

REF : 6725**DESIGNATION : TACO SHELLS Ø 13 CM****MARQUE : MISSION FOODS****Thème : Tex-Mex****Description : Galettes de maïs précuites en forme de U.****Ambiant / Epicerie****Gamme : Tortillas de maïs**

Produit	Informations générales	Atouts produit	Infos Logistique Carton
---------	------------------------	----------------	-------------------------



Conditionnement : 10 sachets de 20 pièces

Origine : PAYS BAS **OGM :** Non

Durée de vie : Stocker le produit dans un endroit frais et sec. La durée de vie du produit est de 12 mois à partir de la date de fabrication.

Conservation : Après ouverture, conserver dans un récipient hermétique et consommer avant la date indiquée sur le carton.

- Produit prêt à l'emploi
 - Sa forme en "U" est originale
 - Pratique pour la réalisation des tacos

Poids NET : 2.4 kg
Poids BRUT : 2.73 kg
Longueur : 495 mm
Largeur : 234 mm
Hauteur : 140 mm
EAN unité : 0000000000000
EAN carton : 08710637104638

Ingrédients

farine de maïs, huile de tournesol, eau, sel

Mise en Oeuvre**Mode d'utilisation**

FRITEUSE : Faire frire 20 secondes les tacos emboîtés les uns sur les autres dans un bain de friture.

FOUR : Préchauffer le four à 150 C et chauffer les taco shells environ 3 minutes. Ne pas réfrigérer ni congeler.

Infos Logistiques Palette

Dimensions : 1200 x 800 x 1694
Palettisation : 9 x 11 = 99 cartons
Poids BRUT : 270.27 kg

Cible client

Cash and Carry
 Grossistes
 Livraison à domicile
 Rest. à Thème
 Rest. Rapide
 Rest. Traditionnelle
 Tex-Mex
 Traiteur Traditionnel

Recettes

F00554 Taco de luxe Tex-Mex
 F00009 Tacos dorados Tex-Mex

Idées recettes

Tacos Dorados:
 Faire frire les taco les uns sur les autres pendant 20 secondes. Pour éviter leur fermeture, disposer un rouleau d'aluminium dans le dernier tacos et maintenez dans l'huile avec un écumoire. Ensuite laver et ciseler la salade. Faire cuire la farce au bain-marie. Disposer les beans, la farce, la salade la sauce et ajouter un peu de