



FoodService



CATALOGO FOOD SERVICE ITALIA FOOD SERVICE ITALIA CATALOG

ASSORTIMENTO E ISPIRAZIONI CULINARIE • ASSORTMENT & CULINARY INSPIRATIONS

MISSION ASSORTIMENTO/ ASSORTMENT



Codice	Descrizione/ Description	Peso/ Weight (Pcs)	Peso/ Weight (Pack)	Un - Ud./ Scatola - Box	Boxes- Scatole / Pallet
7435	Tortillas 30 cm Ø (18 pz)	80 g	1440 g	6	66
7425	Tortillas 25 cm Ø (18 pz)	63 g	1134 g	6	66
7422	Tortillas 15 cm Ø (18 pz)	28 g	504 g	16	66
7472	Tortillas Mais/ Corn 10 cm Ø (36 pz)	14 g	504 g	20	48



Codice	Descrizione/ Description	Peso/ Weight	Un - Ud./ Scatola - Box	Boxes- Scatole / Pallet
7474	Nachos Std Mis	450 g	12	24
7479	Nachos Chili Mis	450 g	12	24

I TUOI ALLEATI PER I PASTI

FACILE, DIVERTENTE, CREATIVO...

La versatilità delle tortilla permette di personalizzare i piatti in base ai propri gusti e desideri, per assecondare il proprio gusto e le proprie papille gustative.

L'unico requisito è che sia veloce da realizzare: carne, pesce, vegetariano...ce n'è per tutti i gusti.

... E GENUINO

Più leggero del pane, e con meno grassi di una piadina, le tortillas sono ideali per un pasto genuino ed equilibrato.

YOUR MEALTIME ALLIES

EASY, FUN, CREATIVE...

The versatility of the tortilla allows you to customise your dishes according to your tastes and desires to suit your taste and taste buds.

The only requirement is that it must be quick to make: meat, fish, vegetarian... there is something for everyone.

... AND HEALTHY

Lighter than bread, and with less fat than a flatbread, tortillas are ideal for a healthy and balanced meal.

PERFETTE PER ACCOMPAGNARE I VOSTRI PIATTI MESSICANI: FAJITAS, BURRITOS, QUESADILLAS, ENCHILADAS..... COSÌ COME IL RESTO DEI VOSTRI PIATTI FREDDI.

PERFECT TO ACCOMPANY YOUR MEXICAN DISHES: FAJITAS, BURRITOS, QUESADILLAS ENCHILADAS... AS WELL AS THE REST OF YOUR DISHES COLD



DA MANGIARE IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

PER UNO SPUNTINO

Se portate il vostro wrap fuori casa, avvolgetelo in un tovagliolo di carta colorato perfetto per ravvivare i pasti!

PER IL DESSERT

Utilizzatele come base per la torta e disponete il vostro ripieno con fantasia per creare un dessert divertente.

TO EAT AT ANY TIME OF THE DAY

FOR A SNACK

If you're taking your wrap out to eat, wrap it in a coloured paper napkin or a nice kraft paper - perfect for brightening up mealtimes!

FOR DESSERT

Use your wraps as a base for the cake and arrange your filling in a fun way to create a funny dessert.



COME PREPARARE LE TORTILLAS DI FRUMENTO

HOW TO PREPARE THE WHEAT TORTILLAS



Le TORTILLAS DI FRUMENTO sono **PRONTE PER ESSERE MANGIATE**,
ma possono essere gustate sia **CALDE** che **FREDDE**.

The WHEAT TORTILLAS are **READY TO EAT**, but can be enjoyed **HOT** or **COLD**.

PER PREPARARE LE TORTILLAS CALDE • TO PREPARE THE HOT TORTILLAS



In padella.

Riscaldare 10-15 secondi per lato.

In the pan.

During 10 to 15 seconds per side.



Nel forno tradizionale.

Preriscaldare il forno a 180°C.
Togliere le tortillas dal sacchetto di plastica e avvolgerle in un foglio di alluminio. Posizionarle nel forno e riscaldare per 10 minuti.

In traditional oven.

Preheat your oven to 180°C.
Remove the wraps from the plastic bag and wrap them in aluminium foil.
Place them in the oven and heat for 10 minutes.



