CROISSANT SALATO AL SALMONE E CREMA DI OLIVE



Chef: Gianluca Galliera

Ingredienti Menù

10 g Crema di olive nere - EZ7

30 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159

Ingredienti

q.b. Insalata

q.b. Pomodoro

20 g. Formaggio spalmabile

Procedimento

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

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)