

# Quesadillas



## Ingédients

- ✓ LA520.1 Tortilla de blé 30 cm – 1 pièce
- ✓ LA157 Sauce au cheddar Imokilly – 20 g
- ✓ LA477.1 Assaisonnement pour fajitas et para carne – 1 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de gouda et cheddar MexMix – 50 g
- ✓ LA939.1 Bœuf haché pour tacos – 20 g
- ✓ LA197.1 Relish de poivrons – 30 g
- ✓ LA753 Guacamole en coupelles – 1 pièce
- ✓ Maïs – 5 g
- ✓ Plateau en aluminium



## Préparation



1

Étalez la sauce au fromage sur la tortilla et parsemez d'herbes.



2

Mettez le MexMix et le bœuf à tacos sur une moitié.



3

Étalez l'autre moitié avec la relish au poivre et ajoutez le maïs.



4

Pliez la quesadilla en deux et placez le guacamole à côté.

35

NOS POINTS DE  
VENTE



# Quesadillas



## Prix indicatif des produits alimentaires : 2,61 €

(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)

- Cuire au four pendant 4 minutes à 190 degrés.
- Friteuse à air chaud : 4 minutes à 200 degrés.
- Poêle à frire : vaporisez la poêle d'un peu d'huile et faites frire les deux côtés pendant 2 minutes à feu moyen.

## 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](http://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

## Bon à savoir :

- Le bœuf à tacos LA939 est halal
- Souhaiteriez-vous une version végétarienne de ce plat ?

Remplacez le bœuf à tacos par des shiitakes effilochés LA945.