

# MARGHERITA ITALIAN PIZZA-CHEESE CULTURES

A COMPANY OF SACCO SYSTEM



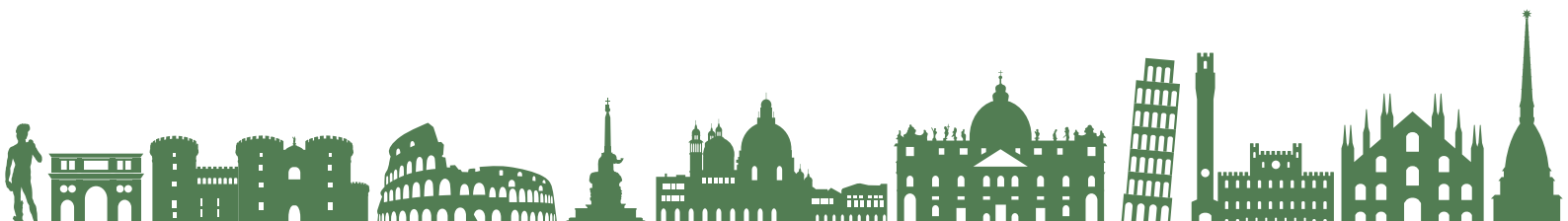
## **Mozzarella. Una parola che fa gola già solo a sentirla.**

Le sue origini risalgono a tempi lontani, ne sono prova manoscritti e documenti risalenti addirittura al 1300. Si tratta di un prodotto originario dell'Italia, precisamente del territorio campano.

La mozzarella **fa parte della tradizione** italiana e negli anni è diventata un vero e proprio simbolo della gastronomia internazionale, resa famosa in tutta il mondo grazie a un'altra prelibatezza campana: la pizza.

Sappiamo storicamente che nel 1889, in occasione della visita a Napoli da parte degli allora sovrani d'Italia – il Re Umberto I e la **Regina Margherita** - il miglior pizzaiolo napoletano dell'epoca, Raffaele Esposito, preparò per i reali tre pizze, tra cui anche quella che stregò la Regina.

La Regina Margherita fu così ammaliata da questa novità nata dall'errore che elogiò il pizzaiolo napoletano per iscritto e lui, contraccambiando, **diede il nome Margherita a quella magnifica pizza** che ancora oggi è conosciuta in tutto il mondo.



Sacco System è il polo biotech internazionale per l'innovazione alimentare, nutraceutica e farmaceutica. Sacco System garantisce ai suoi clienti, prodotti sani, naturali e funzionali per "Supportare la cultura del cibo e del benessere".

[saccosystem.com](http://saccosystem.com)

**SACCO**  
system

Gruppo - da food culture & life

## I veri fermenti italiani per *una mozzarella per pizza internazionale.*

Da Napoli a New York, fino Parigi, Sidney e Hong-Kong la pizza ha conquistato tutte le tavole e tutti i palati e noi oggi vogliamo diffondere i veri fermenti Italiani per una mozzarella per pizza in tutto il mondo. Dall'esperienza di un prodotto tipico locale, nascono i fermenti per una mozzarella per pizza destinato ai mercati internazionali.



Lo studio e la passione che contraddistinguono la nostra Ricerca e Sviluppo, ci hanno permesso di creare **"MARGHERITA" | Italian pizza-cheese cultures**, una nuova linea fermenti lattici specifici per la produzione di mozzarella per pizza in grado di garantire un prodotto dalle caratteristiche uniche e dalle performance eccezionali. Dalla patria originale della mozzarella e della pizza tradizionale nasce un prodotto performante per una mozzarella per pizza degna di una Regina.

La linea **MARGHERITA | Italian pizza-cheese cultures** è composta da due prodotti specifici che garantiscono una rapidità di acidificazione eccellente: **ST Regina-M** e **ST Regina-S**.

Grazie alla nostra expertise, abbiamo sviluppato un prodotto **original Italian style** per la produzione di una mozzarella per pizza unica che porta in alto la qualità del Made in Italy.

### PUNTI DI FORZA

Velocità <b>extra di fermentazione</b>
Migliore <b>filabilità</b>
Standardizzazione dei <b>tempi produttivi</b>
Bassa <b>post acidificazione</b>
Ottimo controllo del <b>browning</b>
Migliore <b>affettabilità</b>

