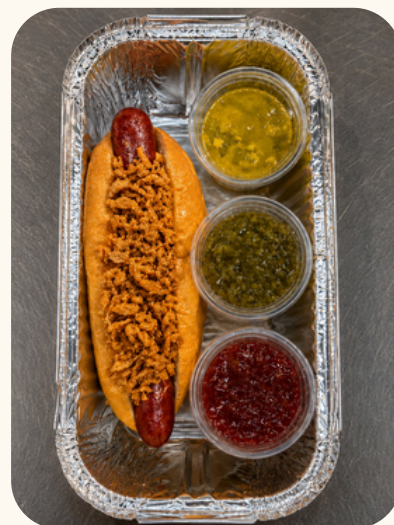


New-Yorkais classique



Ingrédients

- ✓ LA8366 Pain à hot-dog gourmet – 1 pièce
- ✓ LA8403 Hot-dog au bœuf – 90 g
- ✓ LA76.1 Relish de cornichons sucrés – 20 g
- ✓ LA196.1 Relish de tomates – 20 g
- ✓ LA78 Moutarde américaine – 6 g
- ✓ Oignons frits – 2 g
- ✓ Emballage au choix et 3 coupelles avec couvercle



Préparation



1

Placez la saucisse dans le pain.



2

Déposez des oignons frits sur le hot-dog.



3

Remplissez 1 coupelle de relish de cornichons sucrés, 1 coupelle de relish de tomates et 1 coupelle de moutarde américaine.



4

Ajoutez les contenants à l'emballage.

11

NOS POINTS DE
VENTE



New-Yorkais classique



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,51 €

(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 :

- Souhaiteriez-vous une version halal de ce plat ?

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