

ОТ ЗНАТКОВ  
МЕКСИКАНСКОЙ КУХНИ



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

HoReCa

# МЕКСИКАНСКИЕ ЛЕПЕШКИ TORTILLAS ЗАМОРОЖЕННЫЕ



## Tortillas пшеничные оригинальные



Ø 12" 30 см  
 Ø 10" 25 см  
 Ø 8" 20 см  
 Ø 6,5" 16,5 см



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
34914	6,5-дюймовая пшеничная тортилья (Ø 16,5 см)	12 штук	20	7,70
29751	8-дюймовая пшеничная тортилья (Ø 20 см)	12 штук	10	5,39
29663	10-дюймовая пшеничная тортилья (Ø 25 см)	12 штук	10	8,64
29725	12-дюймовая пшеничная тортилья (Ø 30 см)	12 штук	5	5,70

Срок хранения: при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.

## Tortillas сырные



Ø 12" 30 см  
 Ø 10" 25 см



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29667	10-дюймовая пшеничная тортилья с добавкой «сыр» (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74
29727	12-дюймовая пшеничная тортилья с добавкой «сыр» (Ø 30 см)	12 штук	5	6,30

Срок хранения: при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.



### ОВОЩНЫЕ РОЛЛЫ С ЧИЛИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная тортилья Mission 12" – 4 шт.  
 Морковь – 100 г  
 Капуста белокачанная – 400 г  
 Зеленый лук – 20 г  
 Перец чили – 2 штуки  
 Сыр 45-50% жирности – 100 г  
 Имбирь – 15 г  
 Сахар – 2 ч. л., соль – по вкусу

Капусту и морковь нарезать соломкой и бланшировать до полуготовности. Имбирь нарезать мелкими кубиками и слегка прожарить с чили, нарезанным тонкими колечками. Смешать бланшированные овощи и обжаренные чили и имбирь. Добавить зелёный лук, соль, сахар. Хорошо перемешать. Начинку выложить на пшеничную тортилью, туда же выложить тонкие ломтики сыра и плотно свернуть. Поставить в духовку на 5 минут, чтобы дать сыру растаять.



### ФАХИТАС С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ НА ГРИЛЕ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сырная тортилья Mission 12" – 6 шт.  
 Крупные филе куриной грудки – 8 шт.  
 Красный и желтый сладкие перцы – по 1 шт.  
 Красные сладкие луковички – 2 шт.  
 Красный перец чили – 2 шт.  
 Молотая зра, кориандр, орегано – по щепотке  
 Соль, черный перец, растительное масло  
 Соус сальса, соус «Тако» и сметана для подачи

Натереть куриные грудки солью, перцем, зирой и кориандром. Сладкие и острые перцы разрезать пополам, почистить. Лук очистить, разрезать вдоль на 6 частей. Грудки, перцы и лук смазать растительным маслом и посолить. Положить на прокаленную и смазанную маслом решетку гриля все овощи и куриное филе. Жарить, часто переворачивая, 10 мин. Остудить 5-7 мин. Затем нарезать куриное филе ломтиками толщиной 1 см, а овощи – такими же полосками. Быстро обжарить тортильи над углями. На каждую лепешку выложить эту начинку, сметану. Подавать с сальсой и тако.

# МЕКСИКАНСКИЕ ЛЕПЕШКИ TORTILLAS ЗАМОРОЖЕННЫЕ



## Tortillas томатные



Ø 10"  
25 см



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29669	10-дюймовая пшеничная тортилья с добавкой «томат» (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.

## Tortillas мультизлаковые



Ø 10"  
25 см



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
30004	10-дюймовая мультизлаковая тортилья (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.



### ФАХИТАС С ГОВЯДИНОЙ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Томатная тортилья Mission 12" – 4 шт.  
Вырезка говядины – 200-300 г  
Луквица – 1 шт.  
Сладкий, желтый, красный перец – по 1 штуке  
Перец чили – 1 шт.  
Красные, спелые помидоры – 4 шт.  
Зелень кинзы – 1 большой пучок  
Сыр – 100 г  
Чеснок – 2 зубчика  
Острый соус "Тако"

Мясо лучше мариновать за день до готовки, желательно в виноградном вине. Промаринованное мясо нарезать на тонкие полоски и обжарить. Прожарить лук, нарезанный кольцами. Добавить сладкий перец и хорошо измельченный перец чили и позже – нарезанные помидоры. Снять с огня и заправить чесноком и зеленью. Смешать мясо с овощами. Тортилью смазать острым соусом тако и посыпать тертым сыром, завернуть начинку.



### СЫРНЫЙ ПИРОГ ИЗ ТОРТИЛЛИ С РОЗМАРИНОМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Мультизерновая тортилья Mission 12" – 4 шт.  
Мягкий сыр – 300 г  
Свежий или замороженный шпинат – 200 г  
Перец чили – 1 шт.  
Репчатый лук – 2 шт.  
Розмарин – 2 веточки

Сыр натереть на терке. Лук мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета. Добавить к луку шпинат и перец чили, нарезанный тонкими колечками, все вместе поджаривать помешивая еще 5-7 минут. Смешать сыр, начинку из шпината. Слегка подсолить. Тортилли положить на смазанный маслом противень, выложить на их половинки начинку с сыром и немного розмарина, отступая от края пару сантиметров, закрыть другой половинкой. Выпекать 10 минут при 180°C. Украсить розмарином, подавать с соусом сальса.

