P.A.L.A. SOLEGGIATO, OLIVES AND LARD



Menù Ingredients

15 g. Olive Leccino denocciolate (Pitted Leccino Olives) - Z92

20 g. Soleggiati - TX1

60 g. Pomodori pelati gialli interi nel loro succo - Whole yellow peeled tomatoes in their own juice - XT1

N° 1 PIZZA P.A.L.A. - 7060

Ingredients

30 g. Lard

80 g. Mozzarella cheese

Chef: Leonardo Pellacani

Method

On the pizza in P.A.L.A. base spread the mozzarella cheese, the yellow Datterini tomatoes and bake at 230˚C for 6-7 minutes. Remove from the oven and garnish with Soleggiati, Leccino Olives and Lard.

© 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)