PIZZA VALDOSTANA



Chef: Giovanni Fanti

Menù-Zutaten

Base pizza rustica - 7085

Fonduta con Fontina D.O.P. - EY1

Funghi Famigliola gialla trifolati - F11

Polpavera fine - UV3

Zutaten

Mozzarella fior di latte

Bresaola

Zubereitung

Stendere sul disco di pasta la polpa di pomodoro, la mozzarella a cubetti, i funghi e qualche cucchiaio di fonduta. Cuocere in forno; a cottura ultimata, accomodarvi sopra le fette di bresaola disposte a ventaglio e servire.

Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare la Base pizza Menù senza glutine cod.7031 e Bresaola riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)