

供应 柏札莱芝士粉1kg 西餐焗饭意面必备食材 奶香浓郁

产品名称	供应 柏札莱芝士粉1kg 西餐焗饭意面必备食材 奶香浓郁
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	品牌:阿尔卑 产品类型:硬质奶酪磨的粉 产地:青岛
公司地址	莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号
联系电话	0532-82461669 17606485668

产品详情

青岛柏札莱生产的特级奶酪粉香味浓郁，用进口硬质干酪加工而成，是做意面的最佳选择：

罗勒叶酱意面Trofie al pesto：青岛柏札莱产新鲜马苏里拉奶酪碎200克，柏札莱意面360克，罗勒叶100克，特级初榨橄榄油100克，松子24克，佩科里诺羊奶酪25克，柏札莱帕玛森奶酪75克，大蒜1块，柏札莱干酪粉50g。

诺玛红酱意面Sedanini alla Norma：

青岛柏札莱产新鲜马苏里拉奶酪碎100克，柏札莱细管形通心粉320克，茄子600克，樱桃番茄600克，青岛柏札莱产Ricotta奶酪160克，罗勒叶15克，大蒜4块，特级初榨橄榄油30克，柏札莱干酪粉50g。

烟花女意大利面Spaghetti alla puttanesca：青岛柏札莱产新鲜马苏里拉奶酪碎150克，进口柏札莱意大利面320克，樱桃番茄500克，黑橄榄120克，凤尾鱼40克，马槟榔15克，特级初榨橄榄油50克，大蒜4块，西芹一枝，柏札莱干酪粉50g。

牛肝菌意面Funghi porcini freschi pasta：卷型通心粉320克，青岛产柏札莱新鲜马苏里拉奶酪丁，红菊苣320克，哥根左拉芝士260克，牛肝菌300克，核桃60克，特级初榨橄榄油20克，进口柏札莱黄油20克，进口柏札莱稀奶油80克，黑胡椒粉20克，水30克，柏札莱干酪粉50g。

延伸阅读：

关于硬质奶酪.....

柏札莱摩拉维亚干酪是采用蛋白质含量高达3.6%的新鲜牛奶制作的帕玛森式特级意大利干酪，这种产品经过至少12个月的风干，使得香味得到了充分的融合。

摩拉维亚是一种可持续的，长成熟期的硬质奶酪。它是农业区的精彩发现，摩拉维亚使我们能够实现独特的品质和独特的生态友好。摩拉维亚镇，在维也纳和布拉格之间，在捷克共和国最优美的农业风光区，摩拉维亚奶酪于此，该平原地区由泉水流经，处于丘陵，群山，森林，自然公园和奥地利古宝冠的怀抱中。摩拉维亚地区拥有数千年的农业传统，生产种类丰富最不寻常的水果。

摩拉维亚奶酪的价值，在这跨度近1000平方公里，70多个农场，超过15000只纯正血统的牛每天所生产的牛奶中，因为它们将变成摩拉维亚奶酪。

使用方式：切块，切片做冷盘，磨成粉撒在意大利面，烩饭上，也可在制作酱汁的时候加入。摩拉维亚奶酪适用于很多种不同类型的菜肴。除了使用经典的切片使用，或作为磨碎的奶酪，你可以将它纯正的味道用于各种美味食谱。