

ANTAREX



СЫР МОЦАРЕЛЛА

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ НОРЕСА

# Моцарелла сыр PREMIUM

100% натуральный сыр премиум-класса.  
В составе содержатся натуральные  
ингредиенты, молочный белок – казеин.

- Натуральный состав, без ЗМЖ;
- Используется мировыми и отечественными сетевыми пиццериями;
- Подходит для всех типов печей;
- Равномерно плавится;
- После остывания не стекленеет, остается мягким.

★ \$\$\$\$

МДЖ 40% 



**350x85 мм**

Длина и диаметр батона



**120 суток t° +2° до +6°**

Условия хранения



**6x2 кг**

Упаковка



**380x285x162 мм**

Транспортная упаковка



**52 коробки**

На паллете



МДЖ 40% 

# Продукт типа Моцарелла PREMIUM FIT

Молокосодержащий продукт премиум-класса с потребительскими характеристиками натурального сыра. Производится по рецептуре сыра «Premium» с добавлением заменителя молочного жира (менее 50% в жировой фазе). Обладает молочным вкусом.

- Потребительские характеристики идентичны характеристикам натурального сыра;
- Высокая способность к плавлению в любых печах;
- Максимальная тягучесть;
- Минимальное отделение жира и влаги.

 \$\$\$\$







**350x85 мм**

Длина и диаметр батона



**120 суток t° +2° до +6°**

Условия хранения



**6x2 кг**

Упаковка



**380x285x162 мм**

Транспортная упаковка



**52 коробки**

На паллете

МДЖ 48% 

# Продукт типа Моцарелла ORIGINAL

Молокосодержащий продукт среднего ценового сегмента с добавлением заменителя молочного жира (менее 50% в жировой фазе).

- Оптимальное соотношение цены и качества;
- Полностью отвечает стандартам и требованиям сетевых производителей пиццы;
- Подходит для большинства печей и режимов запекания.

★ \$\$

**350x85 мм**

Длина и диаметр батона

**120 суток t° +2° до +6°**

Условия хранения

**6x2 кг**

Упаковка

**380x285x162 мм**

Транспортная упаковка

**52 коробки**

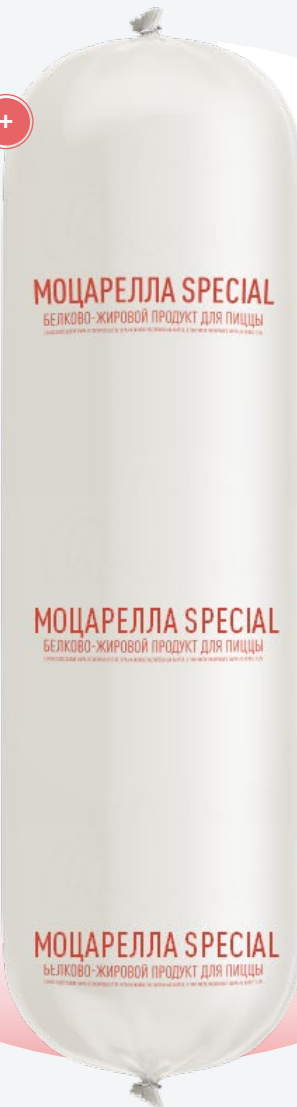
На паллете

МДЖ 50% 

# Продукт типа Моцарелла SPECIAL

Белково-жировой продукт для пиццы - доступный продукт для любой пиццерии. Отличается от натурального сыра заменой молочного жира на растительный. Представляет собой высококачественный функциональный продукт, подходящий под большинство печей. Обладает нейтральным вкусом, высокой плавкостью и стабильным качеством.

- Доступная цена;
- Нейтральный вкус и стабильное качество;
- Подходит для большинства печей.


