

# M & M **El punto** a sus **pizzas**

LÁCTEOS

El reto de una buena pizza es conseguir un queso que funda bien, aporte un punto de sabor, pero que no maten al resto de sabores y creen una buena armonía con la masa potenciando el conjunto.

Nuestros quesos tipo mozzarella son producto de un proceso de elaboración y selección de muchos años. Ahora tenemos la satisfacción de poder ofrecérselo y usted podrá apreciar sus cualidades de fundido, incluso sin necesidad de altas temperaturas, y su sabor ajustado en dos fórmulas de acuerdo a sus necesidades.

## Especial Pizza

---



Orientada a los grandes consumidores, aportando un sabor suave que mezcla bien con distintos quesos y el resto de ingredientes de la pizza.

Se presenta hilado en bolsas de 1 kg y en barras de 2 o 3 kg.

## Dalmir

---

Ideal para cocina familiar por su sabor inigualable y por la rapidez del fundido y el color dorado que adquiere a temperaturas de horno normal.

Se presenta en forma de hilos en sobres de 200 g.



## Queso Mozzarella

---

A partir de la leche de la más alta calidad elaboramos nuestro queso Mozzarella. Es un queso que funde muy bien, hila y no se quema.

La presentación es en barra de unos 3,5 kg. y rallada en bolsa de 1 kg.

---

M & M Lácteos – C/ Quatre Boques, 1 – Polígono industrial La Troxta  
07730 Alaior – Menorca – España  
Tel. 971 378 770 – Fax. 971 378 187  
E-mail: correo@mmlacteos.com – web: <http://www.mmlacteos.com>