Nel microonde.

Forare il sacchetto di plastica e posizionarlo nel microonde per 1 minuto (650 W).

In the microwave.

Pierce the plastic bag and place it in the microwave for 1 minute (650 W).

COME FARCIRE LE TORTILLAS

HOW TO FILL TORTILLAS

È molto semplice: **con tutto ciò che vuoi**.

Puoi farcire la tortilla a tuo piacimento, perfetta con carne, pesce o in versione vegetariana, prova anche come dolce!!

FREDDO Spalmate la tortilla con hummus, tapenade, tzatziki, maionese o formaggio fresco, decorate con verdure crude, carne, pesce...

CALDO Infinite possibilità di utilizzo: samosa, pizza, quiche, lasagne, wrap, tacos, quesadillas, muffin...

It's very simple: **whatever you want**.

You can fill the tortillas as you like, perfect with meat, fish or in a vegetarian version, also try it as a dessert!!

COLD Spread your wraps with hummus, tapenade, tzatziki, mayonnaise or fresh cheese, decorate with raw vegetables, meat, fish...

HOT Any way you like: samosa, pizza, quiche, lasagna, wrap, tacos, quesadillas, muffin...

COME PREPARARE LE TORTILLAS DI MAIS

HOW TO PREPARE THE CORN TORTILLAS



Con le nostre TORTILLAS DI MAIS puoi portare sulla tua tavola il **sapore tradizionale del Messico**.

With our CORN TORTILLAS you can bring the **traditional flavor of Mexico** to your table.

PER PREPARARE LE TORTILLAS DI MAIS • TO PREPARE THE CORN TORTILLAS



In padella.

Riscaldare 10-30 secondi per lato.
Rimuovere e mantenere le tortillas calde avvolte in un panno di cotone fino a riempirli e consumarli.

In the pan.

During 10 to 30 seconds per side.
Remove and keep warm wrapped in a cotton cloth until fill and eat.



Nel microonde.

Avvolgere le tortillas in un panno pulito e riscaldarle per 20 secondi al microonde (650 W).

In the microwave.

Wrap the tortillas in a clean bread and place them in the microwave for 20 seconds (650 W).

MISSION NACHOS



L'ANTIPASTO PERFETTO E... THE PERFECT SNACK AND...

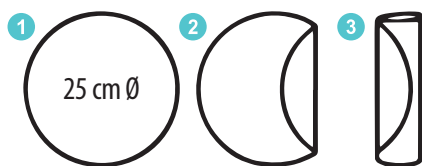
Oltre a essere perfetti per uno spuntino, i nachos sono **l'accompagnamento perfetto** per zuppe, ceviche e insalate, e l'ingrediente segreto per dare un tocco croccante alle vostre panature.

As well as being perfect for snacking, nachos are **the perfect accompaniment** to soups, ceviches and salads, and the secret ingredient to give a crunchy touch to your empanados.

