



*Galbani professionale a à coeur d'innover
pour répondre aux attentes de ses utilisateurs et lance
**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 :



- Une fraîcheur exceptionnelle
- Une texture délicate et fondante
- Fabriquée en Italie avec du lait 100% italien

Les caractéristiques uniques de la Fiordilatte

Inspirée d'une tradition laitière italienne, la Fiordilatte, signifiant « Fleur de Lait », est une mozzarella à base de lait de vache fabriquée avec des ferments lactiques, issue d'un procédé de fabrication qui repose sur la meilleure manière d'utiliser le lait : 4 heures de repos du lait caillé sont nécessaires. On obtient alors une mozzarella au goût frais & lactée avec une texture fondante et moelleuse.



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

Depuis plus de 100 ans, GALBANI 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 professionnelle 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.

www.galbani-professionale.fr

