

PIZZA PALA MIT ROTKOHL, GEISSELGARNELEN UND PARMESAN



Menù-Zutaten

Cavolo viola pronto (Rotkohl, gebrauchsfertig) - Z8P
Èmazzancolle - MJ1
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
PIZZA P.A.L.A.(PIZZA AUF SCHIEBER) - 7060

Zutaten

gehobelter Parmesankäse
Petersilie
Mozzarella Fior di Latte

Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Den Pala-Pizzaboden mit Mozzarella belegen und im Ofen backen. Nach dem Backen mit Rotkohl und den mit nativem Olivenöl extra und Peters

Verarbeitung ohne Gluten

Per pizze "Senza Glutine" è necessario sostituire l'impasto con il prodotto Menù "Base Pizza Senza Glutine" Menù (cod. 7031)