SALTIMBOCCA MIT PULLED PORK



Menù-Zutaten

Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“) - Z62

Pulled Pork - SB2

Salsa barbecue (Barbecuesauce) - E60K

Saltimbocca (Lavastein-Brot) - 7011

Sauce cocktail au brandy - ERH

Senape (Senf) - EW0X

Zutaten

Tomaten

Eisberg Salat

Salz

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Wir nehmen das Saltimbocca und erwärmen es 5 Minuten lang bei 200 °C im Ofen. Schmeckt ausgezeichnet belegt mit Pulled Pork, Wurst, Käse und Gemüse. Beutel 500 g (125 g/Brötchen). Haltbarkeit: 90 Tage bei Raumtemperatur. Wir holen das Brot aus dem Ofen und belegen es mit gewaschenem und in Streifen geschnittenem Eisbergsalat, legen das bereits im Ofen gratinierte und noch heiße Pulled Pork darauf und garnieren mit einer Barbecuesauce. Bevor wir das Brötchen schließen kommt noch eine Tomatenscheibe darauf. Unser Brötchen ist fertig!

© 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)