

Un dels més populars derivats del formatge són les barres de formatge blanc fos. Les barres cremoses són ideals pels diferents usos de la cuina i per l'acompanyament d'entrepans. La presentació en barres permet la preparació a l'instant del formatge en talls. Hem aconseguit un punt d'elasticitat del formatge que permet un tall perfecte de la màquina o del ganivet, evitant que es trenqui o s'enganxi. I mantenint la qualitat del seu sabor suau, ideal per acompanyar qualsevol aliment.

Presentem el nostre producte en tamanyes que van des dels 2 kg de la barra de 9 x 9 fins els 3 kg de la barra d'11 x 11, així vostè podrà triar la peça més adequada a les seves exigències.

Mercamps



És la barra de sabor clàssic, semblant als goudes, però sense oblidar que és un formatge fos, de textura més uniforme i que permet un tall perfecte.

Té un fórmula especial rica en calci i sodi per a una completa alimentació infantil.

Tamanyes:
En barres de 9 x 9 de 2 kg.
En barres d'11 x 11 de 3 kg.

Al Pernil

Barra cremosa amb trossos de pernil. Manté un perfecte equilibri entre el gust del formatge i del pernil.

Tamanyes:
En barres de 9 x 9 de 2 kg.
En barres d'11 x 11 de 3 kg.

M & M



És la barra de formatge més cremosa i suau de la gamma. La seva gran cremositat el fa ideal per fondre's en el paladar, però manté les qualitats necessaries per a ser tallat.

Tamanyes:
En barres de 9 x 9 de 2 kg.
En barres de 11 x 11 de 3 kg.

És una barra cremosa pero amb el gust autèntic del formatge de Menorca, profund i aromàtic, únic en formatges cremosos. Ideal pels amants del formatge gustòs. Gaudeix de les mateixes qualitats del tall impecable de totes les nostres barres.

Tamanys:

En barres de 9 x 9 de 2 kg.

En barres d'11 x 11 de 3 kg.



Gran Consum



Allò que identifica aquesta barra cremosa és el seu perfecte equilibri de gustos i textures que agrada al segment més ampli dels consumidors. El mateix equilibri que hem aconseguit entre qualitat i preu, mantenint les qualitats del tall que no es trenca ni s'enganxa.

Tamanys:

En barres de 9 x 9 de 2 kg.

En barres d'11 x 11 de 3 kg.

Especial Pastisseria

Elaborem un producte lacti que aguanta perfectament l'alta cocció sense que el formatge vessi.

Adaptem el format a les necessitats proposades pel fabricant.

M &M Lácteos – C/ Quatre Boques, núm 1 – Polígon industrial La Troxta

07730 Alaior – Menorca – Espanya

Telèfon 971 378 770 – Fax. 971 378 187

E-mail: correo@mmlacteos.com – web: <http://www.mmlacteos.com>

