

Hot-dog bacon BBQ



Ingédients

- ✓ LA8366 Pain à hot-dog gourmet – 1 pièce
- ✓ LA8403 Hot-dog au bœuf – 90 g
- ✓ LA901.1 Bacon sucré, saumuré et cuit – 2 tranches
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 20 g
- ✓ LA714.1 Sauce barbecue au hickory – 20 g
- ✓ Oignons frits – 2 g
- ✓ Emballage au choix et 1 coupelle avec couvercle



Préparation



1

Enroulez le bacon autour de la saucisse et placez-la dans le pain.



2

Déposez le mélange MexMix et les oignons frits sur le hot-dog.



3

Remplissez 1 coupelle de sauce barbecue au hickory.



4

Ajoutez les contenants à l'emballage.

13

NOS POINTS DE
VENTE



Hot-dog bacon BBQ



Prix indicatif des produits alimentaires : 3,01 €

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

Conseils de réchauffage pour le consommateur :

Retirez toutes les coupelles de l'emballage.

- Placez la barquette en aluminium au four

Temps de chauffe :

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

- Four à convection préchauffé à 180 degrés pendant 8 minutes



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