



ЗАИНТЕРЕСОВАЛА ПРОДУКЦИЯ?



оставьте заявку на нашем сайте
www.missionfoods.ru



позвоните нам **8-800-770-77-28**



или напишите письмо
contact.russia@missionfoods.com

ОФИС ООО «МИШН ФУДС СТУПИНО»
Бизнес-центр «Лотос» 117638, Москва, ул. Одесская, 2

ПРОИЗВОДСТВО ООО «МИШН ФУДС СТУПИНО»
142821, МО, г. о. Ступино, д. Шматово,
ул. Индустриальная, вл. 25, стр. 1



MISSIONFOODS.RU/DLYA-PROFESSIONALOV



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

FoodService



Будучи частью международной корпорации GRUMA, MISSION FOODS в России придерживается глобальных ценностей, лежащих в основе деятельности компании. Мы привержены построению долгосрочных устойчивых взаимоотношений с нашими клиентами и поставщиками. Наше стремление к совершенству позволяет нам справляться с вызовами, оставаться конкурентоспособными и меняться в соответствии с требованиями рынка. Настойчивость нашей команды обеспечивает результаты с высоким уровнем клиентоориентированности. Мы верим в значимость наших действий в построении лучшего будущего.

ОГЛАВЛЕНИЕ



| | |
|--|----|
| GRUMA в мире | 4 |
| GRUMA в России | 6 |
| Пшеничные тортильи | 8 |
| Инструкция по использованию тортилий | 10 |
| Пшеничные питы | 26 |
| Кукурузные чипсы | 32 |
| Логистические параметры | 38 |

GRUMA СТРОИТ БИЗНЕС ПО ВСЕМУ МИРУ



GRUMA — мексиканская транснациональная компания в сфере продуктов питания с более чем 70-летней историей успешного развития, мировой лидер по производству кукурузной муки, тортилий и лепёшек, развивающий также разнообразный ассортимент тонкого хлеба, чипсов и другие продукты кухни Текс-Мекс.



79 производственных предприятий в Америке, Европе, Азии и Австралии обеспечивают представленность в более чем 110 странах мира



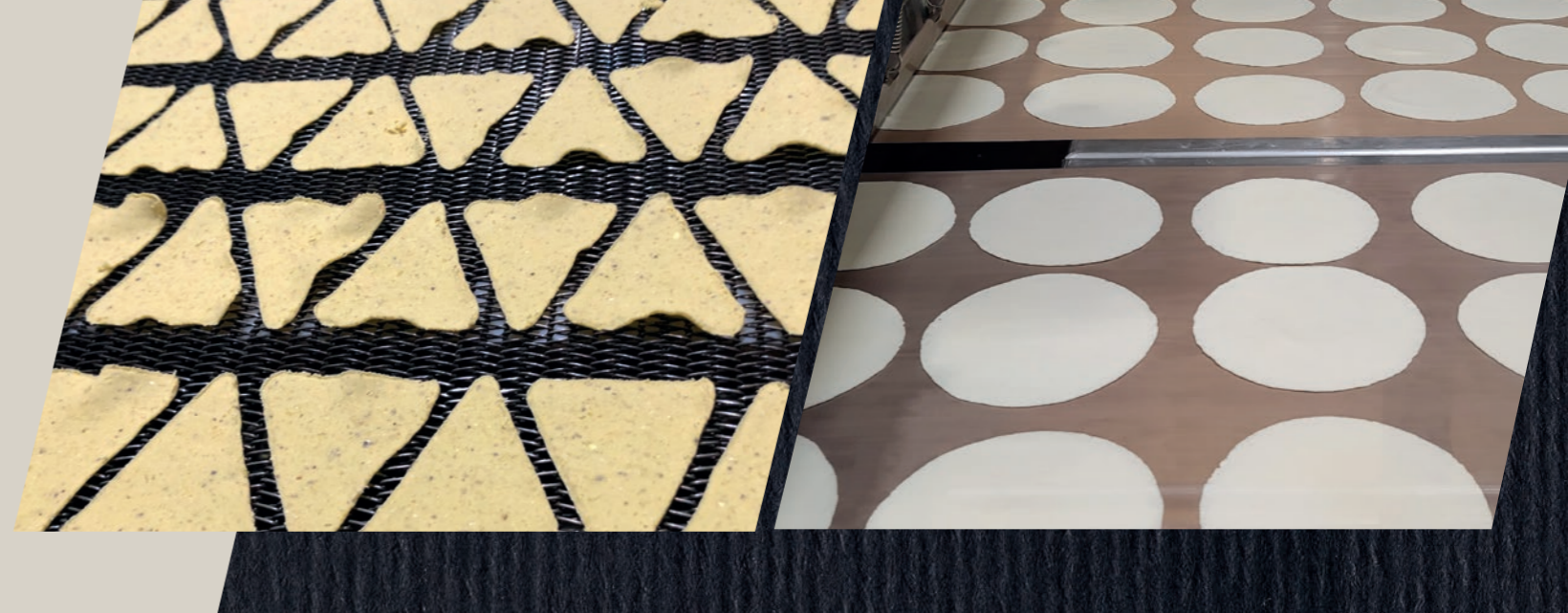
50 лет экспертизы по производству тортилий и лепёшек для рынка HoReCa по всему миру гарантируют производство продукта высочайшего качества



