



Tosca

Mozzarella Fresca Vaccina e di Bufala

Il concetto ispiratore di *Tosca* è quello di offrire una mozzarella fresca fatta al momento **in ogni parte del mondo.**

Immaginate di poter produrre la miglior mozzarella al mondo, all'interno dei vostri locali! Questo è possibile grazie alla nostra **cagliata** esclusiva ed alla nostra macchina brevettata *Tosca*.

...100% da Latte Italiano

La mozzarella prodotta può essere certificata **Vegetariana, Halal e Kosher**

Anche **Bio, Senza Lattosio ed Aromatizzata,**
nei formati da 50, 125 e 250gr

...volete produrre mozzarella?

Vi forniremo la nostra cagliata in esclusiva e tutte le apparecchiature e le informazioni per iniziare a produrre mozzarella.

La Macchina necessita solo di uno scarico di acqua civile, acqua potabile, elettricità e di un operatore senza **nessuna esperienza nel campo caseario.**

La cagliata viene da noi fornita congelata.



Una Mozzarella Buona

Potrete **produrre mozzarella fresca in ogni momento** della giornata. La cagliata viene inserita all'interno della macchina, si preme un tasto e **in pochissimi minuti**, tramite un processo completamente automatico, la mozzarella è pronta per essere gustata.

... e Semplice da Fare

Il nostro personale di supporto potrà controllare a distanza il funzionamento corretto della macchina in ogni sua parte, verificando che la qualità della mozzarella prodotta con *Tosca* sia sempre la migliore possibile tramite una semplice connessione internet.

...Perche scegliere Tosca?

Qualità: mozzarella fresca sempre disponibile

Facile: produzione totalmente automatizzata

Export: mozzarella di Bufala italiana +15% annuo

Magazzino: semplice stoccaggio di cagliata surgelata

Costi bassi: inviando la cagliata surgelata si può ovviare la spedizione della mozzarella via aerea nei paesi più distanti, solo 0.20€ di costi di spedizione per Kg di prodotto finito.

Varietà: tanti tipi di mozzarella, in quantità da **8Kg** per ciclo a un massimo di **700Kg** circa giornalieri

Poco spazio: lo spazio per la produzione è molto ridotto, la macchina da sola misura 75cm x 115cm

La Produzione

Potrete produrre mozzarella all'interno dei vostri locali e venderla ai vostri clienti sia al dettaglio che all'ingrosso, o inserirla all'interno dei piatti del vostro menù.

Possono essere prodotti fino a **70Kg /ora** di mozzarella, 8Kg per ogni ciclo.

La trasformazione della cagliata in mozzarella avviene rapidissimamente: circa 5 minuti in totale. Una volta pronta, la mozzarella, viene lasciata un'ora dentro la vasca di salamoia per assorbire il sale e arrivare a temperatura ambiente.

Superficie necessaria: 20mq

*Ubicazione ottimale: Supermarket, Ristoranti,
Distributori di Alimentari, Navi da Crociera*

Contatti

Email: **info@mmcitaly.com**

Daniele: +39 329 2843406

Listino prodotti **macchina,e cagliata**, schede tecniche apparecchiature e ulteriori informazioni disponibili su richiesta.

Video dimostrativo della produzione al link:

www.mmcitaly.com

Tosca