

## PITA PARTY-SERVICE TEX MEX

- les galettes sont cuites au four à pierre
- préparation simple: décongeler; prêt rapidement
- peut se consommer froid ou chaud

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 1.03
PRIX CONSEILLÉ	CHF 2.50
<b>MARGE BRUTE</b>	<b>CHF 1.47</b>



<b>I Pce 41666</b>	<b>Surg.-Mini-pita pocket, cuite, Coup de pates®, 6 × 6 cm, 220 × 18 g</b>
<b>10G</b>	3304 Philadelphia nature 10 kg
<b>30G</b>	10615 Farce pour sandwiches Tex Mex légumes, Amor Traiteur 1.5 kg
<b>1G</b>	10770 Pousses d'oignons 360 g

### 1. Décongeler le pain pita:

- a. Au four: humidifier le pain pita avec de l'eau; placer au four préchauffé à 80–90 °C pendant max. 5–6 minutes
- b. Au grille-pain/grill: pour un rendu croustillant
- c. Sans réchauffer: laisser décongeler le pain pita dans son sac plastique à max. 5 °C pendant env. 2 heures

### 2. Couper le pain pita en deux; tartiner la partie supérieure de Philadelphia

### 3. Répartir la préparation tex mex sur la partie inférieure; parsemer de graines germées

### 4. Replacer la partie supérieure du pain

D'autres inspirations vous le trouverez sur [pistor.ch/inspiration](https://pistor.ch/inspiration)