

Practical information  
Informations pratiques

Maestrella

EAN CODE	PRODUCT/PRODUIT	UNIT / CASE UC/ CARTON	SUGGESTIONS FOR USE / UTILISATION
<b>MOZZARELLA - Frozen range / Gamme surgelée</b>			
3523230017008	Mozzarella diced FIO IQF 2kg Mozzarella cossettes FIO IQF 2kg	4	Hot applications : pizzas, ready meals A chaud : pour pizza, plats préparés...
3523230017107	Mozzarella shredded FIO IQF 2kg Mozzarella râpé FIO IQF 2kg		
3523230019224	Mozzarella slices 13g FIO IQF 500g Mozzarella tranches 13g FIO IQF 500g	8	
<b>MOZZARELLA - Chilled range / Gamme frais</b>			
3523230016162	Mozzarella diced FIO 2,5kg Mozzarella cossettes FIO 2,5kg	4	Hot Applications: pizza, ready meals A chaud : pour pizza, plats préparés...
3523230016636	Mozzarella shredded FIO 2,5kg Mozzarella râpé FIO 2,5kg		
3523230017046	Mozzarella shredded FIO 2kg Mozzarella râpé FIO 2kg	6	
3523230016964	Mozzarella diced FIO 2kg Mozzarella cossettes FIO 2kg	6	
3523230019200	Mozzarella cylinder FIO 1kg Mozzarella cylindre FIO 1kg	5	
3523230018128	Mozzarella diced DIC 2kg Mozzarella cossettes DIC 2kg	6	
AVAILABLE SOON PROCHAINEMENT	Mozzarella cylinder DIC 1kg Mozzarella cylindre DIC 1kg	5	
<b>DOBLO - Analog cheese with Mozzarella - Chilled range / Spécialité alimentaire avec Mozzarella - Gamme frais</b>			
AVAILABLE SOON PROCHAINEMENT	Doblo 70 2kg Doblo 20 2kg	6	Hot applications: pizzas, ready meals A chaud : pour pizza, plats préparés...

EURIAL SAS • Export Sales Department • BP 42738 • 44327 NANTES Cedex 3 - France  
Tél : + (33)(0)2 40 68 35 99 • Fax : + (33) (0)2 40 68 45 49 • E-mail : service.export@eurial.eu

Eurial

Maestrella

Maestrella, a wide range of pizza cheeses, this big !  
Maestrella, une gamme de fromages large comme ça !



Eurial

# Maestrella presents a wide range of pizza cheeses for professionals, adapted to answer all your applications and even more...

Maestrella vous propose une gamme complète et innovante de fromages à pizza pour professionnels, adaptée pour répondre à toutes vos applications et plus encore...

**Mozzarella frozen/surgelée**  
The frozen Maestrella mozzarella facilitates your stock management, thanks to its long shelf life while preserving all the functionalities of the mozzarella: stretching properties, taste and smooth texture.

La mozzarella Maestrella congelée facilite votre gestion de stocks tout en préservant les qualités de la mozzarella : pouvoir filant, goût et texture moelleuse.

**Mozzarella chilled / frais**  
Thanks to a light and uniform colouring during cooking and the strong stretching properties of Maestrella mozzarella, your meal looks tasty and authentic.

Grâce à sa texture moelleuse, à son pouvoir filant et une coloration uniforme, la mozzarella Maestrella apporte générosité et gourmandise à vos préparations.

**Mozzarella chilled / frais**  
The Maestrella mozzarella melts evenly during cooking without colouration. Thanks to the strong stretching properties, your pizza looks appetizing and generous.

Grâce à une faible coloration à chaud et son goût lacté la mozzarella Maestrella apportera gourmandise et saveurs à vos pizzas.

**Doblo chilled / frais**  
Doblo is an analog cheese with mozzarella. Doblo is ideal for your preparations thanks to the stretching properties of mozzarella and the smooth texture of the analog cheese.

Doblo est une spécialité alimentaire contenant de la mozzarella. Doblo est idéal pour réaliser vos préparations, grâce au pouvoir filant de la mozzarella et à l'onctuosité de la spécialité alimentaire.

**Mozzarella frozen/surgelée**  
The frozen Maestrella mozzarella facilitates your stock management thanks to its long shelf life, while preserving all the functionalities of the mozzarella: stretching properties, taste and smooth texture.

La mozzarella Maestrella congelée facilite votre gestion de stocks tout en préservant les qualités de la mozzarella : pouvoir filant, goût et texture moelleuse.

**Mozzarella chilled / frais**  
Thanks to a light and uniform colouring during cooking and the strong stretching properties of Maestrella mozzarella, your meal looks tasty and authentic.

Grâce à sa texture moelleuse, à son pouvoir filant et une coloration uniforme, la mozzarella Maestrella apporte générosité et gourmandise à vos préparations.

**Mozzarella chilled / frais**  
The Maestrella Cylinder is ideal for all your applications. Your cold dishes will enjoy its great texture and milky taste and your pizzas and ready meals, the excellent stretching properties.

Le cylindre Maestrella est idéal pour toutes vos applications à chaud comme à froid alliant une texture fondante et un goût lacté à froid et un excellent pouvoir filant pour vos pizzas ou plats préparés.



**Soon  
Bientôt**

- **Doblo**, a range of analog cheeses with mozzarella: the advantages of the analog cheeses with the stretching properties of mozzarella. Doblo, une gamme complète de spécialités alimentaires contenant de la mozzarella permettant d'allier les avantages technologiques d'une spécialité alimentaire au pouvoir filant de la mozzarella.
- Different recipes tailored to your needs : with 70% or 20% mozzarella / Différentes recettes adaptées à vos besoins contenant 70% ou 20% de mozzarella.
- For all your hot applications : Pizzas, Paninis, Pastas... / Pour toutes vos applications à chaud : Paninis, Pizzas, Pâtes, Plats préparés...

**HOT  
à chaud**

Suitable for all oven types, the Maestrella mozzarella melts evenly on your pizzas or ready meals and thanks to its great stretching property your prepared foods look appetizing and generous.

Convenant à tous les types de fours, la mozzarella Maestrella fond régulièrement sur vos pizzas et préparations en apportant un excellent filant.

**COLD  
à froid**

(Cylinder / Cylindre)

Thanks to its milky taste and its soft texture, the Maestrella mozzarella enhances the flavour of your salads or sandwiches and its white colour refreshes your dishes.

Grâce à son goût lacté, sa texture fondante et sa couleur blanche, la mozzarella Maestrella apportera saveur et fraîcheur à vos salades et à vos sandwiches.