Инновации и использование новых технологий позволяют постоянно расширять портфолио производимых продуктов и услуг

GRUMA СТРОИТ БИЗНЕС В РОССИИ

MISSION FOODS в России — крупнейший производитель тортилий и кукурузных чипсов. Мировая экспертиза, постоянный фокус на развитие и многолетний опыт в производстве тонкого хлеба и кукурузных чипсов делают продукцию, выпускаемую под брендами Mission Professional и Delicados Professional в России, востребованной и удобной для применения на профессиональной кухне.



2 производственные площадки покрывают основные потребности рынка России



Сертификация по международной схеме FSSC 22000 — надежное подтверждение возможности обеспечивать стабильный выпуск безопасной продукции



Современное оборудование позволяет эффективно производить продукты высокого качества



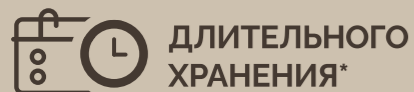
Разнообразие ассортимента и клиентоориентированный подход помогают развивать новые направления на рынке HoReCa в России



ПШЕНИЧНЫЕ ТОРТИЛЬИ —

это тонкая основа для приготовления различных готовых блюд. Они эластичные, легко сворачиваются и не рвутся, что значительно упрощает процесс приготовления на профессиональной кухне.

Широкая палитра вкусов и диапазон размеров тортилий Mission Professional обеспечат разнообразие меню и высокое качество блюд в основных каналах рынка HoReCa.



Изделия хлебобулочные, лепёшки со сроком годности от 5 суток до 6 месяцев, хранящиеся при температуре окружающей среды от +4°C до +28°C и относительной влажности воздуха не выше 75%.



ЗАМОРОЖЕННЫЕ*

Изделия хлебобулочные, лепёшки, подвергнутые замораживанию с последующим хранением в замороженном виде при температуре не выше минус (15 - 18)°C в течение 12-18 месяцев.



ИНСТРУКЦИЯ ПО РАБОТЕ С ТОРТИЛЬЯМИ



ШАГ 1

Перед использованием разморозить продукт, разложив по одной упаковке в ряд при комнатной температуре от 3 до 8 часов или в холодильнике от 12 до 24 часов до полной дефростации.



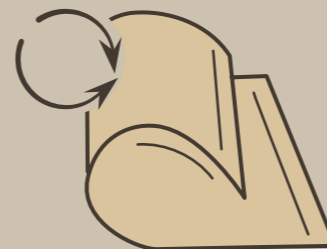
ШАГ 2

После дефростации тщательно размять упаковку с продуктом U-образными движениями, вращая и складывая пополам «к себе» и «от себя» не менее 10 раз.



ШАГ 3

Размять упаковку с продуктом при помощи волнообразных движений не менее 10 раз в разных направлениях.



ШАГ 4

Произвести скручивание упаковки с продуктом по часовой или против часовой стрелки в течение 20–30 секунд.



ШАГ 5

Вскрыть упаковку и выложить тортильи на стол, далее аккуратно отделить их друг от друга от края к центру.



При использовании на кухне тортилий длительного хранения необходимо также разминание продукта, начиная с ШАГА 2.



