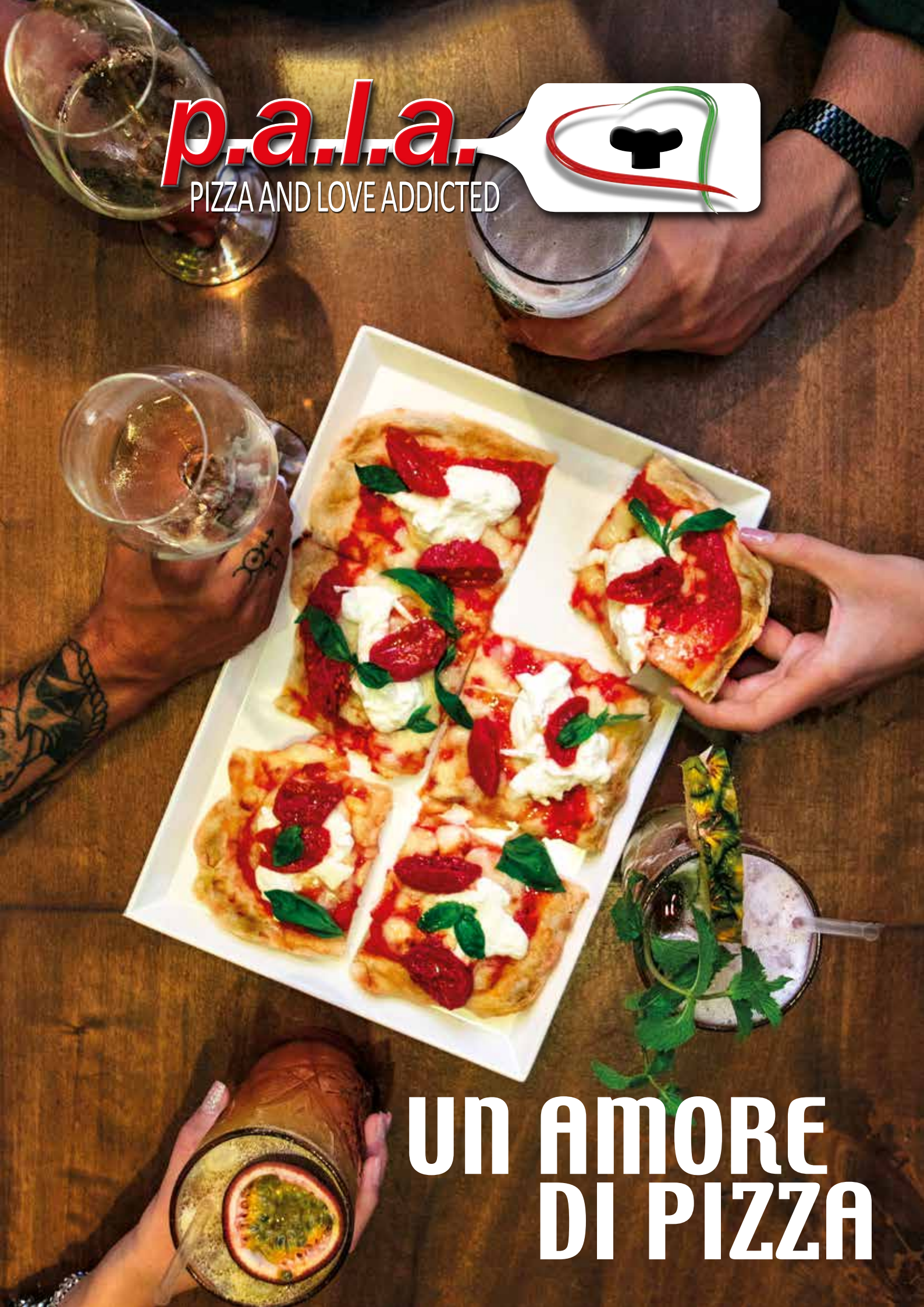
p.a.l.a.
PIZZA AND LOVE ADDICTED
UN AMORE
DI PIZZA

P.A.L.A. by Menù è l'ultima frontiera del cibo da condivisione, pensata per gli amanti della pizza e per chi vuole riscoprire il piacere di stare insieme.

È una "pizza in pala" precotta, di altissima qualità, pronta da farcire e da ultimare in forno.

L'elevata idratazione e i pochi semplici ingredienti utilizzati la rendono fragrante, leggera e altamente digeribile, ideale come cena e come aperitivo.

P.A.L.A. esalta le Specialità Menù e si trasforma in un'autentica pizza gourmet, perfetta anche da porzionare, diventando complemento a centro tavola, di un drink durante una serata tra amici.

L'elevato contenuto di servizio, l'ottima qualità, la velocità e facilità di preparazione la rendono adatta anche per quei locali come lounge bar, pub e ristorazione veloce che vogliono proporre un prodotto di tendenza per stupire i propri clienti.

