

GLUTENFREIE P.A.L.A. MIT BUFALA UND BRIE, SCHWEINELENDE UND CURRY-MANGO-INGWER-SAUCE



Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Den Mozzarella mit dem Brie-Käse auf dem glutenfreien Pala-Boden verteilen. Zum Schluss die Schweinescheiben, die Curry-Mango-Ingwer-sauce, Walnusskerne und Himbeeren dazugeben.

Verarbeitung ohne Gluten

Stendere sulla base Pala Senza Glutine la mozzarella con il formaggio Brie. In uscita terminare la preparazione aggiungendo le fette di Arrosto di maiale, la Salsa Mango, Curry e Zenzero, i gherigli di noci e i lamponi.

Menù-Zutaten

- n. 1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Glutenfreier Pala-Pizzaboden) - 7061
- q.b. Arrosto di maiale (Schweinebraten) - 229
- q.b. Salsa Mango, Curry e Zenzero (Curry-Mango-Ingwer-Sauce) - XPOX

Zutaten

- n.B. Büffelmozzarella
- n.B. Brie-Käse
- n.B. Walnusskerne
- n.B. Himbeeren