

【IPT界面上海】匹萨专用芝士/干酪Mozzarella

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 【IPT界面上海】匹萨专用芝士/干酪Mozzarella |
| 公司名称 | INTERFACE PROTEIN TECHNOLOGY I |
| 价格 | 38000.00/吨 |
| 规格参数 | 原产地:美国 卫生许可证:IP-D061128 产品标准号:IP-D-MBI112806 |
| 公司地址 | 中国 上海市卢湾区 永嘉路35号茂名大厦B405 |
| 联系电话 | 86 21 64728688/64738887/64155788 15026996686 |

产品详情

| | | | |
|-------|----------------|-------|------------|
| 原产地 | 美国 | 卫生许可证 | IP-D061128 |
| 产品标准号 | IP-D-MBI112806 | 净重 | 20公斤(g) |
| 原料与配料 | 乳蛋白, 牛奶 | 保质期 | 365(天) |
| 脂肪 | 18(%) | 水分 | 51(%) |
| 生产厂家 | 美国 | 储藏方法 | 冷冻 |
| 品牌 | IPT | 生产日期 | 见包装 |
| 售卖方式 | 包装 | 特产 | 是 |
| 有机食品 | 是 | | |

mozzarella别名：马苏里拉，马祖里拉、莫索里拉

产品规格：5kg*4块/箱

包装说明：内包装:5kg/块

外包装: 4块/箱

生产日期 见包装

储藏方法 冻藏

生产厂家 dfa

交货地点：上海

mozzarella特点：品质佳,口感丰富,色泽美观.拉丝效果非常好

储运方法需在-18 以下的冷冻库房存放及冷链运输，冷冻条件下保质期12个月。

使用方法：使用时可拿出在2-7 冷藏条件下解冻，产品解冻后4小时之内使用完品质最佳。

注：经过冷冻后的马苏里拉芝士在解冻后不可重复冷冻，否则会影响口味及拉丝效果。

mozzarella产品小知识

意大利坎帕尼亚那不勒斯地方产的一种淡味奶酪，早年是生长在那不勒斯naples西南部的水牛产的奶制成，现代用普通牛产的奶也可以制作，但与水牛奶的制品比较，在口感上缺乏水牛奶制品的甜度和深广度。其成品色泽淡黄，含乳脂50%。马苏里拉是做pizza时的专用奶酪，能拉出很多的丝，用别的奶酪就没有它的效果好了，正宗的西餐pizza都用它。是一种软性的芝士也可叫奶酪。

如果您对该产品有兴趣，欢迎与我们联系：

| | |
|-------|--------------------------|
| 发布者： | 韩先生 |
| 联系邮箱： | hxd08@sina.com |
| 联系方式： | 15026996686,021-64728688 |
| 联系地址： | 上海市卢湾区永嘉路35号茂名大厦b405室 |