KÄSEPLATTE MIT 3 SAUCEN



Menù-Zutaten

q.b. Peperonissima - VO7

q.b. Salsa di cipolla rossa all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - TQ7

q.b. Salsa di Pere e zenzero (Birnen-Ingwer-Dip) - TV7

Zutaten

n.B. Gemischte Käsesorten

Chef: Gianluca Galliera

Zubereitung

Rezept von Küchenchef Reinhold Unterfrauner vom Hotel Graziana in St. Ulrich und Küchenchef WillY Larese vom Hotel Adler in St. Ulrich.

Das Rezept wurde von Küchenchef Gianluca Galliera in Zusammenarbeit mit Monica Copetti entwickelt.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)