



P.A.L.A. Mer et Montagne

En entrée: Frulloro - Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93); sur la moitié de la pizza: Èporcino Menù Evolution (GX1)

À la sortie: sur l'Èporcino ajouter des tranches de Gran carrè à l'orange Benserviti (26F), des copeaux de parmesan et de la roquette fraîche
Sur la moitié de la pizza: Èmaremix Menù Evolution (MZ1X) sauté à l'huile, ail, persil, petites tomates cerises Dorati au basilic Menù (TN1), courgettes en lamelles

P.A.L.A. Scarole et Taggiasche

En entrée: mozzarella, Scarole de Campanie Menù (ZFP), Olives Taggiasche dénoyautées Menù (XL1).

À la sortie: Poivre rose Menù (Pi9), Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)



P.A.L.A. Champignons, Datterini et Saucisse

En entrée: Frulloro - Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93), mozzarella en petits cubes, Èfungomix Menù Evolution (GR1), saucisse

À la sortie: Tomates Datterini jaunes semi-séchées Menù (XS1), romarin, persil haché, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)

P.A.L.A. Mélange de Datterini et Anchois

En entrée: Frulloro - Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93), mozzarella en petits cubes

À la sortie: Tomates Datterini jaunes semi-séchées Menù (XS1), petites tomates cerises Dorati au basilic Menù (TN1), Filets d'Anchois de Cantabrie Menù (WA9), origan, basilic frais, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)



P.A.L.A. Pulled Pork, Poivrons, Oignon caramélisé

En entrée: Frulloro - Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93), mozzarella, Pulled Pork Menù (SB2), effiloché selon les instructions figurant sur l'emballage

À la sortie: Oignon caramélisé Menù (ZU2), Peperonepronto (Poivron prêt à manger) Menù (V41), ciboulette fraîche, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)



PIZZA P.A.L.A. PLANCHE À DÉCOUPER Code 0582

Une planche à découper hors du commun, idéale pour le partage:

- Planche à découper (28 x 50 cm) en bois de bambou, avec un manche qui la fait ressembler à une pelle
- Marques de découpe en fonction du nombre de personnes (maximum 10)
- Pieds de rehaussement avec l'espace pour placer le smartphone sous la planche à découper



P.A.L.A. Crevettes royales et Pecorino

En entrée: mozzarella

À la sortie: Emazzancolle Menù Evolution (MJ1X) assaisonnées avec de l'huile et du persil. Décorer avec Grancrema de Pecorino en conditionnement aseptique Menù (KG1) et des fils de ciboulette

P.A.L.A. MINI RED et Burrata

En entrée: Frulloro
- Pulpe de tomate fraîche mixée Menù (X93), mozzarella en petits cubes

À la sortie: MINI RED « Tomates Pizzutello semi-séchées pelées » Menù (XN1XA), Burrata, basilic frais, Huile d'olive extra vierge Menù (EKC)





Pizza P.A.L.A. (Pizza palette)

Code 7060
220 g/Pizza
2 Pizzas/Sachet
8 Sachets/Carton



Caractéristiques:

Pizza dont la forme rectangulaire particulière rappelle celle de la palette. Produit artisanal ayant un taux d'hydratation élevé et un temps de levage long. Pâte légère, alvéolée et particulièrement croquante. Excellente pour accompagner des apéritifs
Conservation: 60 jours à 0-4°C

Mode d'emploi:

- Garnir la pizza et mettre au four
- Four ventilé de bar 200°C pendant 5 minutes
- Petit four statique pour toasts, température maximale pendant 6-7 minutes
- Pour plus de croquant, cuire la pizza quelques minutes de plus
- Couper en tranches et servir
- Bonne également réchauffée, augmente le plaisir du croquant