

Pizza 4 Fromages



Pour
1 pizza



Préparation
8 minutes

Ingédients

**Mozzarella râpée 40% MG/ES
Maestrella**

**Tranches de Camembert IQF
Grand Fermage**

Tranches de Bleu IQF Ligueil

Tranches de Raclette IQF Liguëil

**Tranches de Chèvre Affiné IQF
Soignon**

Concassé de tomates

Olives noires

Origan

Poivre du moulin

Les étapes de la recette

- Abaisser la pâte à pizza.
- Étaler le concassé de tomates.
- Parsemer la Mozzarella Maestrella.
- Disposer trois tranches de Camembert IQF Grand Fermage, deux tranches de Bleu IQF Liguëil, deux tranches de Raclette IQF Liguëil et trois tranches de Chèvre IQF Soignon.
- Poivrer et saupoudrer d'origan.
- Parsemer les olives noires et enfourner.
- A la sortie du four, parsemer de quelques feuilles de salade.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr

Pour réaliser
cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Rapé



IQF Tranche de Raclette



IQF Tranche de Bleu



IQF Tranche de Camembert



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm