

# M & M **El punt.** a les seves **pizzas**

LÁCTEOS

El repte d'una bona pizza és aconseguir que el formatge es desfagi bé, que hi doni un punt de sabor, però que no tapi a la resta de gustos que hi hagi, creant així una bona harmonia amb la massa i potenciant tot el conjunt.

Els nostres formatges del tipus mozzarella són el resultat d'un procés d'elaboració i selecció de molts anys. Ara tenim la satisfacció de poder-los-hi oferir i vostè podrà apreciar les seves qualitats de fos, fins i tot sense necessitat d'altres temperatures, i el seu gust ajustat en dues fórmules d'acord a les seves necessitats.

## Especial Pizza

---



Orientada als grans consumidors, aportant un sabor suau que es mescla més amb els altres formatges i ingredients de la pizza.

Es presenta ratllat en fils en bosses de 1 Kg i en barres de 2 o 3 Kg.

## Dalmir

---

Ideal per a la cuina familiar pel seu sabor inigualable, per la rapidesa del fos i pel color daurat que adquireix a dins del forn.

Es presenta en forma de fils en sobres de 200 g.



## Formatge Mozzarella

---

A partir de la llet de més alta qualitat elaborem el nostre formatge mozzarella. És un formatge que es fon molt bé, que es ratlla i que no es crema.

La presentació és en barra d'uns 3,5 kg i ratllat en una bossa d'1 kg.

---

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>

