PIZZA MIT BRESAOLA



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)