Дефростированный продукт хранить согласно рекомендациям, указанным на маркировке. После вскрытия упаковки продукт хранить только в плотно закрытой упаковке согласно рекомендациям на маркировке. Тортильи нельзя замораживать повторно.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

КЕСАДИЛЬЯ БЕНЕДИКТ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

КЕСАДИЛЬЯ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья Mission Professional
Пшеничная 8" — 1 шт./ 42 г
Бекон — 34 г
Полутвёрдый сыр - 25 г
Яйцо куриное - 45 г
Масло подсолнечное — 15 г
Голландский соус - 60 г

ДЛЯ СОУСА
Сливочное масло — 45 г
Яичный желток — 18 г
Сок лимона — 5 г
Соль - 2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Обжарить бекон до золотистой корочки с двух сторон по 3–4 мин.
- 2 Приготовить яйцо «Пашот» в микроволновой печи или традиционным способом.
- 3 Для соуса взбить желток с солью и лимонным соком. Добавить в пышную массу растопленное сливочное масло и взбить до загустения.
- 4 Выложить бекон и слайсы сыра на половину подготовленной тортильи. Сложить пополам, чтобы получился полумесяц.
- 5 Обжарить тортилью с обеих сторон на подсолнечном масле на разогретой сковороде.
- 6 На тёплую кесадилью выложить яйцо «Пашот» и украсить голландским соусом.

ХИТ

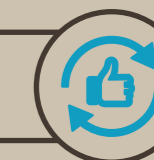
БАЗОВЫЕ ТОРТИЛЬИ
ВЫСОКОЙ ОБОРАЧИВАЕМОСТИ



№1
В ПОРТФЕЛЕ
MISSION
PROFESSIONAL*



ШИРОКАЯ
ЛИНЕЙКА
ДИАМЕТРОВ
ДЛЯ ЛЮБОГО
РАЗМЕРА ПОРЦИЙ



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ
ВКУС ДЛЯ
РАЗНООБРАЗНЫХ
БЛЮД



Оригинальные замороженные тортильи Mission Professional произведены из 100% пшеничной муки высшего сорта по специальной рецептуре, благодаря которой они обладают эластичной текстурой, ровной круглой формой и насыщенным пшеничным вкусом. Особая технология заморозки позволяет сохранить на долгое время стабильный вкус и высокое качество продукта.

* по данным внутренних продаж ООО «Мишн Фудс Ступино» в 2021 году



ОРИГИНАЛЬНЫЕ

ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

ХИТ

БАЗОВЫЕ ТОРТИЛЬИ
ВЫСОКОЙ ОБОРАЧИВАЕМОСТИ



САМЫЕ
ПОПУЛЯРНЫЕ
РАЗМЕРЫ
В ЛИНЕЙКЕ



ДЛИТЕЛЬНЫЙ СРОК
ХРАНЕНИЯ
ПРИ КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ



ИДЕАЛЬНОЕ
РЕШЕНИЕ
ДЛЯ НЕБОЛЬШИХ
ТОЧЕК ФОРМАТА TO-GO

ГОРЯЧИЙ РОЛЛ С КУРИЦЕЙ И ТОМАТАМИ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ОТКРЫТЫЙ РОЛЛ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья Mission Professional
Пшеничная 10" — 1 шт./ 67 г
Сыр Моцарелла — 66 г
Куриная грудка — 100 г
Томаты свежие — 40 г
Соус чесночный — 24 г
Смесь итальянских специй — 3 г
Соль, чёрный перец — 3 г
Подсолнечное масло — 15 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Куриную грудку отбить, приправить специями и обжарить на подсолнечном масле. Затем нарезать на кубики.
- 2 Томаты очистить от сердцевины и порезать средними кубиками.
- 3 Подготовленную тортилью равномерно смазать чесночным соусом, отступая 1 см от края.
- 4 Выложить на тортилью куриную грудку, томаты, тёртый сыр и завернуть в ролл.
- 5 Запечь готовый ролл в духовом шкафу при температуре 180°C в течение 5–7 минут.



Оригинальные тортильи Mission Professional длительного хранения — идеальная основа для приготовления роллов, шаурмы и других закусок в небольших точках общественного питания. Специальная рецептура на основе 100% муки высшего сорта позволяет хранить продукт в закрытой упаковке при комнатной температуре длительное время с сохранением вкуса и эластичности.



СО ВКУСОМ СЫРА

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ХИТ

БАЗОВЫЕ ТОРТИЛЬИ
ВЫСОКОЙ ОБОРАЧИВАЕМОСТИ



№1 ВКУС
ПО ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМ
ПРЕДПОЧТЕНИЯМ*



ТОП ВКУС
СРЕДИ ТОРТИЛИЙ
С ДОБАВКАМИ**



САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ
РАЗМЕРЫ
В ЛИНЕЙКЕ



Замороженные тортильи Mission Professional со вкусом сыра обладают насыщенным сливочным вкусом и ароматом, который позволит подчеркнуть индивидуальность блюд в меню. Благодаря особой рецептуре на основе 100% муки высшего сорта тортилья обладает эластичной текстурой, значительно упрощая и оптимизируя процесс приготовления на профессиональной кухне.

