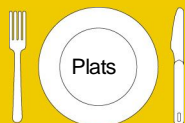


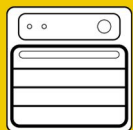
Torti pizza parme vinaigre Bouteville

F01008

Pizza sur une tortilla de blé, jambon de parme, mozzarella, olive roquette et vinaigre de Bouteville.



Plats



Four



Photo SDV

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le mélange de fromage en froid positif.

Mise en oeuvre

Etaler sur la tortilla la sauce tomate.
 Puis ajouter les tranches de mozzarella.
 Ajouter le mélange de fromage et saupoudrer les épices cajun, terminer avec les tomates cerises.
 Cuire dans un four à 220° environ 5/6 minutes.
 Sortir la Torti pizza du four.
 Puis ajouter le jambon de parme, l'olive coupée en tronçons, la roquette et le piment coupé en tranches.
 Terminer avec quelques gouttes de vinaigre Original de Bouteville.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 25 CM - sans huile de pa	7684	1 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄️	7129	50 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL LEGUME	7589	2 g
VINAIGRE GASTRONOMIQUE L'ORIGINAL	7450	4 g
Mozzarella		40 g
Olives noires		10 g
Tomates cerises		30 g
Roquette		10 g
Jambon de Parme		40 g
Tomates sauce		50 g