

## quesos



Código EAN: No tiene

**GRANA PADANO DOP 1/8. 4,5 KG APROX.****Ingredientes:** Leche de vaca, sal, cuajo y lizosima de huevo.**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.**Caducidad:** 3 meses.**Precio por:** Kilo.**Embalaje:** 2 piezas de 4,5kg aprox. en caja de cartón.**Características:** Queso con más de 15 meses de curación de pasta dura tiene una estructura finamente granulada. Este queso es ideal para acompañar cualquier plato de pasta.

Lácteos

Huevos



Código EAN: No tiene

**CREMA QUESO CUBO DE 2 KG Y 5 KG****Ingredientes:** Mazada de mantequilla, nata pasteurizada, sal, conservante E-202 y fermentos lácteos.**Temperatura conservación:** 0°C a 4°C.**Caducidad:** 90 días.**Precio por:** Kilo.**Embalaje:** 4 cubos de 2kg en caja de cartón o 1 cubo de 5kg.**Características:** Crema de queso blanco extragrasso mín 60%.**Descripción:** Es una crema de queso especialmente indicada para elaborar tartas, cremas de queso con sabores etc.

Lácteos



Código EAN: No tiene

**MOZARELLA RALLADA BOLSA 2 KG. GESSICA**

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos y conservantes. 42% M.G. en extracto seco.

**Peso Neto:** 2kg.

**Temperatura conservación:** 2°C a 4°C.

**Caducidad:** 60 días.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 5 bolsas de 2Kg. por caja de cartón.

**Características:** Mozzarella cortada a palitos es ideal para elaborar la verdadera pizza italiana a la piedra en horno eléctrico o a gas. La mozzarella cortada a cubitos es ideal para elaborar en hornos de leña. La mozzarella Gessica se funde con regularidad, textura tierna en caliente, gran capacidad de estiramiento. Tiene un ligero sabor a queso. Con 100gr de mozzarella se cubre una base de pizza de 32 cm, al gusto italiano son suficientes 80gr.



Lácteos



Código EAN: No tiene

**MOZARELLA CUBETTI BOLSA 2 KG. DOLCELATTE**

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de vaca, sal, fermentos lácticos, Y conservantes. 40% M.G. en extracto seco.

**Peso Neto:** 2kg.

**Temperatura conservación:** 2°C a 4°C.

**Caducidad:** 60 días.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 5 bolsas de 2Kg. por caja de cartón.

**Características:** Mozzarella cortada a cubitos recomendada para elaborar la pizza a la piedra en horno eléctrico o a gas. Se funde con regularidad, textura tierna en caliente, gran capacidad de estiramiento. Tiene un sabor fresco con un toque lácteo que realza el sabor de la pizza.

Con 100gr de mozzarella Dolcelatte se cubre una base de pizza de 32 cm, al gusto italiano son suficientes 80gr.



Lácteos



Código EAN: No tiene

**MOZARELLA RALLADA BOLSA 2 KG. CASA ITALIA**

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de vaca, proteína láctea, aceite vegetal, almidón modificado, sal y conservantes.

**Peso Neto:** 2kg.

**Temperatura conservación:** 2°C a 4°C.

**Caducidad:** 60 días.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 6 bolsas de 2Kg. por caja de cartón.

**Características:** 85% mozzarella pura y 15% mozzarella fundida, rallada, cortada a palitos. Ideal para elaborar pizza en 2 minutos y hornos que cuecen a 300°. Esta mozzarella es ideal para pizzerías con servicio a domicilio, porque cuando se enfría sigue hilando. Con 100gr de mozzarella Fiorello para cubrir una base de pizza de 32 cm.



Lácteos



Código EAN: No tiene

**MOZARELLA RALLADA BOLSA 2 KG. FIORELLO**

**Ingredientes:** Leche pasteurizada de vaca, grasa vegetal, proteínas de leche, almidón modificado, emulgente E-331, sal y suero en polvo.

**Peso Neto:** 2kg.

**Temperatura conservación:** 2°C a 4°C.

**Caducidad:** 60 días.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 6 bolsas de 2Kg. por caja de cartón.

**Características:** Mozzarella PURA, rallada, cortada a palitos. Mozzarella de óptimo rendimiento, ideal para elaborar pizza en 2 minutos y hornos que cuecen a 300°C. Son suficientes 100gr de mozzarella Fiorello para cubrir una base de pizza de 32 cm.



Lácteos

## RECOMENDACIÓN SEGÚN TIPOS DE HORNOS:



HORNO DE LEÑA



HORNO ELÉCTRICO



HORNO ELÉCTRICO CINTA



HORNO A GAS

- Mozzarella rallada 42% M.G. Gessica
- Mozzarella cubetti 42% M.G. Gessica
- Mozzarella cubetti 40% M.G. Dolcelatte
- Mozzarella rallada fundida Casa Italia
- Mozzarella rallada 40% M.G. Fiorello

