

Burger à l'avocat



Ingredients

- ✓ LA8301 Petit pain traditionnel à la farine – 1 pièce
- ✓ LA852 Burger à l'avocat – 1 pièce
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 40 g
- ✓ LA753.1 Guacamole en coupelle – 1 pièce
- ✓ Barquette en aluminium et 1 coupelle avec couvercle



Préparation



1

Déposez le burger à l'avocat sur le pain.



2

Remplissez 1 coupelle de salsa épaisse.



3

Ajoutez les coupelles de guacamole et de salsa épaisse au paquet.



Burger à l'avocat



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,99 €

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

Conseils de réchauffage pour le consommateur :

- Placez la barquette en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

Temps de chauffe :

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

- Cuire au four pendant 12 minutes à 190 degrés, puis placer la partie supérieure du pain dessus pendant les 2 dernières minutes.
- Cuire à la friteuse à air pendant 8 minutes à 200 degrés, puis placer la partie supérieure du pain pendant les 2 dernières minutes.
- Vous pouvez ajouter vous-même, après avoir réchauffé le tout : de la laitue fraîche, des tomates et des oignons.



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