

Tacos américains



Ingédients

- ✓ LA520.1 Tortilla de blé 30 cm – 2 pièces
- ✓ LA934.1 Poulet effiloché Tinga – 35 g par wrap : 70 g
- ✓ LA1000.1 Mélange de fromages Gouda et Cheddar – 10 g
- ✓ LA133 Salsa épaisse – 50 g
- ✓ Maïs – 10 g
- ✓ Plateau en aluminium



Préparation



1

Déposez le poulet effiloché Tinga dans les tortillas.



2

Ajoutez le mélange mexicain et le maïs par-dessus.



3

Déposez la salsa épaisse par-dessus.



Tacos américains



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,36 €

(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 5,5 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
- 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 :

- Souhaiteriez-vous une version végétarienne de ce plat ?

Remplacez le poulet effiloché Tinga par du shiitake effiloché LA945.