

# Longe de porc tranchée et marinée tomates et basilic



## Avantages

Savoureux, ce porc mariné est tranché en côtelettes généreuses et polyvalentes.

## Utilisations

Idéal pour les sandwiches haut de gamme ou en grillades. Quelque chose de différent au menu!

## Porcetta

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 8 minutes

## Ingrédients

1	Pain ciabatta coupé en 2
20 g	Fromage Provolone
1 once	Sauce chili
	Luzerne
90 g	Côtelettes désossées de porc marinées tomates et basilic



## Préparation

- Cuire la côtelette 2 minutes de chaque côté.
- Couper le pain ciabatta en 2.
- Tartiner le pain de sauce chili.
- Déposer la portion de 90 g de viande sur le pain.
- Recouvrir de luzerne et d'une tranche de fromage.
- Réchauffer au four jusqu'à ce que le fromage commence à fondre.
- Servir avec une salade de votre choix.

Code Distribution	Code	Description	Contenu caisse	Poids caisse	SCC 14	Dimensions caisse (po)	Caisses palette	Coût Portion
	97102	Longe de porc marinée tomates et basilic	58	5 kg	1 0057459 57876 2	16 3/8 X 10 1/4 X 4 1/16	90	

Contactez votre distributeur ou votre représentant Olymel Services Alimentaires et passez votre commande aujourd'hui