

Bol de chili au bœuf



Ingédients

- ✓ LA939.1 Bœuf à tacos – 100 g
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 30 g
- ✓ LA477.1 Assaisonnement pour fajitas et para carne – 1 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 20 g
- ✓ LA116.1 Jalapeños – 2 pièces
- ✓ Haricots noirs cuits – 150 g
- ✓ Maïs – 20 g
- ✓ Oignon blanc – 5 g
- ✓ Poivron – 10 g
- ✓ Conditionnement au choix



Préparation



1

Mettez les haricots noirs cuits dans le bol.



2

Déposez le bœuf à tacos par-dessus et saupoudrez d'assaisonnement pour fajitas et para carne.



3

Ajoutez le maïs, le poivron, l'oignon et le mélange MexMix.



4

Garnissez de Chunky Salsa avec des jalapeños.



Bol de chili au bœuf



Prix indicatif des produits alimentaires : 3,40 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Temps de chauffe :

(Cela dépend du matériel, mais voici une indication générale)

- 4 à 5 minutes au micro-ondes à 1000 watts

Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Le site web PS in Foodservice

Durée de conservation après préparation :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours

Bon à savoir :

- Le bœuf à tacos LA939 est halal
 - Souhaiteriez-vous une version végétarienne de ce plat ?
- Remplacez le bœuf à tacos par des shiitakes effilochés LA945.

