

Genau so muss Pizzakäse sein!

Erfahrene Pizzabäcker schwören für ihre Kreationen deshalb auf die Käseklassiker Gouda und Mozzarella. Diese lassen sich perfekt raspeln und verarbeiten und überzeugen durch exzellente Schmelz- und Bräunungseigenschaften sowie einen unvergleichlich genussvollen Geschmack.



Der Käse macht die Pizza

Käse ist weit mehr als nur eine Zutat auf der Pizza. Zusammen mit dem Teig ist er der wohl entscheidende Faktor für ein perfektes Geschmackserlebnis. Umso wichtiger also, dass er nicht nur gut aussieht, sondern auch mindestens genauso gut schmeckt

Entdecken Sie die große Käsevielfalt!

Natürlicher Geschmack und verlässliche Spitzenqualität in bedarfsgerechten Gebinden: als Block, Brot, geraspelt oder in Scheiben – einfach so, wie es für Ihre Küche am besten passt!

Vorteile ganz nach Ihrem Geschmack:

- bewährte Rezepturen, vielfältig kombinierbar
- hervorragender Geschmack und lecker
- hochwertige, ausgesuchte Zutaten



Für gute Lebensmittel

Der Käse macht die Pizza



ArtikelNr	Handelsbezeichnung	VPE
11124	Milram Edamer geraspelt	2 Kg Packung
11133	Milram Gouda geraspelt 48% Fett i.T	2 Kg Packung
11132	Milram Mozzarella geraspelt 40%	2 Kg Packung
11131	Milram Mozzarella gewürfelt 40%	2 Kg Packung
11114	Milram Edamer-Brot 30% Fett i.Tr.	nach Gewicht je Kg
10114	Milram Edamer-Brot 40% Fett i.Tr.	nach Gewicht je Kg
17067	Milram Gouda-Brot 45% Fett i. Tr.	nach Gewicht je Kg
67257	Milram Goudablock 48% Fett i.Tr.	nach Gewicht je Kg
19004	Milram Mozzarella-Brot 40% Fett i.T	nach Gewicht je Kg



Ideal für Pizza, Pasta & Gratins

- ✓ Exzellente Schmelzeigenschaften
- ✓ Optimales Bräunungsverhalten
- ✓ Perfekte Raspelfähigkeit

Hungrig auf mehr?

Gern beantworten wir Ihre Fragen zu unseren Artikeln.
Sprechen Sie uns einfach an!

☎ 030 395 1984 - ✉ info@altun-berlin.de
www.altun-berlin.de

Gaußstraße 7 – 10589 Berlin



Für gute Lebensmittel