

Kebab Fajita



Suggestion de présentation

| N° d'art. | N° d'EAN 4002231 | | Grammage (g/pièce) | Contenu | | Caractéristiques particulières |
|-----------|---------------------|--|-----------------------|---------|----------|---|
| | | | | Pièces | Poids | |
| 1174006 | 175409 | | env. 8 mm | | 3 x 1 kg | • Emincés finement assaisonnés à la mexicaine |
| | | | | | | |

Tendres émincés dorés, découpés dans du filet de poulet, avec 8 % d'épices liquides piquantes, cuits, surgelés

Ingrédients :

- 1/4 de pain Kebab
- 20 g de crème au curry
- 60 g d'**Emincés de filet de poulet Fajita cuits HANNA**
- 10 g de roquette
- 3 tranches de tomate
- 3 tranches de concombre



1. Trancher le pain kebab et tartiner uniformément la face intérieure des deux moitiés ainsi obtenues avec la crème au curry



2. Répartir les feuilles de roquette sur la face inférieure



3. Déposer les Emincés de filet de poulet Fajita cuits






4. Garnir des tranches de tomate et de concombre



5. Terminer le Pain Kebab Fajita en déposant la partie supérieure du pain Kebab sur la préparation

Emincés de filet de poulet Fajita cuits

Nos conseils de préparation :

-  Surgelés, préparer au four mixte préchauffé à 180 °C (Chaleur 50 / Vapeur 50) pendant env. 7 min.
-  Surgelés, préparer au four préchauffé à 200° C, chaleur de voute et de sole pendant env. 8 min.
-  Surgelés, préparer à 800 Watt pendant env. 4 min. Utiliser une cloche à micro-ondes. (200 g du produit à la fois)

Ces indications peuvent varier en fonction du type d'équipement utilisé et de la température du produit.

HANNA-Feinkost AG

Boker Straße 41
33129 Delbrück
Tél.: 0800 90 46 31
Fax: +49 (0) 52 50 / 51 07- 43
E-Mail: hanna-france@hanna.de
www.hanna.de/fr

Votre succès nous tient à cœur !

Nous vous proposons des solutions snacking avec les ingrédients premiums de notre gamme professionnelle. Contactez-nous, nous vous conseillerons avec plaisir !

Votre équipe **HANNA**