

柏札莱意式天然雪球奶酪150g 搭配披萨沙拉 切片做冷盘

产品名称	柏札莱意式天然雪球奶酪150g 搭配披萨沙拉 切片做冷盘
公司名称	柏札莱（青岛）食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:柏札莱 产地:青岛 规格:150g
公司地址	莱西市店埠镇兴店路工业园桃源五路5-1号
联系电话	0532-82461669 17606485668

产品详情

柏札莱雪球奶酪，属于马苏里拉系列的一种，可以用作沙拉、冷拼盘、烤披萨等，是西餐必备的食材，尤其在意大利餐厅备受欢迎！

帕尔玛火腿裹雪球奶酪

油炸马苏里拉雪球奶酪

推荐菜谱：马苏里拉奶酪帕尼尼

类别：菜/开胃菜

产品：4

人份，四块牛奶帕尼尼，一块柏札莱马苏里拉奶酪，沙拉，四条凤尾鱼，刺山柑，一个西红柿，Brazzale黄油，盐

制作步骤：把黄油和少许盐混合在一起,然后将其放置到两片面包上。在每一个面包底上放置一片生菜叶、一片马苏里拉奶酪、一片凤尾鱼片、一些刺山柑、一片西红柿，然后再放上一片生菜叶并用另一片面包盖上。

营养成分表（每日食用量）：热量13.935千卡；蛋白质1.426克(3%)；总脂肪0.45克(1%)(饱和脂肪酸，0.094克(0%))；胶原蛋白3.4毫克(1%)；碳水化合物1.196克(0%)；纤维0.369克(1%)；糖0.809克；钙12.355毫克(1%)；铁0.268毫克(1%)；钠148.257毫克(6%)；维生素C4.213毫克(7%)；维生素A257.748国际单位(5%)；反式脂肪酸0克。

Saffron Risotto with Bocconcini

雪球藏红花烩饭

类别：主食

产品：4人份

Ingredients原料：

Italian rice意大利米 200g

Onion 洋葱80g

White wine干白 120ml

Butter Brazzale阿尔卑黄油 60g

Moravia parmesan cheese摩拉维亚奶酪 60g

Saffron 藏红花5g

Chicken stock 鸡汤

Bocconcini Brazzale 小雪球1 袋

Method步骤：

1. Chopped the onion 洋葱切碎
2. In a pot add 30 g butter together with onion and add the white wine.

锅中加入30克黄油，放入洋葱翻炒，加入干白

3. When it is dry start to add the chicken stock slowly.

收汁后缓慢加入鸡汤

4. After 10 minutes add the saffron.

十分钟后加入藏红花

5. It needs around 20 minutes to cook.

继续烹饪20分钟

6. At the last add the butte, add the Moravia cheese and serve with bocconcini on the top of risotto.

最后在锅中加入黄油，摩拉维亚奶酪，装盘，顶上放雪球