

Pinsa Pulled Pork



Ingrediënten

- ✓ LA924 Pulled Pork Carnitas – 30 gram
- ✓ LA1000.1 MexMix Gouda-Cheddar Cheese – 10 gram
- ✓ LA714.1 Hickory BBQ Sauce – 4 gram
- ✓ LA472.1 BBQ & Grill Seasoning – 1 gram
- ✓ Crème fraîche - 20 gram
- ✓ Pinsa
- ✓ Verpakking naar keuze



Bereidingswijze



1

Doe de crème fraîche op de bodem.



2

Leg de Pulled Pork Carnitas op de pinsa en strooi de seasoning erover.



3

Doe de Hickory BBQ Sauce eroverheen.



4

Voeg de MexMix toe.



Pinsa Pulled Pork



Indicatieve inkoopprijs food-costs: € 1,61

(gebaseerd op webshoprijzen LA Streetfood zomer 2026)

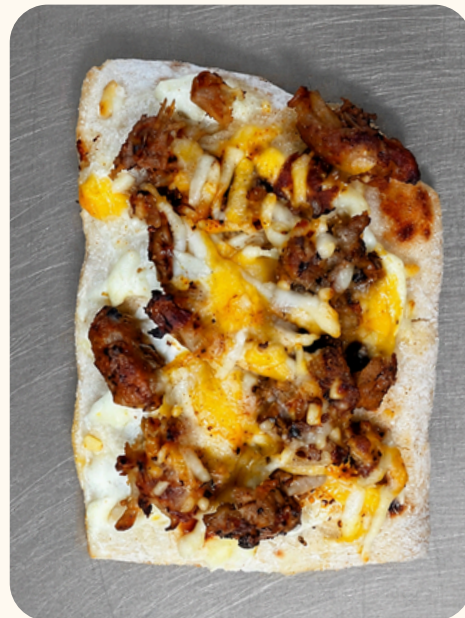
Opwarmadvies consument:

-Verwarmen op karton met shrink folie of op een andere wijze

Opwarmen Consument:

(hangt af van de apparatuur, maar een gemiddelde richtlijn)

- Belangrijk om deze uit de aluminium bak te halen en deze los in de oven te leggen voor 6 minuten op 190 graden.



Ingrediëntendeclaratie:

voor de meest recente ingrediënten, voedingswaardes en allergenen per ingrediënt kijkt u op:

- De website: www.LA-Streetfood.com
- Het etiket op de verpakking
- Op de website van PS in Foodservice

Houdbaarheid / THT na bereiding:

Gekoeld 2 dagen

Nice to know:

- Wilt u een vegetarische versie van dit gerecht?

Vervang de Pulled Pork Carnitas door LA945 Pulled Shiitake