

【冷冻】供应安佳马苏里拉芝士（2*10KG，比萨必备，拉丝好）

产品名称	【冷冻】供应安佳马苏里拉芝士（2*10KG，比萨必备，拉丝好）
公司名称	上海德杨食品有限公司
价格	800.00/箱
规格参数	生产日期:见包装 原料与配料:牛奶.水... 有无中文标签:有
公司地址	上海市松江区民益路201号28幢205室
联系电话	34970239

产品详情

生产日期：见包装

储藏方法：冷冻保存

是否进口：是

原产地：新西兰

产品标准号：...

品牌：安佳

原料与配料：牛奶.水...

绿色食品：是

包装规格：2*10KG

商品条形码：...

卫生许可证：...

保质期：720（月）

有无中文标签：有

净含量（规格）：20000（g）

特产：否

用途分类：食品原料

生产厂家：安佳奶酪食品

售卖方式：包装

【产品名称】：安佳马苏里拉芝士【基本参数】：规格：2*10kg装 产地：新西兰【产品特点】：专用于批萨的芝士。这是马苏里拉奶酪中的顶级奶酪，拉丝效果最好，味道非常浓香，上色效果好；马苏里拉在意大利被成为“奶酪之花”，因为质地潮润香滑，极适合制作糕点，而菜肴上与西红柿和橄榄油搭配更是锦上添花。用途：放于皮萨饼上，烹调意大利面食，沙律。特点：柔软，丰富奶香味，有拉丝力。保存：未解冻前存放于零下摄氏14度。为达至最佳效果，使用前请彻底解冻。保存36个月。怎样解冻：放于摄氏2~4度的冷藏柜2~3日。使用建议：8寸pizza建议使用奶酪80~150克。9寸pizza建议使用奶酪100~200克。12寸pizza建议使用奶酪150~250克。

简介:mozzarella是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%。马苏里拉在意大利被成为“奶酪之花”，因为质地潮润香滑，极适合制作糕点，而菜肴上与西红柿和橄榄油搭配更是锦上添花。与之相对比，美国出产的马祖里拉就逊色好多，令人失望，它只能制成刮丝，当作披萨饼奶酪使用，因此又常被贬称为“披萨饼奶酪” pizza cheese。保存和使用方法:需冷冻保存，可以保存一年.最好是在奶酪化开的时候分份保存,用一份取一份.这样不会因反复的解冻而影响拉丝效果.刮丝（家里给蔬菜刮丝的多用板即可）后撒在pizza上烤制。