



**Mozzarella per Pizza
100% Latte Italiano**

Migali S.r.L.

via Callalta, 9 - 31037 Loria (TV)

tel. 0423 760188 - fax 0423 760151

e-mail: info@migali.it

www.migali.it

SCHEDA TECNICA

FORMAGGI D.O.P. E GRATTUGIATI

GRANA PADANO DOP SCELTO 1 KG. CA. PRETAGLIATO cod. art. 21053

Forme scelte e selezionate tagliate in pezzi da 1 Kg. circa e inseriti in una busta da 5 pezzi con una miscela di gas inerti, che permettono al prodotto di conservare le caratteristiche del formaggio appena tagliato.

GRANA PADANO DOP SCELTO AMBROSI 1/8 DI FORMA PARI A 4 KG. CA. SOTTOVUOTO cod. art. 21291

Selezionato da Ambrosi fra le migliori produzioni del comprensorio del Grana Padano D.O.P., garantisce una stagionatura minima di 15 mesi.

GRATTUGIATO FRESCO DI FORMAGGI DURI MISTI AMBROSI IN BUSTA DA 1 KG. cod. art. 23036

Qualità e convenienza racchiuse in una busta contenente una sapiente e delicata miscela di formaggi duri grattugiati.

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO FRESCO AMBROSI IN BUSTE DA GR. 500 cod. art. 23039

Dal cuore delle forme, il gusto e l'aroma tipico del grattugiato fresco di Grana Padano D.O.P.

GRANA PADANO DOP AMBROSI IN SCAGLIE – VASCHETTA DA GR. 500 IN ATMOSFERA PROTETTIVA cod. art. 23143

La versatilità e il servizio che solo le scaglie di finissimo Grana Padano D.O.P. possono offrirvi per le vostre pizze, insalate e carpacci.

MONTASIO DOP FORME cod. art. 30034

Conosciuto e apprezzato soprattutto nel Nord – Est, è un formaggio tipico friulano a pasta cotta, semidura, ottenuto esclusivamente da latte bovino. La stagionatura minima è di 60 giorni e le forme pesano circa 5/6 Kg.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP GR. 125 cod. art. 40039 / GR. 250 cod. art. 40195 GR. 100 IN SECCHIELLO DA 5 PEZZI cod. art. 40389

La regina delle paste filate prodotta esclusivamente con latte di bufala proveniente dalla zona di origine. Riconosciuta prodotto a denominazione di origine protetta nel 1996, viene proposta in diverse pezzature per fornirvi il servizio più adeguato alle vostre esigenze.

GORGONZOLA ORO DOP 1/8 – SPICCHIO DA KG. 1,5 CA. cod. art. 40085

Formaggio che stuzzica la golosità di molti palati, conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, viene da noi proposto in vaschette contenenti un ottavo di forma pari a Kg. 1,5 ca. Ideale sia per il topping delle vostre pizze che per la preparazione di salse in cucina.

ASIAGO FRESCO DOP FORMA INTERA cod. art. 40419 ASIAGO DOP IN QUARTI SOTTOVUOTO cod. art. 40422

Il più importante e conosciuto tra i formaggi veneti. Non poteva mancare un'attenta selezione di Asiago D.O.P. frutto dell'accordo con tradizionali caseifici della nostra regione. Disponibile in forme intere e in quarti sottovuoto.