

REZEPTIDEE

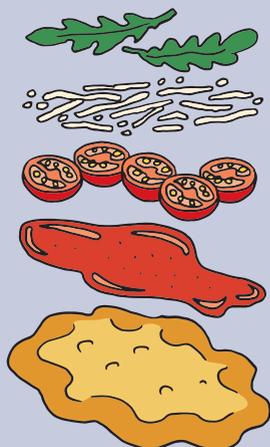
Pinsa

Pinsa mit GALBANI® Mozzarella gerieben



Pinsa

Pinsa mit GALBANI® Mozzarella gerieben



Anleitung

- ← Rucola (zur Garnitur)
- ← 50 g **GALBANI® Julienne oder Grattugiata**
- ← 5 Viertel Cocktailtomaten (verteilen)
- ← 30 g Tomatensoße (gleichmäßig verstreichen)
- ← 1 Pinsa Midi (130 g)



GALBANI® Julienne oder Grattugiata

- ✓ Ideal für eine optimale Pizza-Qualität sowohl im Elektro- als auch im Holzofen
- ✓ Mittelgroße Streifen, klumpt nicht
- ✓ Lässt sich leicht und einheitlich auf der Pizza-Oberfläche verteilen
- ✓ Verbrennt nicht bei hohen Temperaturen
- ✓ Hervorragende Schmelzfähigkeit und Deckungskraft
- ✓ Gibt weder Wasser noch Fett ab
- ✓ Perfekt zum Überbacken für Pizza, Aufläufe, Gratins oder Lasagne