Latticini Parma, la mozzarella che non ti aspetti

mozzarella-qualitaly-26cc051f

Latticini Parma produce mozzarella pronta all’uso per pizza, piatti caldi e freddi, utilizzando l’innovativa tecnologia MPPI PROCESS che permette di mantenere inalterate le proprietà organolettiche attraverso un metodo di raffreddamento ad aria (anziché ad acqua). Utilizzando materie prime selezionate, eliminando l’acqua nel ciclo di raffreddamento, si ottiene una mozzarella 100% naturale, microbiologicamente stabile, priva di conservanti. La mozzarella si presenta di colore biancolatte, è fibrosa in ogni singolo pezzo, fila e non fonde, non evapora, aumentando notevolmente la resa ed elevando la qualità del prodotto finito, in modo particolare sulla pizza dopo la cottura.

Per l’esportazione in paesi extra-Ue, o per utilizzi specifici, dov’è necessaria una lunga shelf-life (un anno), la mozzarella tagliata julienne o a cubetti viene congelata pochi minuti dopo essere stata prodotta nel nuovo tunnel di raffreddamento IQF (Individual- Quick-Freezing ovvero Surgelazione Rapida ed Individuale). Con questa tecnologia il freddo penetra rapidamente perché ogni porzione di prodotto viene surgelata singolarmente, alla fine del processo si ottengono porzioni separate le une alle altre e ciò permette di poter prelevare con facilità dalla confezione la porzione necessaria di prodotto aumentando la praticità e diminuendo gli sprechi.

Latticini Parma ha inoltre recentemente introdotto nuovi formati: professionali (buste da 2 Kg e da 5 Kg) e per utilizzo domestico come la vaschetta da 250 gr che permette di preparare anche a casa una pizza simile a quella della pizzeria; inoltre nei prossimi mesi , lancerà la linea di “Creme spalmabili”: sfruttando un’innovativa ricetta che permette di ottenere da formaggi a pasta dura come il Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Pecorino una crema spalmabile con l’aggiunta esclusivamente di acqua e coadiuvante tecnologico Infine, Latticini Parma continua ad investire nel proprio core-business: la produzione in private label, recentemente l’azienda si è dotata di una stampante in linea di ultima generazione che permette di apporre etichette stampate a colori in alta definizione direttamente sulla vaschetta di mozzarella; in questo modo sono richiesti quantitativi esigui per poter produrre a marchio privato, eliminando completamente i costi iniziali legati all’acquisto del materiale personalizzato.