



P.A.L.A.
**Escarola y aceitunas tipo
Taggiasche**

De entrada: mozzarella, Escarola campana Menù (ZFP), Aceitunas tipo Taggiasche sin hueso Menù (XL1)

De salida: Pimienta rosa Menù (PI9), Aceite de oliva virgen extra Menù (EKC)

P.A.L.A.
Mare e Monti

De entrada: Frulloro - Batido de Tomate fresco Menù (X93); en media pizza: Ëporcino Menù Evolution (GX1)

De salida: añadir E-Porcino, láminas de Gran Carré a la naranja Benserviti (26f), escamas de Parmesano y rúcula fresca
En media pizza: Ëmaremix Menù Evolution (MZ1X) salteado con aceite, ajo, perejil, Dorati tomates cereza con albahaca Menù (TN1), calabacines en tiras



P.A.L.A.
**Setas, Tomates dátil y
Salchicha**

De entrada: Frulloro - Batido de Tomate fresco Menù (X93), dados de mozzarella, Ëfungomix Menù Evolution (GR1), salchicha

De salida: Tomates dátil amarillos semi secos Menù (XS1), romero, perejil picado, Aceite de oliva virgen extra Menù (EKC)

P.A.L.A. **Surtido de Tomates dátíl y Anchoas**

De entrada: Frulloro - Batido de Tomate fresco Menù (X93); dados de mozzarella

De salida: Tomates dátíl amarillos semi secos Menù (XS1), Dorati tomates cereza con albahaca Menù (TN1), Filetes de Anchoas del Cantábrico Menù (WA9), orégano, albahaca fresca, Aceite de oliva virgen extra Menù (EKC)



P.A.L.A. **Pulled Pork, Pimientos, Cebolla caramelizada**

De entrada: Frulloro - Batido de Tomate fresco Menù (X93), mozzarella, Pulled Pork Menù (SB2), cortado en tiras según las instrucciones detalladas en el envase

De salida: Cebolla caramelizada Menù (ZU2), Peperone pronto Menù (V41), cebollino francés fresco, Aceite de oliva virgen extra Menù (EKC)



TABLA PIZZA P.A.L.A. **Cód. 0582**

Una tabla fuera de lo común, ideal para compartir:

- Tabla rectangular (28 x 50 cm) de madera de bambú, con el mango que recuerda a la pala
- Marcas de corte según el número de personas (máximo 10 porciones)
- Patas para alzar con espacio para colocar el smartphone bajo la tabla



P.A.L.A. Camarones y queso de oveja

De entrada: mozzarella

De salida: Emazzancolle Menù Evolution (MJ1X) aliñados con aceite y perejil. Decorar con Grancrema de pecorino en aséptico Menù (KG1) e hilos de cebollino francés

P.A.L.A. Mini Red y queso fresco Burrata

De entrada: Frulloro - Batido de Tomate fresco Menù (Xg3), dados de mozzarella

De salida: Mini Red "Tomates semisecos pelados Pizzutello" Menù (XN1XA), queso fresco Burrata, albahaca fresca, Aceite de oliva virgen extra Menù (EKC)





Pizza P.A.L.A.

Cód. 7060

220 g/Pizza

2 Pizzas/Bolsa

8 Bolsas/Caja



Características:

Pizza con una especial forma rectangular, que recuerda la forma de la pala. Producto artesano de alta hidratación y fermentación prolongada. Masa ligera, alveolada y especialmente crujiente. Excelente para acompañar aperitivos. Conservación: 60 días a 0-4°C.

Forma de uso:

- Condimentar la pizza y hornear
- horno ventilado para hostelería 200°C durante 5 minutos
- horno tostador máxima temperatura durante 6-7 minutos
- La pizza se tiene que cocinar unos cuantos minutos más para que quede más crujiente
- Cortar en porciones y servir
- También está buena recalentada porque esto potencia su agradable textura crujiente