



Sans cuisson

Wraps au pastrami

Wraps au pastrami, guacamole, tomates, salade et olives noires émincées.



Mise en place

Décongeler le pastrami la veille au froid positif ainsi que le guacamole.
Laver et émincer les tomates.
Émincer les olives noires.

Mise en oeuvre

Dans l'ordre, étaler sur la moitié inférieure de la tortilla de blé :
(veiller à laisser une bordure de 1 cm non recouverte)

- Le guacamole
- Les rondelles de tomates
- La salade
- Le pastrami
- Les olives noires émincées

Étaler sur 1 cm à l'extrémité supérieure de la tortilla de blé, un peu de guacamole afin d'installer un point de colle.

Avec beaucoup de soin replier les deux cotés latéraux et rouler l'ensemble en le maintenant fermement.

Couper les wraps en biais par le milieu.

Les disposer dans l'emballage prévu.

Coller une étiquette sur l'emballage avec la date de fabrication.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
TORTILLAS DE BLE Ø 25 CM	7527	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	❄️ 6956	40 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	❄️ 6720	10 g
Tomates fraîches		40 g
Salade type mesclun		10 g
Olives noires		0 g

Suggestion

Afin de parfaire à la présentation des wraps, il est nécessaire de bien les garnir au centre de manière à ce que visuellement nous puissions voir tous les produits.