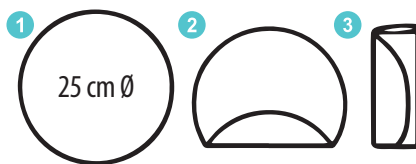


ALTRI MODI PER ARROTOLARE UNA TORTILLA

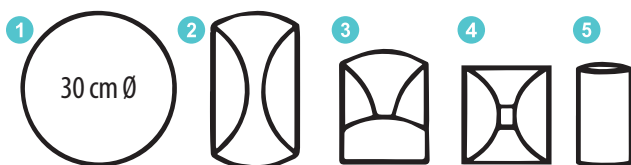
OTHER WAYS TO ROLL A TORTILLA



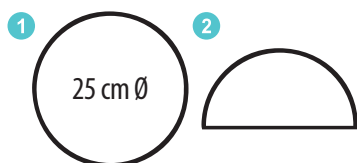
ROLL



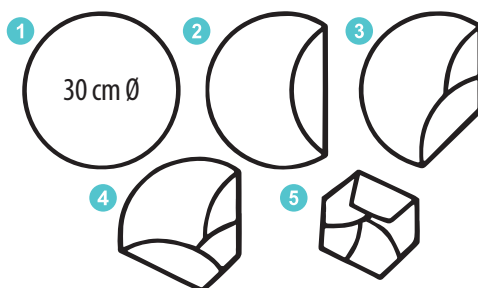
HOT DOG



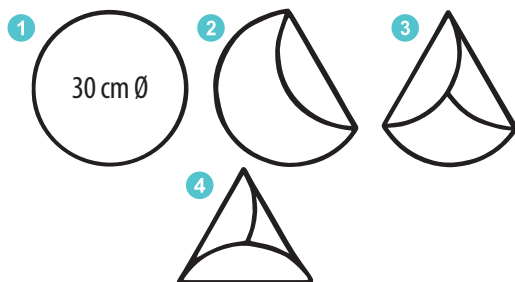
BUSTA



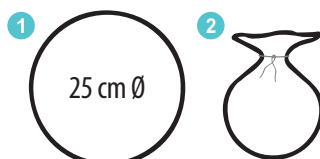
PIADINA



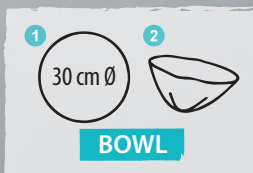
STELLA



TRIANGOLO



POUCH



CONCHIGLIA PER INSALATA SALAD SHELL

Uno degli usi più originali delle tortillas di grano è quello di impiattare gustose insalate.

Un consiglio? Condite appena prima di servire per evitare che la tortilla si ammorbidisca.

One of the most original uses for wheat tortillas is to plate up tasty salads.

A tip? Dress just before serving to prevent the tortilla from softening.

INGREDIENTI

- Tortillas Mission da 25-30 cm
- 200 g di lattuga
- 200 g di pomodori
- 2 avocado
- 2 scatole di tonno
- 1 carota grattugiata
- Maionese
- Pepe

INGREDIENTS

- Mission Tortillas (25-30 cm)
- 200 g lettuce
- 200 g tomatoes
- 2 avocados
- 2 cans of tuna
- 1 grated carrot
- Mayonnaise
- Pepper

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Capovolgere una ciotola da forno, ungerla con olio e posizionarvi sopra una tortilla, in modo che assuma la forma di un tulipano. Cuocere fino a doratura.
2. Togliere la tortilla dalla forma e quando si è raffreddata, sformarla e lasciarla raffreddare su una griglia
3. Sbucciare e affettare l'avocado, pulire e tagliare la lattuga e tritare i pomodori.
4. Disporre su ogni tulipano una parte della lattuga, del tonno e dei pomodorini. Aggiungere sopra una manciata di carota grattugiata, maionese e fette di avocado.

PREPARATION

1. Preheat the oven to 180°C. Turn an oven-safe bowl upside down, grease it with oil, and place a tortilla on top, so that it takes the shape of a tulip. Bake until golden.
2. Remove from the heat and when it cools, remove it from the mould and let it cool on a rack.
3. Peel and cut the avocado, chop the lettuce and tomatoes.
4. Place some of the lettuce, tuna and tomatoes on each tulip. Top with a handful of grated carrot, mayonnaise and avocado slices.



WRAP CON SALMONE WRAP WITH SALMON

Tra le ricette con il salmone troverete proposte appetitose come questa, che è accompagnata da una deliziosa salsa al mango. La flessibilità delle tortillas Mission permette di essere arrotolate senza rompersi.

Among the recipes with salmon, you will find appetizing proposals such as this one, which is accompanied by a delicious mango salsa. The flexibility of the Mission wrap allows you to roll up your ingredients without breaking.

INGREDIENTI

- Tortillas Mission da 25 cm
- 600 g di lombo di salmone, pulito e tagliato a cubetti
- ½ mango tagliato a cubetti
- 1 pomodoro maturo tagliato a cubetti
- 8 asparagi selvatici
- 1 avocado, tagliato a cubetti
- 1 peperoncino tritato
- Succo di 1 limone
- Menta fresca tritata
- Olio, sale

INGREDIENTS

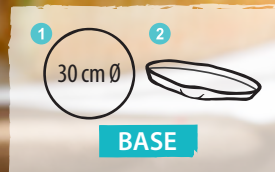
- Mission tortillas (25 cm)
- 600 g salmon loin, cleaned and diced
- ½ mango, diced
- 1 ripe tomato, diced
- 8 wild asparagus
- 1 avocado, diced
- 1 chilli, chopped
- Juice of 1 lemon
- Fresh mint, chopped
- Oil, salt

