

Hot-dog mexicain



Ingédients

- ✓ LA8366 Pain à hot-dog gourmet – 1 pièce
- ✓ LA8403 Hot-dog au bœuf – 90 g
- ✓ LA939.1 Bœuf pour tacos – 40 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 20 g
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 30 g
- ✓ Poivron – 10 g
- ✓ Maïs – 20 g
- ✓ Emballage au choix et 1 coupelle avec couvercle



Préparation



1

Placez le hot-dog dans le pain et déposez le bœuf haché à tacos par-dessus.



2

Ajoutez le mélange MexMix, le poivron et le maïs.



3

Remplissez 1 coupelle de salsa épaisse.



4

Ajoutez le contenant à l'emballage.

15

NOS POINTS DE
VENTE



Hot-dog mexicain



Prix indicatif des produits alimentaires : 3,39 €

(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

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.

- Souhaiteriez-vous une version halal de ce plat ?

Remplacez le hot-dog au bœuf par le hot-dog à la dinde du Tennessee LA8401.

