LA MOZZARELLA (1/2)

LA MOZZARELLA DE A à Z

LE PLUS FRAIS DES FROMAGES

La mozzarella est un terme générique utilisé pour désigner un type de fromage à pâte filée et à haute teneur en humidité.

ASPECT : ce fromage présente une absence de croûte, une surface lisse et brillante, consistant en une peau mince et délicate pour la mozzarella produite avec du lait de vache, plus épaisse avec du lait de bufflonne. Sa couleur est homogène, de blanc à jaune paille.

TEXTURE : sa consistance est ferme et élastique, fibreuse à l'intérieur. Elle peut présenter à l'intérieur des détachements de pâte qui libèrent un liquide laiteux lors de la compression ou de la coupe

GOÛT : sa saveur est plutôt neutre dans le produit obtenu par acidification, légèrement acide pour un produit obtenu par fermentation lactique.

LES DIFFÉRENTS TYPES DE MOZZARELLA

La mozzarella se définit par l'origine de son lait et son taux d'humidité.

2 TYPES DE LAIT

Mozzarella au lait de vache :

- « classique » pour la majorité de la production
- « Fiordilatte » qui peut être fabriquée dans le Piémont, la région d'origine de la mozzarella, mais également dans d'autres régions italiennes. Contrairement à la mozzarella di bufala, elle n'est pas contrainte par une IGP (indication géographique protégée). La mozzarella Fiordilatte (« fleur de lait » en français) se fabrique à partir de lait de vache, et se caractérise par une coagulation à partir de ferments lactiques uniquement (4 h de caillage).

Mozzarella au lait de buffonne (Di Bufala) :

- « di latte di Bufala »
- « di Bufala Campana DOP » : AOP obtenue en 1996 et qui garantit un produit élaboré selon les techniques traditionnelles et dont le lait provient exclusivement de 4 régions d'Italie du sud (Campanie, Latium, Pouilles, Molise)

2 TYPES DE TAUX D'HUMIDITÉ

Fraîche :

se conserve dans son petit-lait ou de l'eau légèrement salée et se retrouve sous différents formats : boules, billes, tranches...



Boules classiques
DE 125 G LE PLUS SOUVENT



Billes
PERLES OU CERISES DE 5 À 10 G



Tranches
DE MOZZARELLA



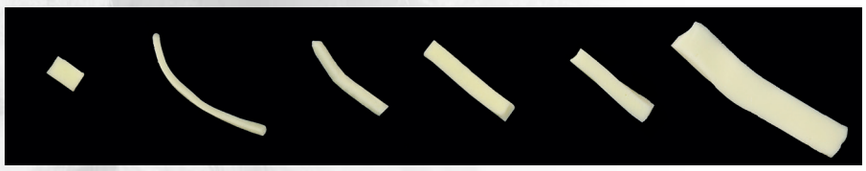
Treccia
FORMAT TRADITIONNEL D'ITALIE

Sèche :

dont on a prélevé un peu d'humidité lors de la fabrication, pour qu'elle soit adaptée à la cuisson, sans relarguer d'eau (adaptée en pizza, lasagnes, gratins...). La Mozzarella sèche se retrouve en sachet ou barquette, en bloc ou sous différentes formes prédécoupées :



Bloc



Cossette | **Râpé** | **Brin fin** | **Brin** | **Julienne** | **Frite** (TAGLIO NAPOLI)

NOS PRODUITS PHARES



Un fromage à pizza 100% mozzarella en format julienne, idéal pour fours haute température : un fondant et un couvrant exceptionnels.
- 20% d'économie de mozzarella pour le même pouvoir couvrant
- ne brûle pas à la cuisson
- une texture moelleuse, même après refroidissement



La Fiordilatte Galbani Professionale, toute la blancheur et le goût d'une mozzarella Fiordilatte, fabriquée en Italie avec du lait 100% italien.



Mozzarella Fiordilatte boule 125g, fabriquée en Italie avec du lait 100% Italien. Découvrez son bon goût frais et sa texture moelleuse et fondante en bouche.