PREPARAZIONE

1. Mescolare il mango, l'avocado e il pomodoro.
2. Irrorare con il succo, cospargere con la menta e aggiungere il peperoncino. Aggiungere 1 cucchiaino di olio e mescolare.
3. Rosolare gli asparagi selvatici. Quindi, rosolare il salmone. Nella stessa padella fate rosolare le tortillas per qualche minuto.
4. Riempire le tortillas, arrotolarle come burritos e gustare!

PREPARATION

1. Mix the mango, avocado and tomato.
2. Drizzle with the juice, sprinkle with the mint and add the chilli. Add 1 tablespoon of oil and mix.
3. Brown the wild asparagus. Then, brown the salmon. In the same pan, brown the tortillas for a few minutes.
4. Fill the tortillas, roll them up like burritos and enjoy!



QUICHE DI VERDURE VEGETABLE QUICHE

La quiche con tortillas di grano è un'opzione deliziosa e versatile per qualsiasi pasto della giornata. Combina i sapori e le consistenze della quiche con la morbidezza e la leggerezza delle tortillas di grano: una ricetta che piacerà a tutti!

Quiche with wheat tortillas is a delicious and versatile option for any meal of the day. It combines the flavours and textures of quiche with the softness and lightness of wheat tortillas: a recipe that is sure to delight everyone!

INGREDIENTI

- Tortillas Mission da 30 cm
- 2 uova
- 200 ml di latte
- 100 grammi di formaggio grattugiato
- 100 grammi di prosciutto tritato
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone rosso e 1 verde, tritati
- Sale, olio d'oliva per friggere
- Burro per ungere la teglia

INGREDIENTS

- Mission tortillas (30cm)
- 2 eggs
- 200 ml milk
- 100 grams of grated cheese
- 100 grams of chopped ham
- 1 chopped onion
- 1 red and 1 green pepper, chopped
- Salt, olive oil for frying
- Butter to grease the quiche tin

PREPARAZIONE

1. In una ciotola, mescolare le uova, il latte e il sale fino a ottenere un impasto omogeneo. Aggiungere il formaggio, il prosciutto, la cipolla, il peperone rosso e verde. Mescolare bene.
2. Scaldare l'olio d'oliva in una padella e friggere le tortilla di grano fino a doratura su entrambi i lati.
3. Ungere lo stampo per quiche con il burro. Disporre le tortilla di grano coprendo l'intera base e i bordi. Versare il composto di pastella sulle tortilla.
4. Preriscaldare il forno a 180 gradi Celsius. Cuocere la quiche per 25-30 minuti o finché non sarà dorata.

PREPARATION

1. In a bowl, mix the eggs, milk and salt until smooth. Add the cheese, ham, onion, red and green pepper. Mix well.
2. Heat the olive oil in a pan and fry the wheat tortillas until golden brown on both sides.
3. Grease the quiche mould with butter. Place the wheat tortillas, covering the entire base and edges. Pour the batter mixture over the tortillas.
4. Preheat the oven to 180 degrees Celsius. Bake the quiche for 25-30 minutes or until golden brown.



MUFFIN AL FORMAGGIO CHEESE MUFFINS

*Sapevate che potete trasformare le tortillas in originali e deliziosi muffin?
È più facile di quanto sembrì!*

*Did you know that you can turn tortillas into original and delicious muffins?
It's easier than it looks!*

INGREDIENTI

- Tortillas Mission
- 3 uova
- 250 ml di latte
- 3-4 fette di prosciutto
- 4 cubetti di formaggio
- Sale

INGREDIENTS

- Mission tortillas
- 3 eggs
- 250 ml milk
- 3-4 slices of ham
- 4 cheese cubes
- Salt

PREPARAZIONE

1. Arrotolare 4 tortillas di grano e tagliarle con le forbici in pezzi di tre centimetri.
2. Disporre ogni pezzo in una teglia di silicone per muffin.
3. Sbattere il latte con le uova, il sale e il pepe.
4. Mettere su ogni muffin dei pezzi di prosciutto e dei pezzetti di formaggio.
5. Versare il latte sbattuto sui muffin.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 190°C per circa 20 minuti fino a doratura.

