PIZZA SPECK E PROVOLA



Chef: Leonardo Pellacani

Menù-Zutaten

Grancrema di Scamorza affumicata - E91

Zutaten

provola affumicata con olive

speck

rucola

mozzarella fior di latte

Zubereitung

Coprire il disco di pasta con mozzarella e fette di provola affumicata e infornare.

In uscita guarnire la pizza con fette di speck, foglie di rucola e decorare con la Grancrema di scamorza affumicata Menù.

EXECUTIVE PIZZA CHEF: ANTONINO ESPOSITO

© 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)