HAMBURGER CON PASTRAMI

Menù Ingredients

100 g Pastrami - 259

20 g Salsa peperoni e arancia - XW0X

30 g Cipolla Caramellata all'aceto balsamico di Modena I.G.P. - ZUH

Ingredients

q.b. Rapanelli

q.b. Valeriana

1 Panino per burger

Chef: Leonardo Pellacani

Gluten Free

Method

Per 1 hamburger

Inserire nel panino la valeriana, il Pastrami, la Cipolla caramellata, la Salsa peperoni e arancia e i rapanelli. Scaldare e servire.

Gluten Free Method

Sostituendo il panino per burger con la dicitura “senza glutine” in etichetta, la preparazione diventa Gluten Free.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)