PREPARATION

1. Roll up 4 wheat tortillas, cut with scissors into three-centimetre pieces.
2. Place each piece in a silicone muffin mold.
3. Beat the milk with the eggs, salt and pepper.
4. Put pieces of ham on each muffin and some pieces of cheese.
5. Pour the whipped milk over the muffins
6. Bake in a preheated oven at 190°C for about 20 minutes until golden brown.



QUESADILLAS DI POLLO CHICKEN QUESADILLAS

*Un'altra delle opzioni più appetitose per sfruttare al meglio le tortillas di grano è quella di trasformarle in succose e deliziose **quesadillas**. Tra le ricette di pollo troverete questa idea da preparare in anticipo. Tutto ciò che dovreste fare all'ultimo minuto è riscaldare le tortillas e riempirle.*

*Another of the most appetizing options for making the most of wheat tortillas is to turn them into juicy and delicious **quesadillas**. Among the chicken recipes you'll find this idea to prepare in advance. All you have to do at the last minute is heat up the tortillas and fill them.*

INGREDIENTI

- Tortillas Mission da 25 cm
- 400 g di pollo pulito e tagliato a strisce
- 100 g di mais dolce sgocciolato
- 1 peperone rosso arrostito a strisce
- 1 pomodoro arrostito
- 1 pizzico di peperoncino macinato
- 50 g di formaggio cheddar grattugiato
- olio, sale

INGREDIENTS

- Mission tortillas (25 cm)
- 400 g cleaned chicken in strips
- 100 g drained sweetcorn
- 1 roasted red pepper in strips
- 1 roasted tomato
- 1 pinch of ground chilli pepper
- 50 g grated cheddar cheese
- oil, salt

PREPARAZIONE

1. Condire il pollo con pepe e peperoncino, rosolarlo e tagliuzzarlo.
2. Togliere e mettere da parte.
3. Saltare il mais nella stessa padella e unirlo al pollo.
4. Rosolare le tortillas. Disporle nei piatti e distribuirvi le verdure e il pollo. Cospargere di formaggio grattugiato.
5. Ricoprire con le tortillas rimanenti e tagliare in quarti. Servire immediatamente.

PREPARATION

1. Season the chicken with pepper and chilli. Brown and shred.
2. Remove and set aside.
3. Sauté the corn in the same pan and mix with the chicken.
4. Brown the tortillas. Arrange them on plates and spread the vegetables and chicken on them. Sprinkle with grated cheese.
5. Top with remaining tortillas and cut into quarters. Serve immediately.



TACOS MESSICANI MEXICAN TACOS

Se avete siete curiosi di provare la cucina messicana, i tacos messicani sono uno dei piatti più famosi e non potevamo non proporvi questa ricetta super facile da preparare.

If you dare to try Mexican food, Mexican tacos are one of the most famous dishes, and we couldn't fail to bring you this super easy to prepare recipe.

INGREDIENTI

- Tortillas Mission da 15 cm
- ½ petto di pollo dissossato e senza pelle, cotto e tritato
- Pomodorini
- 1 avocado
- Strisce di cavolo rosso
- Mais in granella
- Olio d'oliva
- 2 aglio tritato, sale e prezzemolo
- Peperoncino spicchi

INGREDIENTS

- Mission Tortillas (15 cm)
- ½ boneless, skinless chicken breast, cooked and chopped
- Cherry tomatoes
- 1 avocado
- Red cabbage strips
- Corn kernels
- Olive oil
- 2 garlic, minced, salt and parsley
- Chili pepper, sliced

PREPARAZIONE

1. Scaldate una piccola padella con un filo d'olio e fate rosolare l'aglio tritato, aggiungete il petto di pollo precedentemente cotto e tagliato a pezzi, fate cuocere per un paio di minuti.
2. Aggiungete sale, qualche listarella di cavolo rosso, un po' di peperoncino e prezzemolo e fate soffriggere per un altro minuto.
3. Scaldate leggermente un paio di tortillas in una padella e riempitele con il composto di pollo, alcuni pomodorini tagliati, alcuni chicchi di mais, qualche pezzetto di avocado e un pizzico di sale.

