PIZZA "LA DUCALE"



Menù-Zutaten

30 g. Carne salada del Trentino (Carne Salada aus dem Trentino) - 2Q9
70 g. Porcini a fette trifolati in asettico (In Scheiben geschnittene und gedünstete, aseptisch abgefüllte Steinpilze) - GQ1
80 g. Polpavera taglio grosso (Grob geschnittenes Tomatenfruchtfleisch) - UT3
n° 1 Base pizza rustica (Rustikaler Pizzaboden) - 7085

Zutaten

n.B. Parmesanspäne
n.B. Rucola
80 g Mozzarella

Chef: Giovanni Fanti

Zubereitung

Den rustikalen Pizzaboden mit passierten Tomaten, den gewürfelten Mozzarella und die in Scheiben geschnittenen Steinpilze belegen. Im Ofen backen und nach dem Backen mit dem Carne salada, frischem Rucola und Parmesanspänen belegen.

Verarbeitung ohne Gluten

Glutenfreien Pizzaboden von Menù Art. Nr. 7031 verwenden.

© 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)