**350x85 мм**

Длина и диаметр батона


**120 суток t° +2° до +6°**

Условия хранения


**6x2 кг**

Упаковка


**380x285x162 мм**

Транспортная упаковка


**52 коробки**

На паллете

# Моцарелла СЫРНЫЙ БОРТ

Натуральные сырные палочки запекаются по краям пиццы прямо в тесте. Продукция при нагревании не растекается, сохраняя форму и максимальную тягучесть. .



Сырный борт - это оригинальная новинка в меню в виде сырных палочек в панировке для быстрого перекуса.

МДЖ 40% 

MOZZARELLA  
STRING CHEESE  
40% fat content



Сырный борт



**15 шт. X 33 г**

Количество



**360 суток t° -13° до -18°**

Условия хранения



**24x0,5 кг**

Упаковка



**380x290x328 мм**

Транспортная упаковка



**30 коробок**

На паллете

# Фасованная продукция

Любой продукт может быть поставлен в виде фасованного полуфабриката, как в виде кубиков, так и в виде стружки.

МДЖ 48% 



**MOZZARELLA  
ORIGINAL  
IN CUBES**



Фасованная продукция



**360 суток t° -13° до -18°**

Условия хранения



**4x4 мм**

Размер кубика



**1 кг**

Упаковка



**40 коробок**

На паллете

# Преимущества фасованной продукции

- Сыр готов к распределению на пицце;
- Простота использования;
- Оптимизация расхода продукта и его учета;
- Сохраняется качество свежего сыра. В замороженном продукте приостанавливаются процессы созревания сыра (распад белка);
- Экономия на дополнительном персонале.

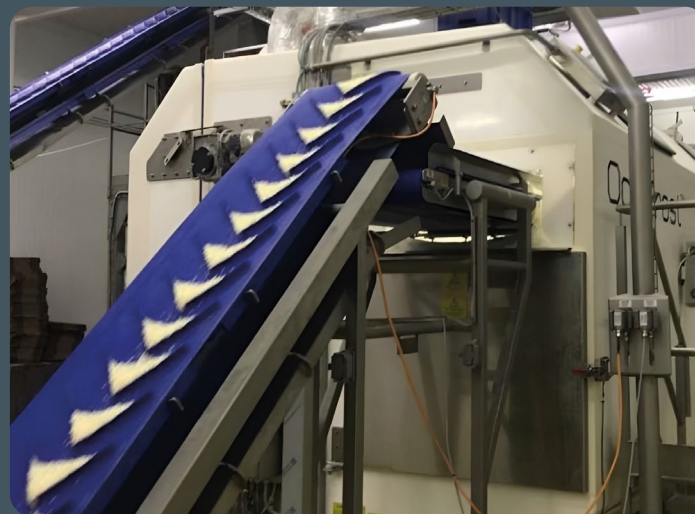




IQF

# Потоковая шоковая заморозка

При производстве сыра используется система потоковой шоковой заморозки IQF.



