



une nouvelle Mozzarella Fiordilatte à la fraîcheur exceptionnelle & fondante en bouche

Dès le 1^{er} juin 2022, GALBANI PROFESSIONALE lance une nouvelle Mozzarella Fiordilatte au lait 100% d'origine italienne, un produit idéal pour la carte de tous les restaurateurs. Cela répond à un changement des habitudes de consommation des français qui aiment la mozzarella pour sa diversité de recettes : apéritif, salade, pizza...en 2021, le fromage italien dépasse même le classique normand. Les convives sont en attente de nouveauté et d'innovation mais sont également attachés à un retour aux fondamentaux : des cartes plus courtes, des ingrédients premium, de l'authenticité.

GALBANI PROFESSIONALE l'a bien compris, la tendance de la Fiordilatte s'affirme. Avec le lancement de la mozzarella Fiordilatte boule 125g, la marque assure aux professionnels de la restauration un produit de qualité:



Les caractéristiques uniques de la Fiordilatte



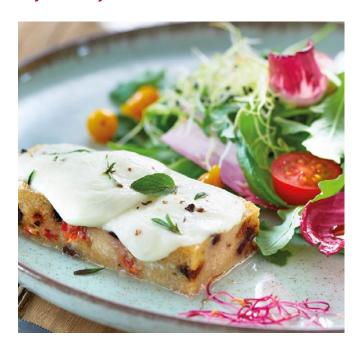




Par ce nouveau produit, Galbani Professionale s'engage auprès des restaurateurs

100 Depuis plus de ans, PROFESSIONALE partage la passion du goût avec une réelle passion pour les fromages authentiquement italiens. Grâce à cette nouvelle mozzarella fiordilatte, GALBANI PROFESSIONALE, s'engage à satisfaire les professionnels et pizzaiolos qui pourront proposer à leurs invités des recettes variées.

Galbani Professionale propose des recettes pour inspirer ses utilisateurs



LA SALADE D'ÉTÉ FRUIT & mozzarella

LE THON SNACKÉ AU SÉSAME. **TOMATES COLORÉES** & espuma de mozzarella

> LA POLENTA GRATINÉE à la mozzarella

LA MOZZARELLA FARCIE ricotta & noix

LES TAGLIATELLES POMODORINI SICILIA

& mozzarella filante

LA PIZZA MARGHERITA & mozzarella filante

Informations logistiques & produits : Format boule 125 grammes Colisage: 12 uc / carton

Contact Médias:

MELCHIOR | Agence de communication Magali Bluzat

magali.bluzat@agencemelchior.com Tel : 01 45 51 22 40 / 06 75 19 97 77

À propos de Galbani Professionale

Galbani est l'emblème d'une tradition culinaire italienne, synonyme d'excellence et de qualité des produits et des recettes. Pour servir les professionnels, Galbani a créé Galbani professionale et propose des solutions adaptées à la restauration et à la pâtisserie, correspondant aux exigences actuelles des professionnels. C'est ainsi que Galbani Professionale propose aux professionnels des fromages italiens faciles et pratiques à mettre en œuvre pour inspirer leur carte.



