

# Pizza Torino



Pour  
1 pizza



Préparation  
5 minutes

## Ingédients

**Mozzarella cossette 45% MG/ES  
Cantadora**

**Tranches de Provolone fumé IQF  
Maestrella**

**Cubes de Bleu IQF Ligueil**

**Tranches de Sainte Maure  
AOP IQF**

**Concassé de tomates**

**Tomates cerises jaunes**

**Éclats de noisettes**

**Éclats de noix**

## Les étapes de la recette

- Étaler le pâton à pizza.
- Ajouter le concassé de tomates et parsemer la Mozzarella Cantadora.
- Ajouter les tranches de Provolone fumé IQF Maestrella et de Sainte Maure AOP IQF, les cubes de Bleu IQF Ligueil, les éclats de noisettes et les noix.
- Enfourner.
- Avant de servir, parsemer de tomates cerises.

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)

## Pour réaliser cette recette



Mozzarella 45% MG/ES Cossette



IQF Tranche de Provolone fumé



IQF Cube de Bleu



IQF Tranche de Sainte Maure  
de Touraine AOP