

Pinsa au porc effiloché



Ingédients

- ✓ LA924 Porc effiloché carnitas – 30 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 10 g
- ✓ LA714.1 Sauce barbecue hickory – 4 g
- ✓ LA472.1 Assaisonnement barbecue et grillades – 1 g
- ✓ Crème fraîche – 20 g
- ✓ Pinsa
- ✓ Emballage au choix



Préparation



1

Déposez la crème fraîche au fond.



2

Déposez les carnitas de porc effiloché sur la pinsa et saupoudrez-les d'assaisonnement.



3

Nappez de sauce barbecue au hickory.



4

Ajoutez le MexMix.



Pinsa au porc effiloché



Prix indicatif des produits alimentaires : 1,61 €

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

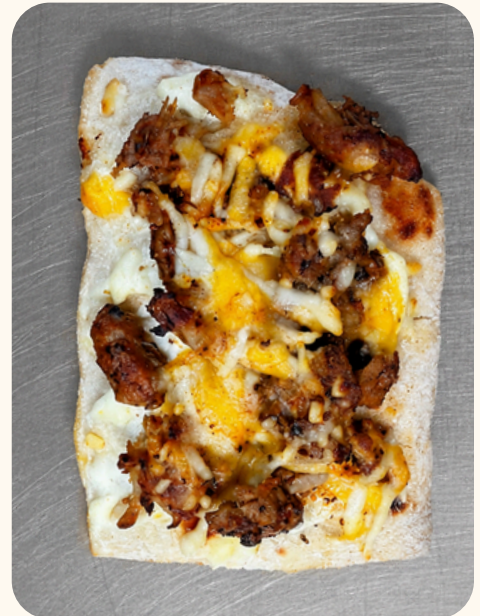
Conseils de réchauffage pour le consommateur :

-Chauffer le carton recouvert de film rétractable ou d'une autre manière

Temps de chauffe :

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

- Il est important de les retirer de la barquette en aluminium et de les placer sans les serrer au four pendant 6 minutes à 190 degrés.



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 végétarienne de ce plat ?
Remplacez le porc effiloché carnitas par des shiitakes effilochés LA945.