

PIZZA P.A.L.A. MIT QUELLER, MINI RED, ROTKOHLE UND RICOTTA



Menù-Zutaten

- 1 PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060
- n.B. Èsalicornia - WM1X
- n.B. Mini Red - Pomodori Pizzutello semiseccchi pelati in olio (halbgetrocknete geschälte Pizzutello Tomaten) - XN1X
- n.B. Salsa di cavolo viola (Rotkohlsauce) - XXOX

Zutaten

- n.B. Mozzarella aus Kuhmilch („Fior di latte“)
- n.B. Reifer Ricotta-Käse

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pala*-Pizzaboden mit Mozzarella und Queller belegen. Nach dem Backen mit Mini Red, Rotkohlsauce und dem fein aufgeschnittenen Ricotta-Käse belegen.

Verarbeitung ohne Gluten

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7061) la pizza diventa Gluten Free.