

Pêcheur

le +
—



> Noix de Pétoncles - 100 g
(20 unités)

Ingrédients

- > Base tomatée - 290 g
- > Mozzarella râpée - 150 g
- > Oignons - 50 g
- > Beurre d'escargot
(3 tranches)
- > Une pincée de ciboulette

CONSEILS



À conserver
entre
0 et +4°C

J+4

À partir du jour
de fabrication



Cuisson
8-10 min.
à **200°C**

Ne pas recongeler

Sortir la mozzarella 24 h avant,
la stocker entre 0 et +4°C.
Elle peut être conservée 7 jours
si le sachet reste fermé.

Élaboration

- 1 Protocole de nettoyage du plan de travail, des ustensiles et mains.
 - Disposer les fonds de boîtes plastiques.
- 2 Mettre la base tomatée LAZZARO congelée dans le fond plastique.
 - Ajouter les 2/3 de la mozzarella sur l'ensemble de la pizza.
 - Ajouter les oignons puis les noix de Pétoncles.
 - Ajouter le beurre d'escargot.
 - Ajouter la pincée de ciboulette et mettre 1/3 de la mozzarella.
 - Enfin, ajouter une dosette d'huile piquante.
- 3 Refermer le couvercle et étiqueter.
 - Mettre en rayon entre 0 et +4°C.
 - Protocole de nettoyage du plan de travail, des ustensiles et mains.



Base tomate (47.15%). **Pâte** (79%): farine de **BLÉ** tendre, eau, sauce tomate (21%), huile d'olive extra vierge, farine de **BLÉ** malté, sel, levure, origan.
Garniture (52.85%) (**MOZZARELLA** (24.38%): **LAIT** de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure, acide citrique E330, chlorure de calcium E509, fécule de pomme de terre, oignons (8.13%) ciboulette (0.02%) **NOIX DE PÉTONCLES** sans corail (16.26%) beurre d'escargot (4.06%).

ALLERGÈNES: CONTIENT DU LAIT, PRODUIT À BASE DE LAIT ET GLUTEN (FARINE DE BLÉ), POISSONS ET TRACES ÉVENTUELLES DE FRUITS À COQUES (AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE : CAJOU, PÉCAN, MACADAMIA, DU BRÉSIL, DU QUEENSLAND, PISTACHES ET PRODUITS À BASE DE CES FRUITS), ŒUF.