

安佳马苏里拉芝士新西兰马苏披萨专用奶酪拉丝好2*10KG

产品名称	安佳马苏里拉芝士新西兰马苏披萨专用奶酪拉丝好2*10KG
公司名称	武汉德杨兴业食品有限公司
价格	面议
规格参数	建议零售价:¥ 1050.00 品牌:安佳 是否进口:是
公司地址	鄂州市葛店开发区创业大道左侧商控华顶工业园第21幢2号房
联系电话	15021518250 18871713307

产品详情

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。

马苏里拉 (mozzarella) 奶酪，别名：马祖里拉、莫索里拉、莫扎雷拉、莫兹瑞拉...
...是意大利南部坎帕尼亚 (campania) 和那布勒斯 (naples) 地方产的一种淡味奶酪，真正的mozzarella奶酪是用水牛奶制作的，不过现代比较常见的是普通牛奶的制品，普通牛奶的制品色泽淡黄，含乳脂约50%，正宗水牛奶的制品色泽很白，有一层很薄的光亮外壳，未成熟时质地很柔顺，很有弹性，容易切片，成熟期约1至3天，成熟后，就变得相当地软，风味增强了，不过之后迅速变质，保质期不超过1周。正宗水牛奶制品拥有普通牛奶制品无法企及的甜度和深广度，风味要好得多，不过，质地更软，弹性上要欠缺不少.....

马苏里拉 (mozzarella) 是做披萨 (pizza) 的首选奶酪，在烹饪时，mozzarella变得相当粘稠，能拉出很多的丝，用别的奶酪可能就没有它的效果好了，正宗的西餐披萨 (pizza) 一般都选用它，也可以用来制作沙拉，意大利热菜等...

安佳马苏芝士碎阿根廷萨宝多马苏里拉芝士nzmp马苏里拉芝士光明莫扎里拉芝士碎

安佳80片安佳牛油粒安佳牧童黄油安佳大黄油

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。

本产品的建议零售价是¥ 1050.00，品牌是安佳，是否进口是是，有无中文标签是有，原产地是新西兰，用途分类是食品原料，商品条形码是19415007013126，产品标准号是.，卫生许可证是...，生产厂家是安佳奶酪食品，生产日期是见包装，保质期是720（月），储藏方法是冷冻保存，原料与配料是牛奶.水...，净含量（规格）是20000（g），特产是否，绿色食品是是，售卖方式是包装，包装规格是2*10KG