

GUÍA DE PRODUCTOS



AFINO
BY GRANDE

THE FINEST ITALIAN CHEESES MONEY CAN BUY!



Para destacarse de otros restaurantes y pizzerías, se necesitan ingredientes únicos y un sabor inolvidable. Elegir un queso de alta calidad es una de las maneras más efectivas de realzar cada plato.

AFINO#	NOMBRE DE PRODUCTO	FORMATO	PIEZAS/CAJA	CONTENIDO Y TIPO DE EMPAQUE
GRANDE MOZZARELLA				
41702	Mozzarella — Parcialmente descremada	Rallado	6	Bolsa de 2.27 kg (5 lb)
41703	Mozzarella - Leche entera	Rallado	6	Bolsa de 2.27 kg (5 lb)

MOZZARELLA

Cremoso y con un delicado sabor lácteo.
Ideal para diversas aplicaciones en su menú.



Mozzarella — Parcialmente descremada

Nuestro queso mozzarella parcialmente descremado contiene un porcentaje menor de grasa butírica. Este perfil resalta los sabores lácticos y complejos, ligeramente ácidos. Promueve un tono mas claro al cocinarse, uniforme y limpio al paladar.



Mozzarella — Leche entera

Nuestro queso mozzarella de leche entera contiene un mayor porcentaje de grasa butírica. Aporta una experiencia agradable y llena de sabor con textura cremosa. Este queso logra un acabado dorado con mayor intensidad de sabor.



NO ES SOLAMENTE UNA COSA, ES TODO LO QUE HACEMOS.

Comenzamos con leche procedente de productores locales. Con esto, expertos emplean técnicas artesanales para la elaboración de nuestros quesos italianos, 100% naturales, sin aditivos, rellenos, o conservadores. Esto nos ayuda a ofrecer la calidad, sabor y rendimiento que usted espera una y otra vez.

Advocate of the Independent™

Defendemos a los operadores que elaboran alimentos con pasión personal. Nuestro trabajo se basa en principios artesanales intransigentes y en la integridad, primero en la creación de los mejores quesos italianos totalmente naturales para ayudarle a sobresalir.

¡Programe una degustación de productos hoy mismo!

Para programar una degustación de productos, escanee este código QR.

Para obtener más información, visite afinobygrande.com

