

PIZZA MIT BAUCHSPECK



Menù-Zutaten

- n.B. Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91
- n.B. Gransalsa di porcini (Gransalsa mit Steinpilzen) - BV1
- n.B. Polpa di pomodoro „speciale teglia“ (Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza) - UV3T

Zutaten

- n.B. Bauchspeck
- n.B. Walnüsse
- n.B. Mozzarella

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Vor dem Backen: Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza, Aseptisch abgefüllte „Gransalsa“ mit Steinpilzen, Bauchspeck

Nach dem Backen: Walnüsse, aseptisch abgefüllte „Grancrema“ mit geräuchertem Scamorza