

## 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. Bauspeck
- n.B. Walnüsse
- n.B. Mozzarella

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Vor dem Backen: Tomatenfruchtfleisch speziell für Blechpizza, Aseptisch abgefüllte „Gransalsa“ mit Steinpilzen, Bauspeck  
Nach dem Backen: Walnüsse, aseptisch abgefüllte „Grancrema“ mit geräuchertem Scamorza