*Количественное исследование потребителей в категории пшеничных лепёшек (тортилий), ООО «КреаМетрикс Рисёч», Июнь 2022

** ТОП вкус по внутренним продажам ООО «Мишн Фудс Ступино» среди линейки тортилий Mission Professional с дополнительным вкусом за 2021 год

ХОТ-РОЛЛ С РЫБНЫМИ БРУСОЧКАМИ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ОТКРЫТЫЙ РОЛЛ

ИНГРЕДИЕНТЫ

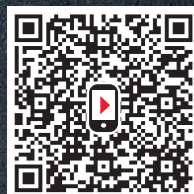
Тортилья Mission Professional со вкусом сыра 10" — 1 шт./ 68 г
Рыбные палочки — 120 г
Огурец свежий — 30 г
Салат Айсберг — 40 г
Лук зелёный — 5 г
Рукола — 10 г
Подсолнечное масло — 5 г
Соус майонезный Песто — 50 г

ДЛЯ СОУСА

Майонез — 100 г
Классический соус Песто — 15 г
Вяленые томаты в масле — 5 г
Чёрный молотый перец - 1 г
Соль - 2 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Салат и огурцы нарезать тонкой соломкой, зелёный лук нашинковать.
- 2 Для приготовления соуса мелко нарезать вяленые томаты и смешать с соусом Песто и майонезом, добавив соль и чёрный перец.
- 3 На разогретой сковороде с маслом обжарить рыбные палочки по 4–5 мин с каждой стороны до золотистой корочки.
- 4 Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края.
- 5 Выложить на тортилью салат, руколу, лук, огурец и тёплые рыбные палочки. Завернуть начинку в «открытый ролл».
- 6 Перед подачей обжарить готовый ролл на гриле при температуре 190 °C в течение 30 секунд с каждой стороны.



СО ВКУСОМ СЫРА



ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ

ХИТ

БАЗОВЫЕ ТОРТИЛЬИ
ВЫСОКОЙ ОБОРАЧИВАЕМОСТИ



ВКУС СЫРА — ТОП
ПРЕДПОЧТЕНИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ*



ЭЛАСТИЧНАЯ
И ПЛОТНАЯ ТЕКСТУРА
НА ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ



ХРАНЯТСЯ
ПРИ КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ

ШАУРМА С ТОМЛЁНОЙ СВИНИНОЙ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ЗАКРЫТЫЙ РОЛЛ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья Mission Professional со вкусом сыра 12" — 1 шт./ 92 г
Томлёная свинина — 65 г
Капуста краснокочанная — 32 г
Картофель фри — 30 г
Лук зелёный — 6 г
Петрушка — 2 г
Сок лимона — 2 г
Соус Копчёный майонез — 40 г

ДЛЯ СОУСА

Майонез — 40 г
Соус Барбекю — 5 г
Зелёная аджика — 3 г
Копчёная паприка — 1 г
Соус Табаско — 0,5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Капусту тонко нашинковать. Петрушку и лук измельчить.
- 2 Для приготовления соуса тщательно перемешать все ингредиенты.
- 3 Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края.
- 4 Выложить на тортилью капусту, рваную свинину, картофель фри, посыпать луком и петрушкой и сбрызнуть лимонным соком. Завернуть начинку в «закрытый ролл».
- 5 Перед подачей разогреть пресс-гриль до 190 °С и обжаривать по 2–3 мин. с каждой стороны.



12"
30 см



10"
25 см



Тортильи Mission Professional со вкусом сыра длительного хранения разнообразят меню небольших точек формата to-go. В отличие от классических пшеничных тортилий сырная основа придаст приготовленному блюду новые оттенки, добавив сливочный вкус и аромат. А особая рецептура продукта обеспечит возможность длительного хранения в закрытой упаковке при комнатной температуре без потери качества.



ГРИЛЬ

ЧЁРНЫЕ

ЗАМОРОЖЕННЫЕ

ТОРТИЛЛА БУРГЕР



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ЗВЕЗДА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья Mission Professional
Пшеничная «Гриль» 10,5" — 1 шт./ 73 г
Котлета для бургера — 2 шт./ 180 г
Сыр Чеддер — 30 г
Листья салата Айсберг — 10 г
Томаты свежие — 15 г
Огурцы маринованные — 5 г
Соус сырный — 15 г
Масло подсолнечное — 15 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Обжарить котлеты на масле в пароконвектомате в режиме жар/пар при температуре 180 °С 5–6 минут.
- 2 Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края.
- 3 Последовательно выложить на тортилью котлету, ломтики сыра Чеддер, салатные листья, нарезанные кубиком томаты, нарезанный слайсами маринованный огурец. Накрыть начинку второй котлетой.
- 4 Сделать круговой заворот тортильи из 5 сегментов для формирования заворота "звезда".
- 5 Запекать бургер в тоннельной печи 2–2,5 минуты при температуре 250–260 °С.

