

GLUTENFREIE PALA-PIZZA MIT RÄUCHERLACHS, MÖNCHSBART UND GUACAMOLE



Chef: Diego Ponzoni

Glutenfrei

Zubereitung

Den glutenfreien Pala-Pizzaboden mit Mozzarella und Mönchsbart belegen. Nach dem Backen den Lachs auflegen, mit Guacamole bestreichen und mit Rosa Pfeffer bestreuen.

Verarbeitung ohne Gluten

Stendere sulla base Pala Senza Glutine la mozzarella con Èagretti. In uscita dal forno ultimare con il Salmone, la Salsa Guacamole e il Pepe rosa.

Menù-Zutaten

- n. 1 Base pizza P.A.L.A. senza glutine (Glutenfreier Pala-Pizzaboden) - 7061
- n.B. Èagretti - XK1X
- n.B. Guacamole Sauce (Guacamole) - XQ0X
- n.B. Salmone scozzese affumicato preaffettato (Scottischer Räucherlachs, vorgeschnitten) - 159

Zutaten

- n.B. Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)