



P.A.L.A. Endivie-Salat aus Kampanien und Taggiasca-Oliven

Vor dem Backen: Mozzarella, Endivie-Salat aus Kampanien von Menü (ZFP), entkernte Taggiasca-Oliven von Menü (XL1)

Nach dem Backen: Rosa Pfeffer von Menü (PI9), natives Olivenöl Extra von Menü (EKC)

P.A.L.A. Mare e Monti

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menü (X93); Auf einer Pizzahälfte: Èporcino Menü Evolution (GX1),

Nach dem Backen: auf die Pilze „Èporcino“ einige Scheiben vom Schweinekarree mit Orangen Benserviti (26F), gehobelten Parmesankäse und frische Rucola geben
Auf einer Pizzahälfte: Èmaremix Menü Evolution (MZ1X), Dorati - Kirschtomaten mit Basilikum von Menü (TN1) und Zucchini in Streifen



P.A.L.A. Pilze, Datteltomaten und Salsiccia

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menü (X93), gewürfelte Mozzarella, Èfungomix Menü Evolution (GR1), Salsiccia

Nach dem Backen: Gelbe Datteltomaten, halbtrocknet von Menü (XS1), Rosmarin, gehackte Petersilie, natives Olivenöl Extra von Menü (EKC)

P.A.L.A. Mix Datteltomaten und Sardellen

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menü (X93), gewürfelte Mozzarella

Nach dem Backen: Gelbe Datteltomaten, halbgetrocknet von Menü (XS1), Dorati - Kirschtomaten mit Basilikum von Menü (TN1), kantabrische Sardellenfilets, Menü (WA9), Oregano, frisches Basilikum, natives Olivenöl Extra von Menü (EKC)



P.A.L.A. Pulled Pork, Peperoni, karamellisierte Zwiebeln

Vor dem Backen: Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menü (X93), Mozzarella, Pulled Pork von Menü (SB2), zerteilt wie auf der Packung beschrieben

Nach dem Backen: Karamellisierte Zwiebeln von Menü (ZU2), Peperonepronto von Menü (V41), frischer Schnittlauch, natives Olivenöl Extra von Menü (EKC)

PIZZA P.A.L.A. SCHNEIDEBRET Art. - Nr. 0582

Ein ganz besonderes Schneidebrett, ideal für geselliges Teilen:

- Rechteckiges Pizzabrett (28x50 cm.) aus Bambusholz, der Griff erinnert an einen Pizzaschieber.
- Einteilung für das Schneiden in Stücke je nach Anzahl der Personen (höchstens 10 Stück).
- Erhöhte Standfüße, die Platz für das Verstauen des Smartphones unter dem Brett lassen.





P.A.L.A. Garnelen und Pecorino

Vor dem Backen: mozzarella.

Nach dem Backen: Emazzancolle Menü Evolution (MJ1X), angemacht mit Öl und Petersilie; Garnieren mit Grancrema mit Pecorino (steril verarbeitet) von Menü (KG1) und Schnittlauch

P.A.L.A. Chicche rosse und Burrata

Vor dem Backen:

Frulloro - Frische passierte Tomaten von Menü (X93), gewürfelte Mozzarella

Nach dem Backen:

Chicche Rosse - Rote Tomaten „Pizzutello“, halbtrocknet und geschält - Menü (XN1), Burrata, frisches Basilikum, natives Olivenöl Extra von Menü (EKC)





Pizza P.A.L.A.

Code 7060

220 g/Pizza

2 Pizzas/Beutel

8 Beutel/Karton



Eine Pizza in einer besonderen rechteckigen Form, die an eine Schaufel erinnert.

Ein handwerkliches Produkt mit hoher Hydratisierung und langer Gehzeit. Der Teig ist locker, hat Löcher und ist sehr knusprig.

Ausgezeichnet zum Aperitif

Haltbarkeit: 60 Tage bei 0-4°C.

Zubereitung:

- Die Pizza belegen und im Ofen backen
- Die Pizza belegen und 5 Minuten lang bei 200°C im Umluftofen backen
- Im statischen Toaster bei maximaler Temperatur 6-7 Minuten lang backen
- Bäckst man die Pizza ein paar Minuten länger, wird sie knuspriger
- In Stücke schneiden und servieren
- Sie schmeckt auch aufgewärmt und wird dadurch sogar noch knuspriger