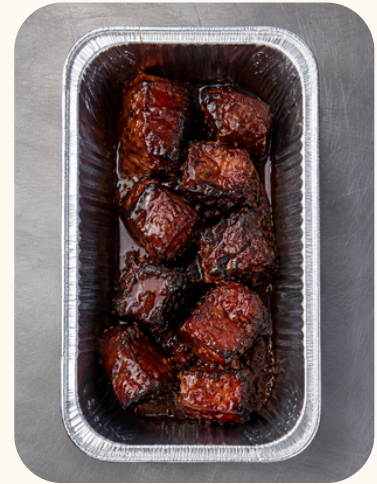


Pork Belly Burnt Ends



Ingédients

- ✓ LA909.1 Morceaux de poitrine de porc caramélisés – 4 pièces
- ✓ LA169.1 Sauce barbecue fumée Lillie's Q – 30 g



Préparation



1

Coupez les morceaux brûlés en morceaux légèrement plus petits.

2

Versez la sauce barbecue sur les morceaux de viande grillés.



Pork Belly Burnt Ends



Prix indicatif des produits alimentaires : 1,31 €

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

Temps de chauffe :

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

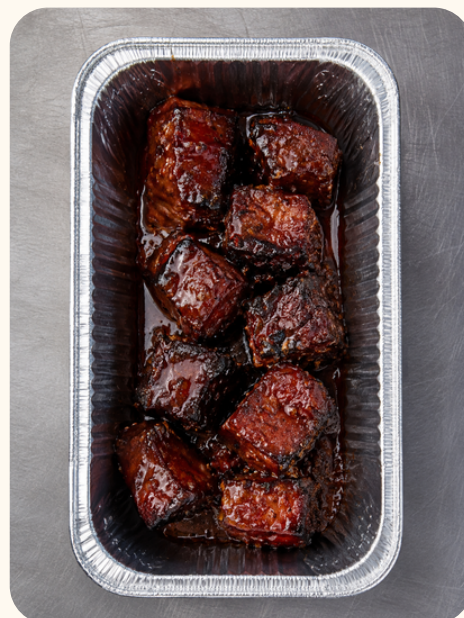
Enfournez la poitrine de porc pendant 10 minutes à 190 degrés.

- Friteuse à air chaud : 7 min à 200 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
- Sur le site web PS in Foodservice



Durée de conservation / À consommer de préférence avant le :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours