

供应天然马苏里拉芝士丝1kg 冷冻 披萨和焗饭

产品名称	供应天然马苏里拉芝士丝1kg 冷冻 披萨和焗饭
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	品牌:柏札莱 产品类型:马苏里拉 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

Morazzella马苏里拉奶酪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,口感上也非常不错。马苏里拉在意大利被称为“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，美国出产的马苏里拉就逊色许多。

柏札莱青岛工厂生产的天然马苏里拉芝士奶酪丝（披萨丝），就地取材青岛当地的新鲜生乳，采用意大利的全套先进生产线，精心制作而成。它区别于市面流行的再制马苏里拉，没有加任何添加剂和防腐剂，更加有利于消费者的身体健康，是西餐厅、披萨店和酒店必不可少的食材。

奶酪常识：

马苏里拉是做pizza专用的因为它可以拉出很多丝。

奶酪块(芝士碎)——你说的应该是软奶酪吧做意面时可以用。

奶酪粉(芝士粉)——做意面最正宗的应该是放奶酪粉。

其实如果你有时间的话可以不放奶酪意面做好后把奶酪铺在意面上端然后放入烤箱烘烤一下这样也别有一番风味。