# МЕКСИКАНСКИЕ ЛЕПЕШКИ TORTILLAS ЗАМОРОЖЕННЫЕ



## Tortillas пшеничная гриль



Ø 12"  
30 см

Ø 10,5"  
27 см

Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
40931	10,5-дюймовая пшеничная тортилья гриль (Ø 27 см)	12 штук	10	9,4
40932	12-дюймовая пшеничная тортилья гриль (Ø 30 см)	12 штук	5	6,3

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.

## Tortillas пшеничная черная



Ø 10,5"  
27 см

Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
39804	10,5-дюймовая пшеничная тортилья гриль (Ø 27 см)	12 штук	10	9,4

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.



### ТОРТИЛЬЯ С КОЛБАСКАМИ, ОВОЩНОЙ САЛЬСОЙ, СЛАДКОЙ ГОРЧИЦЕЙ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 8 порций)

Тортилья Mission – 8 шт.  
Колбаски для жарки – 8 шт.  
Сладкая горчица – 4 стл.  
Соус сальса:  
Помидоры крупные – 3 шт.  
Авокадо – 2 шт.  
Лук шалот – 1 шт.  
Чеснок – 2 зубчика

Колбаски обжарьте до готовности на гриле или мангале. Лук нарежьте кольцами, залейте лимонным соком и оставьте на 5 минут мариноваться. Для сальсы все ингредиенты мелко нарежьте, перемешайте и дайте постоять минут 5-7. Каждую тортилью смажьте с одной стороны горчицей. С краю лепешки выложите сальсу, колбаску и пару колечек лука. Аккуратно сверните. Прогрейте тортилью с двух сторон на гриле.

\*Любителям «перчинки» рекомендуем добавить пару колечек перца халапеньо.



### РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ (на 1 порцию)

Черная тортилья Mission 10,5 – 1 шт.  
Лосось копченый (ломтики) – 40 г  
Помидоры свежие – 1 шт.  
Сельдерей (стебли) – 1/2 стебля  
Лук репчатый белый – 2-3 колечка  
Салат Айсберг – 2 листа  
Сливочный сыр Филадельфия – 2 ст. л.

Подогрейте тортилью. Нарежьте соломкой сельдерей и репчатый лук, помидор лучше нарезать кубиками. Тортилью смажьте сливочным сыром, на середину тортильи слоями выложите салат, ломтики лосося, помидоры, лук, сельдерей. Сверните тортилью с начинкой в ролл. Для красивой подачи разрежьте ролл под углом.

# МЕКСИКАНСКИЕ ЛЕПЕШКИ TORTILLAS ЗАМОРОЖЕННЫЕ



## Tortillas пшеничная со шпинатом и базиликом



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
46708	10-дюймовая пшеничная тортилья со шпинатом и базиликом (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.

## Tortillas пшеничная со свеклой



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
45248	10-дюймовая пшеничная тортилья со свеклой (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74

Срок хранения:  
при температуре -18°C не более 12 месяцев с даты изготовления.



### БУРИТО С КУКУРУЗОЙ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортильи со шпинатом и базиликом - 2 шт.  
150 г сырого говяжьего фарша  
50 г тертого сыра  
1 небольшая красная луковица  
1 небольшая баночка кукурузы  
1 сладкий перец  
1 перчик чили  
1 маринованный огурчик  
соль, специи

Нарежьте лук, чили, паприку и маринованный огурец. Поджарьте фарш до готовности, посолите, поперчите, добавьте лук и жарьте, помешивая, еще 10 минут. Добавьте к фаршу кукурузу и тертый сыр. На тортилью выложите фарш с кукурузой, отступив от края 3 см. Добавьте сладкий перец, кусочек чили, маринованные огурцы. Сверните тортилью, подвернув лепешку с двух боков.



### ТОРТИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортильи со свеклой - 2 шт.  
1 отварная или жареная куриная грудка  
4 листа любого нежного салата  
3 средних шампиньона  
4 ст.л. густой сметаны  
1 ч.л. сладкой горчицы  
1 небольшой свежий огурец  
2-4 ломтика помидора  
1 небольшая красная луковица

Шампиньоны тонко нарежьте. Обжарьте на растительном масле 10 минут, посолите, поперчите. Куриную грудку нарежьте соломкой поперек волокон. Красный лук нашинкуйте. Огурец нарежьте тонкими кружочками. Тортилью смажьте половиной сметаны отступив от края 3 см. Разложите сверху ломтики помидора, курицы, листья салата, красный лук и огурец. Оставшуюся сметану смешайте с горчицей и смажьте поверх всех слоев. Сверните тортилью в ролл. Перед подачей быстро обжарьте на сковороде.



