CROISSANT SALÉ, SAUMON ET CRÉME D'OLIVES

Chef: Gianluca Galliera

Ingrédients Menù

10 g Crema di olive nere (Crème d'olives noires) - EZ7

30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato (Saumon fumé éscossais prétranché) - 159

Ingrédients

petite laitue

tomate fraîche en tranches

20 g de Saumon de Norvège fumé

Préparation

Per 1 croissant

Farcire il croissant con insalata, pomodoro tagliato a fette, Salmone norvegese affumicato e la Crema di olive mescolata al formaggio spalmabile.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)