PREPARATION

1. Heat a small frying pan with a little olive oil and fry the chopped garlic, add the previously cooked and shredded chicken breast, cook for a couple of minutes.
2. Add salt, a few strips of red cabbage, a little chili and parsley and fry for a minute more.
3. Lightly heat a couple of tortillas in a frying pan and fill with the chicken mixture, some chopped cherry tomatoes, some corn kernels, some avocado pieces and a pinch of salt.



WRAPS AI FRUTTI ROSSI WRAPS WITH RED FRUITS

Sapevate che le tortillas di grano sono perfette per preparare dolci deliziosi e semplici? Il loro sapore neutro vi permetterà di abbinarle a tutto ciò che desiderate senza perdere il risalto dei vostri piatti più dolci.

Did you know that wheat tortillas are perfect for making delicious and simple desserts? Their neutral flavour will allow you to combine them with whatever you like without losing the prominence of your sweetest dishes.

INGREDIENTI

- Tortillas Mission
- 10 Lamponi
- Mascarpone
- Cagliata di limone
- Una manciata di nocciole tritate
- Il miele

INGREDIENTS

- Mission tortillas
- 10 raspberries
- Mascarpone
- Lemon curd
- A handful of crushed hazelnuts
- Honey

PREPARAZIONE

1. Su un Mission tortilla spalmare il Lemon Curd, solo su metà del wrap.
2. Spalmare il mascarpone sull'altra metà.
3. Aggiungete qualche lampone, perché ora chiuderemo la Mission Wraps ripiegandola due volte su se stessa. Il risultato è un delizioso spuntino dolce con l'asprezza dei lamponi e della crema al limone.
4. Aggiungere un po' di miele e le nocciole mandorle per decorare.

PREPARATION

1. On a Mission tortilla spread the Lemon Curd, only on half of the wrap.
2. Spread the mascarpone cheese on the other half.
3. Add a few raspberries as we are now going to close the Mission Wraps by folding them twice on itself. The result is a delicious sweet snack with the tartness of the raspberries and the lemon cream.
4. Add a little honey and the hazelnuts to decorate.



TACOS DI RISO E POLLO CHICKEN & RICE TACO

I tacos sono uno dei cibi più popolari del Messico e le sue ricette possono essere facili da preparare e perfette per una cena.

Tacos are one of the most popular foods in Mexico and their recipes can be simple, easy to make and perfect for dinner.

INGREDIENTI

- Tortillas di mais Mission
- 1 tazza di riso bianco lungo
- Cipolla rossa tritata
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- Pomodori a cubetti
- 1 tazza di pollo cotto, tritato
- 3 cucchiaini di succo di lime
- 1 cucchiaino di cumino macinato
- Sale, pepe macinato e olio d'oliva
- Salsa sour cream

INGREDIENTS

- Mission Corn tortillas
- 1 cup long grain white rice
- Chopped red onion
- 2 cloves garlic, minced
- Diced tomatoes
- 1 cup cooked chicken, shredded
- 3 tablespoons lime juice
- 1 teaspoon ground cumin
- Salt, ground pepper, and olive oil
- Sour cream sauce

PREPARAZIONE

1. Cuocere il riso e mettere da parte.
2. Scaldare l'olio a fuoco medio. Cuocere la cipolla tritata, l'aglio e il cumino per 3-5 minuti. Aggiungere i pomodorini a cubetti. Portare a ebollizione. Aggiungere il pollo, sale e pepe. Cuocere per altri 10-15 minuti. Aggiungere il riso e mescolare finché tutti gli ingredienti non saranno integrati. Versare il succo di lime.
3. Servire il composto di pollo e riso su tortillas calde.
4. Completare con salsa sour cream.

PREPARATION

1. Cook the rice and set aside.
2. Heat the oil over medium heat. Cook the chopped onion, garlic and cumin for 3 to 5 minutes. Add the diced tomatoes. Bring the mixture to a boil. Add the chicken, salt and pepper. Cook for 10 to 15 minutes more. Add the rice and stir until all the ingredients are combined. Pour in the lime juice.
3. Serve the chicken and rice mixture in warm tortillas.
4. Top with sour sauce.





