



Mozzarella - Ricotta



Mozzarella



Artikel	Mozzarella Block 1 kg	Mozzarella gerieben	Mozzarella gewürfelt
Anwendung	Mild im Geschmack, ideal zum Reiben.	Einfache und praktische Anwendung, schnelles und regelmässiges Schmelzverhalten. Verschiedene Riebe auf Anfrage.	Zum Mischen oder Belegen. Vielseitig, einfach und praktisch einsetzbar.
Fettstufe/FIT	45 %	45 %	45 %
Handelseinheit	12 x 1 kg	10 x 1 kg, 6 x 2 kg, 5 x 2 kg	10 x 1 kg, 6 x 2 kg, 5 x 2 kg



Artikel	Mozzarella Block 1 kg weich	Mozzarella Caprese	Mozzarella Scheiben
Anwendung	Milder Geschmack, weiche Konsistenz. Ideal zum Schneiden von Scheiben und als Pizzaaufgabe.	Einfach und schön portionierbar, kompakte, feste Konsistenz. Ideal für Salate, Sandwiches.	Feiner saftiger Mozzarella in gleichmässig geschnittenen Scheiben. Ø 40 mm, Dicke 5 mm
Fettstufe/FIT	45 %	40 %	40 %
Handelseinheit	12 x 1 kg	10 x 600 g	2 Schalen zu 1 kg



Artikel	Mozzarella Mini	Mozzarella Perlen	Mozzarella Würfel Industrie
Anwendung	Kugeln zu ca. 7 g Ideal für Apéros, Snacks oder Salate.	Perlen zu ca. 1 g Klein und fein: Ideal für attraktive Apéros und Gerichte.	Feste Struktur, ideal zum Reiben. Verschiedene Würfelformate erhältlich. Auch Bio Suisse Knospe Qualität.
Fettstufe/FIT	45 %	45 %	40 %
Handelseinheit	2 Schalen zu 1 kg Kessel zu 5kg netto	2 Schalen zu 1 kg Kessel zu 5kg netto	Beutel 5 kg, 13 kg oder 14 kg (formatabhängig)

Ricotta



Artikel	Ricotta 6 %-Fett	Ricotta 6% Bio K	Ricotta 6% lactosefrei
Anwendung	Ideal für gefüllte Pastaprodukte oder in Backwaren.	Ideal für gefüllte Pastaprodukte oder in Backwaren. In Bio Suisse Knospe Qualität.	Zur Herstellung laktosefreier gefüllter Pastaprodukte Laktosegehalt < 0.1%
Trockenmasse	25 %	25 %	25 %
Fettgehalt	6 %	6 %	6 %
Handelseinheit	Beutel zu 4 kg und 5 kg	Beutel zu 5 kg	Beutel zu 5 kg

Emmi Schweiz AG, Industrieverkauf

Stationsstrasse 21, CH-6252 Dagmersellen

Tel. +41 58 227 20 40

kundendienst.industrie@emmi.com www.emmi-industrie.ch