P.A.L.A.
Scarola e Taggiasche

In entrata: mozzarella, Scarola campana Menù (ZFP), Olive taggiasche denocciolate Menù (XL1).

In uscita: Pepe rosa Menù (PI9), Olio extra vergine d'oliva Menù (EKC).

P.A.L.A.
Mare e Monti

In entrata: Frulloro - Frullato di Pomodoro fresco Menù (X93); su metà pizza: Èporcino Menù Evolution (GX1).

In uscita: aggiungere su Èporcino fette di Gran carrè all'arancia Benserviti (26F), scaglie di parmigiano e rucola fresca. Su metà pizza: Èmaremix Menù Evolution (MZ1X), Dorati pomodori ciliegini al basilico Menù (TN1), zucchine a listarelle.

P.A.L.A.
Funghi, Datterini e Salsiccia

In entrata: Frulloro - Frullato di Pomodoro fresco Menù (X93), mozzarella a cubetti, Èfungomix Menù Evolution (GR1), salsiccia.

In uscita: Datterini gialli semi secchi Menù (XS1), rosmarino, prezzemolo tritato, Olio extra vergine d'oliva Menù (EKC).

P.A.L.A.
DolceSalato

In entrata: Frulloro - Frullato di Pomodoro fresco Menù (X93), mozzarella a cubetti.

In uscita: Datterini gialli semi secchi Menù (XS1), Dorati pomodori ciliegini al basilico Menù (TN1), Filetti di Acciughe del Cantabrico Menù (WA9), origano, basilico fresco, Olio extra vergine d'oliva Menù (EKC).

P.A.L.A.
Pulled Pork, Peperoni, Cipolla caramellata

In entrata: Frulloro - Frullato di Pomodoro fresco Menù (X93), mozzarella, Pulled Pork Menù (SB2), sfilacciato come da istruzioni sulla confezione.

In uscita: Cipolla caramellata Menù (ZU2), Peperonepronto Menù (V41), erba cipollina fresca, Olio extra vergine d'oliva Menù (EKC).

P.A.L.A.
Mazzancolle e Pecorino

In entrata: mozzarella.

In uscita: Èmazzancolle Menù Evolution (MJ1X) condite con olio e prezzemolo. Decorare e con Grancrema di Pecorino in asettico Menù (KG1) e fili di erba cipollina.

P.A.L.A.
La Chicca

In entrata: Frulloro - Frullato di Pomodoro fresco Menù (X93), mozzarella a cubetti.

In uscita: Chicche rosse "Pomodori semisecchi pelati Pizzutello" Menù (XN1), burrata, basilico fresco, Olio extra vergine d'oliva Menù (EKC).

SENZA GRASSI IDROGENATI

VEGETARIANO

Pizza P.A.L.A.

Cod. 7060
220 g/pizza
2 pizze/busta
8 buste/cartone

Caratteristiche

Pizza dalla particolare forma rettangolare che ricorda quella della pala. Prodotto artigianale ad alta idratazione e a lunga lievitazione. Impasto leggero, alveolato e particolarmente croccante. Ottima anche per accompagnare aperitivi. Conservazione: 60 giorni a 0-4°C.

Modalità di utilizzo

- Farcire la pizza ed infornare

forno ventilato da bar 200°C per 5 minuti

fornetto statico da toast massima temperatura per 6-7 minuti

- Per una maggiore croccantezza cuocere la pizza qualche minuto in più
- Tagliare a fette e servire
- Buona anche riscaldata, aumenta la piacevole croccantezza

p.a.l.a.
PIZZA AND LOVE ADDICTED

IDEALI PER P.A.L.A. GOURMET

X93 - Frulloro - frullato di pomodoro fresco
Scatola 2500 g
Polpa di pomodoro 100% italiano e lavorato in stagione. Particolarmente omogenea e coprente è il prodotto perfetto per farcire pizze e strie.

ZFP - Scarola campana
Busta 800 g
Base di scarola 100% italiana lavorata dal fresco, ottima per farcire torte salate e pizze.

BV1 - Gransalsa di porcini in asettico
Scatola 800 g
Salsa a base di funghi porcini accuratamente selezionati e cubettati. Ideale per condire primi piatti e paste al forno. Ottima per farcire pizze, hamburger e panini.

KG1 - Grancrema di Pecorino
Scatola 820 g
Morbida crema di formaggio Pecorino lavorata con la tecnologia in asettico.
Ideale per condire primi piatti. Ottima da utilizzare su pizza e pane.

KJ70B - Pesto di Nocciole Bio
Vaso vetro 380 g
Pesto di Nocciole 100% italiane e biologiche.
Ricetta neutra che si presta sia ad abbinamenti salati che dolci.
Ideale per preparare salse di fondo per primi e secondi piatti. Ottima per condire risotti e farcire pizze. Perfetta per aromatizzare creme dolci e torte.

