



# EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA AIO

**EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA AIO** est un ***premix tout-en-un*** conçue pour la fabrication de ***fromage de type mozzarella destiné aux pizzas et aux salades***. En combinant des protéines laitières et des sels de fonte dans une seule formulation optimisée, elle simplifie l'approvisionnement, rationalise la transformation et garantit une qualité constante du produit.

Développée pour offrir d'***excellentes performances de fonte***, une bonne ***extensibilité*** et une ***opacité uniforme***, elle confère l'aspect et la texture idéaux pour les pizzas. Pour les salades et autres utilisations à froid, elle offre une ***texture onctueuse*** et une sensation en bouche agréable, alliant de manière équilibrée fonctionnalité, praticité et qualités sensorielles.

## Recette Applicative

| Ingrédients | % |
|---|---|
| **EZENTIAL® READY-MIX MOZZARELLA AIO** | **29,00 %** |
| EAU | 43,90 % |
| GRAISSE DE PALME | 25,00 % |
| SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT** | 1,50 % |
| **EZENTIAL® NATUREL FIBRES 84** | **0,20 %** |
| ACIDE CITRIQUE | 0,20 % |
| 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 : PXC083**