## Обработка IQF сохраняет в сыре:

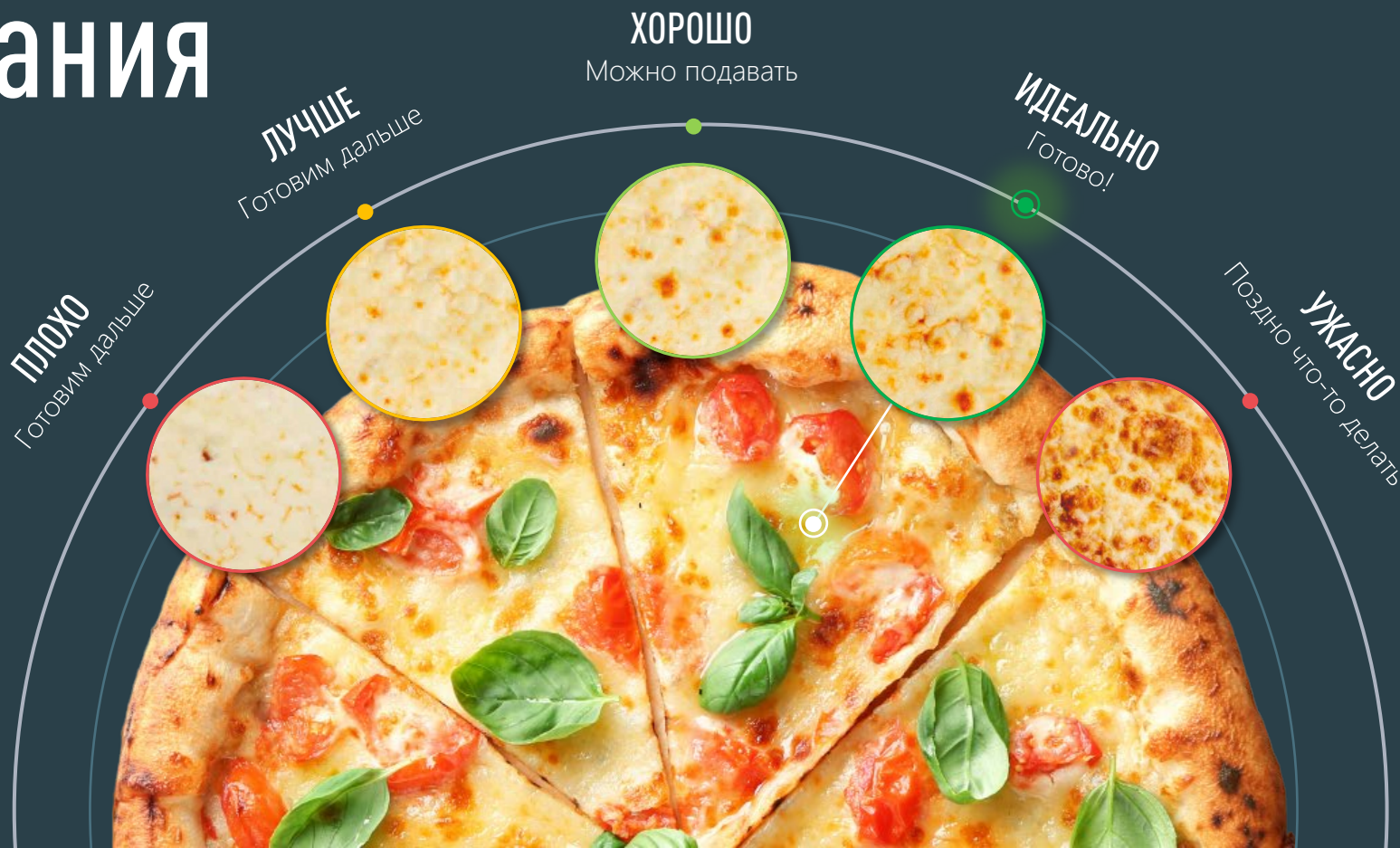
- Форму, цвет, запах и вкус после разморозки;
- Текстуру и структуру, оставаясь рассыпчатой в упаковке;
- Влагу. Сыр не высыхает, не образуя «снега» и конденсата внутри пакета;
- Полезные потребительские свойства.

## Коммерческие преимущества IQF обработки:

- Каждый кубик сыра отделен друг от друга, что сокращает процесс размораживания;
- Срок хранения с полным сохранением товарного вида - 12 месяцев;
- Контроль и учет расхода продукции;
- Прекращение любого развития микроорганизмов в сыре.



# Стадии выпекания



Пицца

# Примеры основных блюд

С сыром и сырной продукцией



Лазанья



Сырные палочки в панировке



Паста



Чизбургер

ANTAREX<sup>®</sup>

ГОТОВОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ НОРЕСА

+7 800 300 89 88  
[food@antarexgroup.com](mailto:food@antarexgroup.com)  
[www.antarexgroup.com](http://www.antarexgroup.com)