XN1 - Chicche rosse - pomodori semisecchi pelati "Pizzutello"
Scatola 800 g
Varietà di pomodoro originario del Sud Italia, lavorato in stagione, dalla polpa particolarmente gustosa e dolce.
Ottimo per arricchire primi e secondi piatti di pesce e per farcire pizze gourmet.

XS1 - Datterini gialli semisecchi
Scatola 800 g
Varietà di pomodoro a grappolo originario del Sud Italia. Lavorato in stagione, si contraddistingue per il suo sapore particolarmente dolce.
Ottimo per condire pizze gourmet ed in abbinamento a primi e secondi piatti di pesce.

TN1 - Dorati - pomodori ciliegini al basilico
Scatola 800 g
Pomodori 100% italiani lavorati in stagione, dal sapore dolce ed intenso, conditi con olio e basilico.
Ideali per condire pizze, panini e bruschette. Ottimi per condire pasta.

GX1 - Èporcino
Scatola 730 g
Funghi porcini, tagliati in grandi fette dello spessore di 7-8 mm, accuratamente selezionati e lavorati direttamente sul luogo di raccolta per preservarne la freschezza.
Ideali per accompagnare carpacci e secondi piatti a base di carne, per antipasti o guarnire in uscita pizze gourmet.

GR1 - Èfungomix
Scatola 760 g
Mix di funghi scelti: prataiolo fresco, pleurotus a strisce, shiitake e nameko interi, il tutto esaltato dall'aggiunta di piante aromatiche.
Indicati per farcire pizze, in accompagnamento a polenta e a salumi, tartare, filetti e arrosti.

MZ1X - Èmaremix
Scatola 820 g
Un mix di materie prime eccellenti selezionate sia per pezzatura che per provenienza, elaborate e pronte al consumo.
Per antipasti freddi, primi piatti, zuppe e come farciture di pizze gourmet.

MJ1X - Èmazzancolle
Scatola 820 g
Code di mazzancolle tropicali accuratamente devenate. Ideali per antipasti, insalate e risotti. Ottime per farcire pizze, panini e bruschette.

WA9 - Filetti di acciughe del Cantabrico
Vaschetta monoporzione 50 g
Acciughe pescate nel Mare Cantabrico. Caratterizzate da una polpa consistente, rosata e saporita, sono ottime per farcire pizze e bruschette e come antipasto.

26F - Gran carrè all'arancia
Peso indicativo 1,8/2,0 kg avvolto in film termoretraibile
Carrè di suino disossato, lavorato fresco e salato a secco con sale, zuccheri e succo di arancia per arricchirne il gusto.
Stagionatura di 90 giorni.
Ottimo per preparare antipasti e farcire pizze gourmet.

1Z9 - Tonno affumicato
Confezione sottovuoto - Peso variabile 1,2-1,5 kg
Trancio di tonno accuratamente selezionato che subisce un processo di salatura, asciugatura e affumicatura che ne preserva profumo e gusto.
Ottimo come carpaccio, per antipasti e come farcitura di pizze e panini.

SB2 - Pulled pork
Busta 1300 g
Carne di suino 100% italiana.
Ideale per farcire hamburger, pizze, tortillas e bruschette.
Ottimo come secondo piatto.

ZU2 - Cipolla caramellata
Busta 1800 g
Particolare tipo di conserva dallo spiccato gusto agrodolce che si prepara utilizzando le cipolle bianche. Ottima in accompagnamento a formaggi e per farcire pizze, hamburger, bruschette e panini.

V41 - Peperonepronto
Scatola 820 g
Peperoni rossi e gialli trifolati.
Ottimi per contorni e antipasti e come farcitura di pizze e bruschette.

XL1 - Olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva
Scatola 770 g
Olive taggiasche 100% italiane, provenienti esclusivamente dal Ponente Ligure.
Perfette per aperitivi, farcire pizze e accompagnare piatti di pesce e carne.

PI9 - Pepe rosa
Scatola 190 g
Pepe rosa liofilizzato intero.
Ideale per ogni tipo di utilizzo in cucina.

TAGLIERE PIZZA P.A.L.A. cod. 0582

Un tagliere fuori dal comune, ideale per la condivisione:
• Tagliere rettangolare (28 x 50 cm.) in legno di bamboo, con il manico che ricorda la pala.
• Segni di taglio in base al numero di persone (massimo 10 pezzi).
• Piedini di rialzo con lo spazio per posizionare lo smartphone sotto il tagliere.

MENÙ

Industria Specialità Alimentari

Stab.: Via Statale 12 n°102 • 41036 Medolla (Mo)
Uff.: Via Concordia n°25 • 41032 Cavezzo (Mo)
Tel. 0535 49711 • Fax 0535 46899
www.menu.it • menu@menu.it • N° verde 800-070783

Menù srl
twitter.com/MenuSrl
Menù srl
Menù srl