

PIZZA MIT BRESAOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Vor dem Backen: Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza, Mozzarellastreifen, Èboscomix

Nach dem Backen: Aseptisch abgefüllte „Grancrema“ mit Parmesan, Bresaola und Rucola

Menù-Zutaten

n.B. Èboscomix - GT1

n.B. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1

n.B. Polpa di pomodoro „speciale teglia“ (Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza) - UV3T

Zutaten

n.B. Mozzarella

n.B. Bresaola

n.B. Rucola