# МЕКСИКАНСКИЕ ЛЕПЕШКИ TORTILLAS ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ



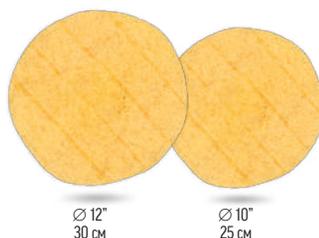
## Tortillas пшеничные оригинальные



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29625	10-дюймовая пшеничная торталья (Ø 25 см)	12 штук	10	8,64
29677	12-дюймовая пшеничная торталья (Ø 30 см)	12 штук	5	5,35

Срок хранения:  
при температуре не выше +25°C не более 6 месяцев с даты изготовления.

## Tortillas сырные



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29627	10-дюймовая пшеничная торталья с добавкой «сыр» (Ø 25 см)	12 штук	10	8,74
29679	12-дюймовая пшеничная торталья с добавкой «сыр» (Ø 30 см)	12 штук	5	6,30

Срок хранения:  
при температуре не выше +25°C не более 6 месяцев с даты изготовления.



### ПИЦЦА МАРГАРИТА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Пшеничная торталья Mission 10" - 2 шт.  
Сыр моцарелла мини - 2 упаковки  
Помидоры черри - 400 г  
Бasilik - 2-3 веточки  
Томатный соус 3-4 ст. л.  
Соль, свежемолотый черный перец - по вкусу

Положить лепешку на противень и равномерно намазать ее томатной пастой. Отступая 1 см от края лепешки разложить нарезанные помидоры черри и моцареллу, накладывая ломтики внахлест. По вкусу приправить солью и свежемолотым черным перцем и выпекать в разогретой духовке на среднем огне 6-7 минут, пока края пиццы не станут золотистыми, а сыр не расплавится. Украсить листочками базилика.



### КЕСАДИЛЬЯ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сырная торталья Mission 10" - 1 шт.  
Куриное филе - 150 г  
Лук (мелконарезанный) - 30 г  
Сыр (тертый) - 80 г  
Красная фасоль (консервированная) - 50 г

Куриное филе порезать кусочками и обжарить с мелко нарезанным луком. Затем добавить фасоль и жарить еще несколько минут на слабом огне. Разложить торталью, выложить сверху обжаренную начинку на половину тортальи, сверху посыпать тертым сыром и сложить ее пополам. Затем обжарить на сковороде без масла, с обеих сторон, пока не расплавится сыр (1-2 мин.). Или запечь на двухстороннем гриле при 180°C. Разрезать торталью треугольниками. Подавать в горячем виде с соусом сальса, гуакамоле и сметаной.

# КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ «НАЧОС»

## Кукурузные чипсы «Начос» Оригинальные



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29790	Чипсы оригинальные (треугольные)	500 г	10	5,90
29785	Чипсы оригинальные (треугольные)	100 г	50	6,00

Срок хранения:  
при температуре +25°C не более 9 месяцев с даты изготовления.

## Кукурузные чипсы «Начос» со вкусом Барбекью



Код SAP	Наименование	Упаковка	Упаковок в коробке	Вес брутто (кг)
29791*	Чипсы со вкусом Барбекью (треугольные)	500 г	10	5,90
29786*	Чипсы со вкусом Барбекью (треугольные)	100 г	50	6,00

Срок хранения:  
при температуре +25°C не более 9 месяцев с даты изготовления.

\*от 500 коробок



### ПИКАНТНЫЙ НАЧОС С АВОКАДО

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные чипсы начос Delicados – 200 г  
Помидоры черри – 4 шт.  
Перец халапеньо колечками – 50 г  
Авокадо – 1/2 плода  
Соус "Сальса пикантная" – 100 г  
Сметана – 50 г

На блюдо разложите слоями чипсы, нарезанные помидоры черри, колечки перца халапеньо, кусочки авокадо, полейте пикантным соусом сальса. По желанию, можно посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 С духовку на 2-3 минуты.  
Отдельно в соуснике подайте сметану.



### НАЧОС С ОСТРЫМ СОУСОМ САЛЬСА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные чипсы начос со вкусом Барбекью Delicados – 100 г  
Помидоры черри – 5 шт.  
Перец чили – по вкусу  
Сельдерея стебли – 2 штуки  
Репчатый лук – 1 луковица  
Чеснок – 5 долек  
Лайм – 1 штука

Помидоры нарежьте на маленькие-маленькие кусочки. Добавьте мелко нарезанные стебли сельдерея, репчатый лук, чеснок и побольше перца чили – сколько возможно вынести. Полейте соком лайма. Если дать соусу настояться в холодильнике около суток, вкус получится еще более насыщенным, ведь все ингредиенты пропитаются остротой чили.  
Поддавать соус с начос Барбекью.



ДЛЯ ЗАМЕТОК

A white rectangular area with a decorative border of red chili peppers. Inside the area, there are seven horizontal dotted lines for writing notes.

## КОНТАКТЫ

ООО «МИШН ФУДС СТУПИНО»  
141407, Московская обл., г. Химки, ул. Панфилова 21/1,  
Бизнес-Центр «Кантри Парк», 10 этаж  
тел. +7 (495) 565-44-12  
[info@missionfoods.com](mailto:info@missionfoods.com)

