

PIZZA 4 STAGIONI RIVISITATA



Chef: Diego Ponzoni

Gluten Free

Method

Stendere sul disco di pizza* il Frulloro, la mozzarella, le Olive, i Funghi porcini e i Carciofi a fette. Togliere dal forno e ultimare con alcune fette di Pastrami Menù.

Gluten Free Method

* Sostituendo la base Pizza Pala con il prodotto base Pizza Pala Senza Glutine (cod. 7031) la pizza diventa Gluten Free.

Menù Ingredients

- q.b. Carciofi a fette in olio - HX2
- q.b. Frulloro ® - X93
- q.b. Funghi Porcini Snack "Il Boschetto" - G11
- q.b. Tris di olive piccantine - UO1

Ingredients

- q.b. Mozzarella fior di latte