P.A.L.A. MIT GELBEN DATTELTOMATEN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SPECK UND KÄSE



Menù-Zutaten

n. 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
q.b. Crema ai formaggi spalmabile (Streichfähige Käsecreme) - EM1
q.b. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X
q.b. Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9

Zutaten

n.B. Honig
n.B. Frühlingszwiebeln
n.B. Mozzarella fior di latte

Chef: Tommaso Ruggieri

Glutenfrei

Zubereitung

Mozzarella, gelbe Datteltomaten, Frühlingszwiebeln und Speck auf dem Pizza-Pala*-Boden verteilen. Am Ende der Garzeit die streichfähige Käsecreme und den Honig dazugeben.

Verarbeitung ohne Gluten

* Durch Ersetzen des Pizzabodens durch das glutenfreie Pizzabodenprodukt (Art.Nr. 7061) wird die Pizza glutenfrei.

© 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)