

Pinsa poulet Tinga



Ingédients

- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages gouda et cheddar – 10 g
- ✓ LA934.1 Poulet effiloché Tinga – 50 g
- ✓ LA116.1 Jalapeños – 2 pièces
- ✓ Oignon rouge – 2 g
- ✓ Sugo – 50 g
- ✓ Pinsa
- ✓ Emballage au choix



Préparation



1

Déposez le Sugo au fond.



2

Déposez le poulet tinga par-dessus.



3

Ajoutez le MexMix.



4

Garnissez d'oignons rouges et de piments jalapeños.



Pinsa Poulet Tinga



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,21 €

(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

