

Nel regno di ogni Chef
c'è una sola Regina...





Mozzarella per pizza da 1 e da 3 Kg

È lei la Regina della vostra pizza, è il segreto che garantisce la perfetta riuscita di una pizza buonissima. La mozzarella per pizza contiene meno acqua, motivo per il quale la pizza non risulterà bruciata sul cornicione e acquosa al centro. Se poi cuociamo la pizza nel forno a legna, il calore sviluppato in quei pochi minuti è sufficiente per asciugare l'acqua in eccesso rilasciata dalla nostra mozzarella. Scelta dai pizzaioli campioni del mondo.



Cubettata da 1 e da 3 Kg

Scelta dai migliori chef italiani, un prodotto all'altezza delle più elevate aspettative, alti standard qualitativi e una bontà inconfondibile. La nostra Cubettata è un ingrediente unico che non può mancare nelle cucine di migliori ristoranti stellati. Ideale per tutte le preparazioni dalla pasta alla pizza, insalate e piatti freddi.



Julienne da 1 e da 3 Kg

Per rispondere alle richieste dei clienti, proponiamo la Mozzarella tagliata tipo Julienne offrendo molteplici vantaggi: la resa qualitativa (assenza di siero sia in fase di stoccaggio che in fase di cottura), la praticità d'uso dimostrata dall'ottimizzazione dei tempi (non è necessario "preparare" il prodotto) e il dosaggio (inferiore di circa il 10% rispetto al prodotto tagliato al momento).

La Regina di Puglia



Filone bianco e Filone affumicato
da 1 e da 2 Kg

Il nostro filone è un formaggio a pasta filata, prodotto direttamente dal latte cagliato di mucca; ha un gusto eccezionale e si presta ad essere servito in diverse variazioni. Ideale per il consumo in larga scala e per essere affettato e dosato per la linea ristorazione e pizzerie.





FROZEN

Prodotti disponibili: Fresco e Frozen

CASEIFICIO LA GIOIA BELLA srl
Uffici e Stabilimento: Via Filippo Gisotti, 7
Zona Industriale - 70023 Gioia del Colle (BA)
P. Iva IT 06964330721 - Tel 080.34 33 234 - fax 080.34 43 024
la golosa di puglia - lagolosadipuglia.it - info@lagolosadipuglia.it