ***applications chaudes comme froides***, y compris les salades. Avec **EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA LACTIS**, la formulation offre un goût laitier encore plus riche et authentique, alliant une qualité sensorielle haut de gamme à des performances industrielles fiables.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA LACTIS	**31,85 %**
EAU	42,55 %
GRAISSE DE PALME	24,20 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,20 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT





VIN'OPAK+

Une alternative naturelle au dioxyde de titane pour maîtriser l'opacité de vos fromages.

Conditionnement

*Sac en papier multicouches de **25 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXC060