

Nachos aux shiitakes



Ingédients

- ✓ LA255 Nacho Chips Triangle – 55 grammes
- ✓ LA477.1 Fajita & Para Carne Seasoning – 1 gramme
- ✓ LA945.1 Pulled Shiitake – 55 grammes
- ✓ LA1000.1 MexMix Gouda-Cheddar Cheese – 50 grammes
- ✓ LA753 Guacamole Cups – 1 unité
- ✓ LA133 Chunky Salsa Medium – 55 grammes
- ✓ Barquette en aluminium et 3 petits pots avec couvercle



Préparation



1

Placez les nachos dans la barquette en aluminium.



2

Remplissez 1 petit pot avec le mélange de fromages et les épices.



3

Remplissez 1 petit pot de Pulled Shiitake et 1 petit pot de Chunky Salsa. Ajoutez 1 Guacamole Cup.

Consultez le verso pour la préparation du Pulled Shiitake.



4

Placez les petits pots avec les nachos.

5

NOS POINTS DE
VENTE



Nachos aux shiitakes



Préparation du shiitake :

- Faites chauffer la quantité souhaitée de nuggets de shiitake, surgelés ou décongelés, au micro-ondes.
- Effilochez-les à la main ou mixez-les brièvement au robot de cuisine pour obtenir une texture effilochée.

Prix d'achat indicatif – coût des ingrédients : 2,83 €

(basé sur les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Conseils de réchauffage pour le consommateur :

- Répartissez le fromage et le Pulled Shiitake sur les nachos
- Retirez la salsa et la Guacamole Cup de l'emballage
- Placez la barquette en aluminium au four ou dans l'airfryer jusqu'à atteindre une température à cœur de 75 °C.

Temps de chauffe :

(selon l'appareil utilisé ; durées données à titre indicatif)

- Four à air chaud préchauffé à 190 °C : 3,5 minutes
- Airfryer à 190 °C : 3 minutes

Déclaration des ingrédients :

Pour consulter les informations les plus récentes sur les ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes de chaque produit :

- consultez le site www.LA-Streetfood.com
- consultez l'étiquette de l'emballage
- consultez le site PS in Foodservice

Durée de conservation après préparation :

2 jours au réfrigérateur

