

PITA SANDWICH ROASTBEEF

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

COÛT DES MARCHANDISES	CHF 4.51
PRIX CONSEILLÉ	CHF 7.80
MARGE BRUTE	CHF 3.29



- 1 Pce 41730 Surg.-Pita Pocket, cuit, Coup de patés®, Ø 14cm, 72×80g**
- 50G 83174** Roastbeef, cuit, en tranches, 250g
- 30G 14222** Poivrons, grillées, barquette, 1 kg
- 20G 4286** Café de Paris Dip, 1 kg
- 15G 3380** Concombres pour sandwiches, en tranches, 9700g/5600g
- 15G** laitue, lavée, tranchée
- 1G** ciboulette fraîche, hachée finement
- 1 Pce 20075** Sachets pour burgers, imperméables à la graisse, FSC Mixte, 16×16 cm, 100 pce

1. Décongeler le pain pita:

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

2. Entailler le pain pita sur le côté et tartiner les deux faces intérieures de sauce Café de Paris

3. Garnir de poivrons, de concombre et de feuilles de laitue et terminer par le rosbif; parsemer de ciboulette fraîche émincée

4. Servir dans un sachet à burger

D'autres inspirations vous le trouverez sur pistor.ch/inspiration