Formaggi grattugiati DalterFood, gli alleati per i professionisti del food service

20230831101828lasagneclose-up-9733-05827e8a

Per rispondere alle diverse esigenze dei professionisti della ristorazione, DalterFood Group propone una **gamma completa di blend**, da quelli che contengono DOP come **Parmigiano Reggiano** e Pecorino a quelli adatti a chi segue un'alimentazione vegetariana.

Perfetti per arricchire sapori e ricette, **i mix vanno scelti con attenzione a seconda del risultato finale che si vuole ottenere**. Ogni blend della gamma di DalterFood Group è stato studiato dal reparto Ricerca&Sviluppo per andare incontro ai bisogni dei propri clienti in termini di:

- **doratura uniforme**, che conferisce al piatto una piacevole colorazione dorata in superficie;
- **effetto filante**, cioè la capacità di sciogliersi mantenendo tuttavia struttura e compattezza;
- **perfetta gratinatura**, in grado di dare croccantezza in superficie, senza asciugare eccessivamente la preparazione;
- **capacità di condimento**, che garantisce gusto e sapidità al piatto.

DalterFood Group propone dunque **diverse miscele di formaggi duri grattugiati** ognuna con caratteristiche proprie ben definite, organolettiche o funzionali, che le rendono più adatte per determinate ricette. Che si tratti di ottenere la migliore gratinatura per una gustosa lasagna, insaporire il ripieno di una pasta fresca o bilanciare il gusto di un sugo o un pesto, grazie alla profonda conoscenza dei comportamenti dei propri prodotti in ogni situazione come refrigerazione, surgelazione o diversi tipi di cottura, l'azienda offre la **giusta soluzione per soddisfare ogni esigenza.**

Forniti in pratici sacchi che consentono di preservare l'aroma e il gusto, e di ridurre gli sprechi, i blend di formaggi grattugiati di DalterFood Group sono un **alleato per catene di ristorazione, fast food, nonché tutti i professionisti del food service.**