P.A.L.A. GARNELEN UND PECORINO



Menù-Zutaten

20 g Grancrema di Pecorino (Grancrema mit Pecorino) - KG1

70 g Èmazzancolle - MJ1

n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

n.B. Petersilie

n.B. Schnittlauch

80 g Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Vor dem Backen: mozzarella.

Nach dem Backen: Èmazzancolle Menù Evolution (MJ1X), angemacht mit Öl und Petersilie; Garnieren mit Grancrema mit Pecorino (steril verarbeitet) von Menù (KG1) und Schnittlauch

© 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)