

Pinsa aux shiitakes effilochés



Ingédients

- ✓ LA945.1 Shiitakes effilochés – 50 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 10 g
- ✓ LA196.1 Relish de tomates – 50 g
- ✓ LA473.1 Assaisonnement pour toutes viandes – 1 g
- ✓ Persil
- ✓ Pinsa
- ✓ Emballage au choix



Préparation



1

Déposez la relish de tomates au fond.



2

Déposez les shiitakes effilochés sur la pinsa et saupoudrez d'assaisonnement.



3

Ajoutez le MexMix.



4

Terminez par un brin de persil.



Voir au verso la préparation des shiitakes effilochés.



Pinsa aux shiitakes effilochés



Préparation des shiitakes :

- Faites chauffer au micro-ondes la quantité désirée de nuggets de shiitake (congelés ou décongelés).
- Effilocheur pour obtenir une texture effilochée ou râper brièvement au robot culinaire.

Prix indicatif des produits alimentaires : 1,53 €

(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
- Placez la barquette en aluminium au four ou dans la friteuse à air jusqu'à ce que la température à cœur atteigne 75 degrés.

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