NO

SÍ

NO

SÍ

SÍ

SÍ

\*\*depende

SÍ

NO

SÍ

NO

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

## RECOMENDACIÓN SEGÚN TIPOS DE RESTAURANTES:



PIZZERÍA TRADICIONAL



PIZZA AL CORTE



A DOMICILIO



BUFFET LIBRE

- Mozzarella rallada 42% M.G. Gessica
- Mozzarella cubetti 42% M.G. Gessica
- Mozzarella cubetti 40% M.G. Dolcelatte
- Mozzarella rallada fundida Casa Italia
- Mozzarella rallada 40% M.G. Fiorello

SÍ

NO

NO

NO

SÍ

NO

NO

NO

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ

**ideal****ideal****ideal**

SÍ

SÍ

SÍ

SÍ



Código EAN: 8436012600310

**QUESO RULO 100% LECHE DE CABRA DE 1 KG****Ingredientes:** Leche de cabra pasteurizada, sal, cuajo, cloruro cálcico, fermentos lácticos y penicilium.**Temperatura conservación:** 2°C a 5°C.**Caducidad:** 45 días.**Precio por:** Unidad.**Embalaje:** 2 unidades en estuche de plástico perforado en caja cartón.**Características:** Rulo de 23cm de largo por 7,5 cm de diámetro. Textura fina y fundente, se mantiene homogénea y firme, ofrece un gusto auténtico y típico del queso de cabra.

Lácteos



Código EAN: No tiene

**QUESO CABRA SERVILLETA SEMI CURADO 2 KG****Ingredientes:** Leche de cabra pasteurizada, fermentos lácticos, sal, cuajo y lizozima de huevo.**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.**Caducidad:** 12 meses.**Precio por:** Kilo.**Embalaje:** 2 piezas en caja de cartón.**Características:** Queso de pasta prensada, fácil de cortar, de sabor suave, bouquet agradable y textura fina. Ideal para todos los públicos.

Lácteos



Código EAN: No tiene

**QUESO SEMICURADO OVEJA 3 KG****Ingredientes:** Leche de oveja pasteurizada 100%, sal, fermentos lácticos y lizosima de huevo.**Categoría:** Curación mínima 2/3 meses.**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.**Caducidad:** 12 meses.**Precio por:** Kilo.**Embalaje:** 2 piezas en caja de cartón.**Características:** Queso semicurado elaborado en Ciudad Real. Sabor suave a frutos secos y aromático.

Lácteos



Huevos



Código EAN: No tiene

**QUESO MEZCLA CURADO CON ACEITE VIRGEN EXTRA 24 MESES, CUÑA 250 GR****Ingredientes:** Leche de vaca pasteurizada min. 55%, cabra min. 12% y vaca min. 12%, aceite de oliva virgen extra 3%, sal, fermentos lácticos, cuajo y lizosima de huevo.**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.**Caducidad:** 12 meses.**Precio por:** Unidad.**Embalaje:** 24 cuñas envasadas al vacío dentro de una caja cartón.**Características:** Queso de pasta prensada, curado en aceite de oliva virgen extra durante 24 meses, elaborado en Ciudad Real.

Lácteos



Huevos



Código EAN: No tiene

#### PARMIGIANO REGGIANO 1/8. 4,5 KG APROX.

**Ingredientes:** Leche de vaca, sal y cuajo.

**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas de 4,5kg aprox. en caja de cartón.

**Características:** Queso con más de 30 meses de curación, de pasta dura. Tiene un textura granulada, sabor láctico, afrutado, dulzón y a veces un poco picante. Con una fragancia intensa y sabor único. Es perfecto para utilizar en platos mediterráneos y su textura es granulada.



Lácteos



Código EAN: No tiene

#### QUESO MEZCLA TIERNO EN BARRA 2,9 KG Y REDONDO 3 KG

**Ingredientes:** Leche de vaca pasteurizada min. 55%, cabra min. 12% y vaca min. 12%, sal, fermentos lácticos, cuajo y lizosima de huevo.

**Categoría:** Curación mínima 21 días.

**Temperatura conservación:** 4°C a 6°C.

**Caducidad:** 12 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas en caja de cartón.

**Características:** Queso de pasta prensada, con ojos (como el queso manchego), elaborado en Ciudad Real.



Lácteos



Huevos



Código EAN: No tiene

#### QUESO SEMI CURADO MEZCLA 3 KG

**Ingredientes:** Leche de vaca pasteurizada min. 80%, oveja min 5%, sal, cloruro cálcico, cuajo, fermentos lácticos, E-252, E-1105 (lizosima de huevo), en corteza conservadores (E-235 y E-203) colorante E-172.

**Categoría:** Curación mínima 2/3 meses.

**Temperatura conservación:** 5°C a 8°C.

**Caducidad:** 6 meses.

**Precio por:** Kilo.

**Embalaje:** 2 piezas en caja de cartón.

**Características:** Queso tipo manchego semi curado.



Lácteos



Huevos



Código EAN: No tiene

#### RULO CABRA LONCHA 42 MM DIÁMETRO Y 7 GR TARRINA 500 GR

**Ingredientes:** Leche de cabra, sal y cuajo.

**Temperatura conservación:** Congelación -18°C a -20°C.

**Caducidad:** 24 meses.

**Precio por:** Tarrina de 500gr.

**Embalaje:** 8 tarrinas de plástico en caja de cartón.

**Características:** Lonchas de queso rulo de cabra de 42mm de diámetro y 7gr de peso cada loncha.



Lácteos