FILETTO DI MAIALE CROCCANTE CRISPY PORK TENDERLOIN

Come ottenere una panatura dorata e croccante.

Get a crispy, golden brown outer coating for your batters.

INGREDIENTI

- 2 filetti di maiale puliti
- 200 grammi di nachos di mais
- 50 grammi di senape di Digione
- Lattuga mista
- 20 ml di aceto balsamico di Modena
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- 4 steli di erba cipollina tritata
- Olio e sale

INGREDIENTS

- 2 cleaned pork tenderloins
- 200 grams of corn nachos
- 50 grams Dijon mustard
- Lettuce mix
- 20 ml of Modena vinegar
- 1 teaspoon of sesame seeds
- 4 stalks of chopped chives
- Oil, salt

PREPARAZIONE

1. Condire e rosolare i filetti su tutti i lati. Togliarli, lasciarli raffreddare e spennellarli con la senape.
2. Preriscaldare il forno a 175 °C. Schiacciare i nachos e ricoprire i filetti con essi. Cuocere i filetti per 20 minuti. Toglieteli dal forno e lasciateli riposare per 10 minuti.
3. Mescolare l'aceto con il doppio dell'olio, i semi di sesamo, il sale e il pepe e sbattere fino a emulsionare il tutto. Condire la lattuga con questa vinaigrette.
4. Tagliare i filetti a fette spesse e servire con l'insalata. Cospargere con erba cipollina

PREPARATION

1. Season the tenderloins with salt and pepper and brown on all sides. Remove, allow to cool and brush with mustard.
2. Preheat the oven to 175 °C. Crush the nachos and coat the tenderloins with them. Bake the tenderloins for 20 minutes. Remove from the oven and allow to rest for 10 minutes.
3. Mix the vinegar with double the amount of oil, the sesame seeds, salt and pepper, and beat until emulsified. Dress the lettuce with this vinaigrette.
4. Cut the tenderloins into thick slices and serve with the salad. Sprinkle with chives.



20 min

NACHOS MESSICANI MEXICAN NACHOS

La ricetta dei nachos messicani si può trovare in diverse versioni, pronti a scoprire i nachos più croccanti?
Mexican nachos recipe can be found in different versions, are you ready to discover the crunchiest nachos?

INGREDIENTI

- Nachos di mais
- Formaggio cheddar grattugiato
- Salsa di pomodoro
- Guacamole
- Panna acida
- Jalapeños a fette (facoltativo)
- Coriandolo fresco tritato (facoltativo)

INGREDIENTS

- Corn Nachos
- Grated cheddar cheese
- Tomato sauce
- Guacamole
- Sour cream
- Sliced jalapeños (optional)
- Chopped fresh cilantro (optional)

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180°C.
2. Disponete i nachos su una teglia, distribuendoli uniformemente e cospargeteli con abbondante formaggio cheddar grattugiato.
3. Cuocere fino a quando il formaggio sarà sciolto e i nachos saranno caldi (circa 8-10 minuti).
4. Una volta sfornati aggiungete la salsa di pomodoro, il guacamole, la panna acida e altri ingredienti a vostra scelta.
5. Cospargete di coriandolo fresco e, se volete dargli un tocco piccante, aggiungete qualche fetta di jalapeños.

PREPARATION

1. Preheat the oven to 180°C.
2. Arrange the nachos on a baking sheet, spreading them evenly and sprinkle with plenty of grated cheddar cheese.
3. Bake until the cheese is melted and the nachos are hot (approximately 8-10 minutes).
4. Once out of the oven, top with tomato sauce, guacamole, sour cream and other toppings of your choice.
5. Sprinkle with fresh cilantro and, for a spicy touch, add a few slices of jalapeños.





FoodService



SCANSIONA IL QR PER
VEDERE ALTRE RICETTE

SCAN THE QR
TO SEE MORE RECIPES

Develey
FOOD SERVICE

Distributore Esclusivo Italia:
DEVELEY ITALIA SRL
Zona Industriale 5, 39011 Lana, Italia
Tel: 0473 56 25 00
Email: info@develey.it
www.develey.it

MISSION FOODS IBERIA S.A.U. | www.missionwraps.es