LA MOZZARELLA (2/2)



LES USAGES PROFESSIONNELS DE LA MOZZARELLA



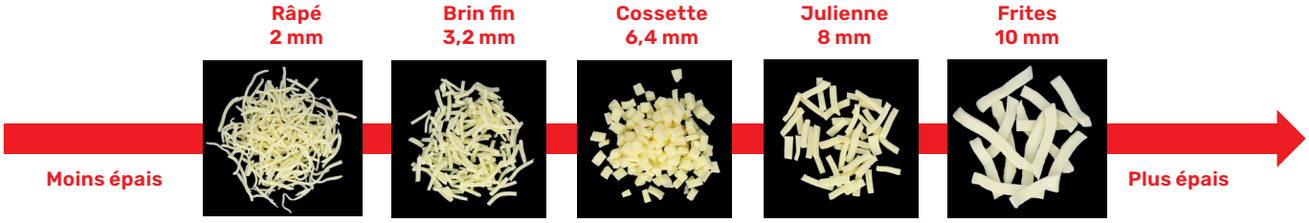
1 | EN PIZZA

Les français sont les 2e consommateurs de pizza dans le monde. À hauteur de 10 kg de pizzas consommées en moyenne par an et par français, ce plat est un véritable succès en France .

On distingue différents types de pizzas : la pizza romaine et la pizza napolitaine (la « véritable pizza de Naples » avec ses bords soufflés et sa pâte léopard).

Les pizzaïolos utilisent principalement de la mozzarella sèche qui se décline en différentes tailles de brins afin de pouvoir s'adapter à leurs fours & habitudes :

- **en format râpé ou brin fin :** idéal pour les fours électriques qui montent moins haut en température (entre 250°C et 350°C). La finesse du brin est idéale pour ce type de four, pour assurer une fonte complète et une texture moelleuse en bouche après cuisson.
- **en format brin ou julienne :** ces formats supportent de plus hautes températures (>350°C). Ces brins étant plus épais, ils fondent lentement, sans brûler.
- **en format « frites » ou « Taglio Napoli »** (= « taille Napolitaine » en italien) : de très gros brins, pour supporter les très hautes températures de cuisson des fours à bois et gaz, demandées par le cahier des charges de la pizza napolitaine (aux alentours des 400°C).



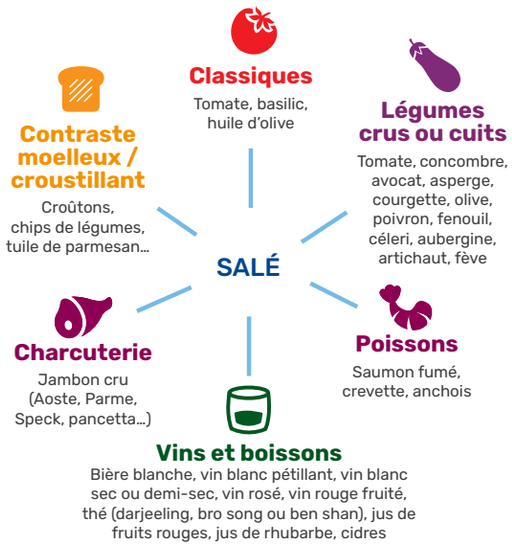
2 | EN CUISINE

Les chefs sont particulièrement friands de la mozzarella fraîche pour s'adapter à tous types de recettes. Elle se déguste elle aussi dans une infinité de formats :

- Les billes sont souvent utilisées en salades ou en brochettes pour des cocktails / apéritifs.
- Les boules sont également utilisées en salades (la célèbre salade Caprese) mais aussi en gratins, lasagnes, plats de pâtes
- Les tranches sont plébiscitées pour leur praticité, prêtes à l'emploi et de taille régulière, pour une maîtrise des coûts portions. Elles sont idéales en snacking : paninis, bruschettas, sandwich, pizzas à la part…
- Il existe aussi les pains, pour pouvoir découper les tailles / formats souhaités de mozzarella.
- Ou encore les tresses (« treccia » en italien), pour apporter de l'authenticité et de la tradition dans l'assiette !

À chaque usage correspond donc un format particulier parfaitement adapté.





3 | EN PÂTISSERIE

En pâtisserie, les usages de la mozzarella sont plus restreints. Néanmoins, la mozzarella se marie particulièrement bien avec la fraise : l'acidité de ce fruit se mélange parfaitement à la douceur et à la note crème/lait de la mozzarella.

La mozzarella permet de réaliser de délicieux desserts, aussi originaux qu'étonnants !



