P.A.L.A. LA CHICCA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

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

5 Mini Red - Pomodori Pizzutello semisecchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X

50 g Frulloro ® - X93

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

Zutaten

frisches Basilikum

80 g Burrata

60 g Mozzarella

Zubereitung

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menù (X93), gewürfelter Mozzarella

Nach dem Backen: Chicche Rosse - Rote Tomaten „Pizzutello“, halbgetrocknet und geschält - Menù (XN1), Burrata, frisches Basilikum, natives Olivenöl Extra von Menù (EKC)

© 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)