PIZZA MIT GELBEN DATTELTOMATEN, ROASTBEEF, ARTISCHOCKEN UND BÜFFELMOZZARELLA



Menù-Zutaten

n.B. Carciofi a fette „natura“ (Artischockenscheiben, natur) - H83

n.B. Datterini gialli interi in succo (Gelbe Datteltomaten im Saft) - XM1X

n.B. Roast beef di sottofesa al Profumoro (Roastbeef mit Pökelsalz „Profumoro“) - 2N9

Zutaten

n.B. Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)

n.B. Geräucherter Büffelmozzarella

Chef: Tommaso Ruggieri

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pizzaboden* mit Mozzarella, gelben Datteltomaten und Artischockenscheiben belegen. Aus dem Ofen nehmen und Rostbeaf und geräucherten Büffelmozzarella auflegen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Sostituendo la base pizza con il prodotto base Pizza Senza Glutine (cod. 7031) la pizza diventa Gluten Free.

© 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)