



Tortillas naturali Plain Tortillas

Croccanti, gustosi, sono a base di farina di mais. Dal gusto classico, sono ideali per preparare un delizioso piatto di nachos. Sono anche perfette accompagnate con le numerose salse della cucina tipica messicana, come la Mexican Dip, la Guacamole, la Barbecue o quella al formaggio.

Crispy and tasty, they are made from corn flour. Of a classic taste, are ideal for preparing a delicious plate of nachos. They're also perfectly accompanied with numerous sauces typical of the Mexican cuisine such as the Mexican Dip, the guacamole, the barbecue or the salsa with cheese.

CODICE/CODE: EB300
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450



Tortillas chili Chili Tortillas

Aromatizzate al peperoncino, sono dedicate ai palati che amano i gusti forti. Sempre dalla forma triangolare e a base di mais, sono uno stucchino simpatico da offrire in mille occasioni. Ottime gustate anche durante l'aperitivo.

Flavored with hot pepper, they are devoted to the palates who like strong flavors. They are always triangular and are made of corn, they are a likable starter to be offered in many occasions. Good taste even during the aperitif.

CODICE/CODE: EB301
CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450



Tortillas nachos round

Round Tortilla nachos

Diverse dalle altre per la loro forma arrotondata, mantengono intatto il loro sapore intenso ma dato da ingredienti semplici. Possono essere assaporate da sole o in qualsiasi abbinamento che vi suggerisce la fantasia.

They are different from the others because of their rounded shape, keeping intact their intense flavor which is given only by simple ingredients. They can be tasted alone or in any combination that your imagination suggests.



CODICE/CODE: EB302

CONFEZIONE/PACKAGING: sacchetto/bag g 450
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 450



Flour Tortillas

Sono il vero e proprio pane del Messico. Per apprezzarne in pieno il gusto, si suggerisce di riscaldarle in forno così da renderle più croccanti. Da farcire con Chili e carne, con i Frijoles negros o i Jalapeño.

They are the real bread of Mexico. To fully appreciate the taste, it is suggested to warm them in the oven, so as to make them crispy. They should be stuffed with chili and meat, with Frijoles negros or the Jalapeño.



CODICE/CODE: EB303

CONFEZIONE/PACKAGING: busta/bag g 360
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 360

Barbecue sauce

La Salsa Barbecue è un condimento agrodolce tipico della cucina americana a base di pomodoro, aglio, cipolla e spezie. La si usa prevalentemente per la carne (manzo, costolette di maiale, pollo) ma il suo impiego, come ci insegnano le più importanti catene di fastfood, si è ormai esteso a molti altri alimenti come le patatine fritte o gli anelli di cipolla fritti.

The Barbecue Sauce is a typical sweet and sour sauce of American cuisine made with tomato, garlic, onion and spices. There is used mainly for meat (beef, pork ribs, chicken), but its use, as the most important chains of fast food restaurants teach us, it has now expanded to many other foods such as French fries or onion rings.



CODICE/CODE: EB314

CONFEZIONE/PACKAGING: tanica/pet ml 2000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2400



Mexican Dip

Tipica salsa messicana, preparata con pomodori, cipolle, peperoni jalapeño, peperone rosso, sale, succo di limone, aglio, erbe aromatiche e spezie. Dal gusto gradevole, intensamente speziato, E' ideale per accompagnare nachos e tortillas, in abbinamento con il riso, e per insaporire carne e pesce grigliati o crostacei lessati.

Typical Mexican sauce made with tomatoes, onions, Jalapeño peppers, red pepper, salt, lemon juice, garlic, herbs and spices. It has a pleasant taste, intensely spicy, it is ideal with nachos and tortillas, combined with rice, and to flavor grilled meat and fish or boiled shellfish.

CODICE/CODE: EB304

CONFEZIONE/PACKAGING: vaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1050

CODICE/CODE: EB313

CONFEZIONE/PACKAGING: tanica/pet ml 2000
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 2050



Cheese dip

Tipica salsa messicana al formaggio, preparata con formaggio Cheddar, peperoni rossi dolci, pomodori, cipolle, peperoni jalapeño, peperoncini verdi, spezie ed aromi. E' l'ideale servita calda o fredda con le tortillas.

Typical Mexican sauce and cheese, made with cheddar cheese, sweet red peppers, tomatoes, onions, jalapeno peppers, green chiles, spices and flavorings. It is ideal served hot or cold with tortillas.



CODICE/CODE: EB305

CONFEZIONE/PACKAGING: uaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000



Guacamole dip

Tipica salsa preparata con avocado, il frutto messicano dal nome azteco Ahuacatal. Deliziosa e rinfrescante, E' ideale in accostamento alle patate calde, alle carni, al pesce, alla frutta cotta. Si abbina anche ai crostini di pane e alle classiche tortillas.

Typical sauce with avocado, Mexican fruit from the Aztec name Ahuacatal. Delicious and refreshing, it is ideal in combination with the hot potatoes, meat, fish, the cooked fruit. It also goes well with toasted bread and classic tortillas.



CODICE/CODE: EB306

CONFEZIONE/PACKAGING: uaso vetro/glass jar ml 1062
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 1000



Chili con carne

In Europa è spesso considerato un piatto della cucina messicana, in realtà è l'espressione della cucina Tex-Mex degli Stati Uniti. Tantissime sono le sue versioni e i suoi abbinamenti. Fagioli rossi, pomodori, carne bovina, cipolle, peperoni rossi, mais, olio di semi, sale, brodo di carne, spezie sono gli ingredienti del chili con carne Manuelito, ideale servito ben caldo accompagnato con un riso a grana lunga lessato (Thai o Basmati).

In Europe, it is often considered a dish of the Mexican cuisine, it is actually an expression of the Tex-Mex kitchen in the USA. Many are its versions and its combinations. Red beans, tomatoes, beef, onions, red peppers, corn, vegetable oil, salt, broth, spices are the ingredients of chili con Manuelito meat, perfectly served hot and accompanied with boiled long grain rice (Thai or Basmati).



CODICE/CODE: EB307

CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 850

Frijoles negros

Fagioli neri in parte interi e in parte passati, stufati alla messicana, sono ideali come primo piatto, come contorno con i tacos, enchiladas, tortillas con carne di pollo o manzo e con gli hamburgers. Il sapore della cucina messicana, per una tavola del buon gusto ed originale.

Black beans partly full and partly mashed, stewed the Mexican way, they are ideal as a first course, as a side dish with tacos, enchiladas, tortillas with chicken or beef and hamburgers. The flavor of the Mexican cuisine, for an original table of good taste.



CODICE/CODE: EB310

CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 800



Jalapeño pepper sliced

Notevolmente apprezzato il jalapeño è un peperoncino molto grosso, di media piccantezza, non troppo delicato. Secondo la tradizione e la sensibilità messicana è ideale arrostito, per la preparazione di ottime salsine che accompagnano mille ricette. Le fette di peperone jalapeño oltre che per la cucina messicana sono eccezionali anche sui panini e sulle pizze.

Greatly appreciated, the jalapeno is a very big chili, of medium spiciness, not too delicate. According to tradition and Mexican sensitivity, it is ideally roasted, to prepare excellent sauces that accompany a thousand recipes. The jalapeno pepper slices as well as the Mexican cuisine are outstanding even on sandwiches and the pizzas.



CODICE/CODE: EB308

CONFEZIONE/PACKAGING: latta/tin 1/1
PESO NETTO/NET WEIGHT: g 780

