Sabelli: la qualità di mozzarelle e burrate per il canale Ho.re.ca

sabelli-2a45d39e

È una storia che parte da lontano quella del gruppo Sabelli, il caseificio marchigiano fondato nel 1921 che oggi rappresenta una delle principali realtà italiane nel settore dei formaggi freschi di qualità. Proprio per queste caratteristiche, Sabelli può offrire al settore della ristorazione e delle pizzerie prodotti dagli elevati standard qualitativi, per rispondere all'esigenza crescente di prodotti dal profilo organolettico superiore in termini di gusto e di performance durante la cottura.

La linea di mozzarelle per la ristorazione Sabelli è stata studiata nei minimi dettagli per offrire ai professionisti della ristorazione moderna un prodotto all'altezza delle più elevate aspettative. Ingredienti rigorosamente selezionati, alti standard qualitativi e una bontà inconfondibile: queste caratteristiche rendono le mozzarelle Gran Menù Sabelli il miglior ingrediente possibile per dare un tocco di genuina bonta alla propria pizza.



La linea comprende diversi tagli e formati, per fornire ad ogni cliente il prodotto giusto per ogni utilizzo: dalla pizza, alla pasta al forno, all'utilizzo a crudo in insalate e piatti pronti. La gamma per la ristorazione Sabelli comprende anche la linea Premium, composta da filone di mozzarella e mozzarella fior di latte di altissima qualità, prodotti pensati per i professionisti che desiderano dar vita ad una pizza unica grazie alla scioglievolezza irresistibile del formaggio e al suo gusto difficilmente riproducibile. Senza dimenticare la burrata e la stracciatella di burrata: vere specialità del caseificio fin dalle origini, si caratterizzano per la freschezza e il gusto unico, frutto dell'utilizzo di latte unicamente italiano e del profondo know how produttivo di Sabelli. La qualità e la

freschezza Sabelli sono sempre al fianco dei professionisti della ristorazione, dagli chef ai pizzaioli, con prodotti in grado di valorizzare le loro creazioni. È un legame diretto, che si concretizza con numerose collaborazioni avviate da Sabelli con i professionisti della pizza, che con la loro presenza e la loro arte arricchiscono gli eventi dell’azienda.