ЯРКО

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
ЯРКО ВЫДЕЛЯЮЩИЕ МЕНЮ



УНИКАЛЬНЫЕ
ВИДЫ ТОРТИЛИЙ
НА РЫНКЕ*



САМЫЕ
БЫСТРОРАСТУЩИЕ
ВКУСЫ**



ОСНОВА ДЛЯ
СОЗДАНИЯ
НЕСТАНДАРТНЫХ
БЛЮД В МЕНЮ



Замороженные тортильи Mission Professional Гриль — это тонкие эластичные лепёшки, обладающие насыщенным пшеничным вкусом с неповторимой нотой дыма. Особая технология нанесения полосок обжарки на тортилью обеспечит привлекательный вид готового блюда на профессиональной кухне. Mission Professional чёрные тортильи идеально подойдут под лимитированные запуски авторских блюд для разнообразия меню.

* среди основных производителей тортилий в России за 2021 год

** по внутренним продажам ООО «Мишн Фудс Ступино» среди тортилий Mission Professional за период 01.22 – 08.22 относительно периода 01.21 – 08.21



ТОМАТНЫЕ

МУЛЬТИЗЛАКОВЫЕ



ЯРКО

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ
ЯРКО ВЫДЕЛЯЮЩИЕ МЕНЮ



ПОЛЬЗА
ЗЕРНА
И КЛЕТЧАТКИ



НАТУРАЛЬНЫЕ
ИНГРЕДИЕНТЫ
В СОСТАВЕ*



ОСОБЫЕ ВКУСЫ
ДЛЯ РАЗНООБРАЗИЯ
МЕНЮ

«ТУНА ТОННАТО» С ЖАРЕННЫМ БЕКОНОМ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

РУЛЕТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья Mission Professional томатная 10" — 1 шт./ 68 г
Тунец кусочками в соб. соку — 50 г
Салат Айсберг — 15 г
Томаты свежие — 20 г
Авокадо — 20 г
Рукола — 10 г
Бекон сырокопченый — 10 г
Соус Вителло тоннато — 55 г

ДЛЯ СОУСА

Майонез — 25 г
Тунец кусочками в соб. соку — 25 г
Каперсы консервированные — 2 г
Соль — 0,5 г
Чёрный молотый перец — 0,5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Обжарить бекон до золотисто-коричневой корочки с двух сторон по 4–5 мин.
- 2 Томаты и авокадо нарезать тонкими слайсами.
- 3 Для приготовления соуса отделить куски тунца от жидкости, добавить майонез и измельчить в блендере. Добавить мелко нарезанные каперсы, соль с перцем и перемешать.
- 4 Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края.
- 5 Выложить на тортилью салатные листья, руколу, томаты, авокадо, тунец без жидкости, бекон и завернуть в рулет.



Замороженные томатные тортильи Mission Professional — это тонкие пшеничные лепёшки, приготовленные с добавлением натуральной томатной пасты и специй, что придает блюдам слегка пикантный вкус и яркий цвет. Тортильи Mission Professional мультизлаковые с добавлением семян льна и пшеничных отрубей помогут в создании трендовых ЗОЖ-блюд.

* содержат натуральные ингредиенты: томатную пасту, специи (паприка молотая, семена кумина молотые, красный молотый перец), отруби пшеничные и семена льна



ЛОСОСЬ В СТИЛЕ ВЕЛЛИНГТОН



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА
ЗВЕЗДА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- | | |
|--|--------------------------------------|
| Тортилья Mission Professional мультизлаковая 10" — 1 шт./ 68 г | Чёрный перец — 1 г |
| Филе форели — 85 г | Яйцо куриное — 10 г |
| Бекон сырокопчёный — 10 г | Смесь кунжута (белый и чёрный) — 3 г |
| Шампиньоны — 25 г | Соус Колпечный майонез — 40 г |
| Шпинат свежий — 25 г | |
| Лук репчатый — 20 г | ДЛЯ СОУСА: |
| Сливочное масло — 10 г | Сметана — 40 г |
| Оливковое масло — 10 г | Дижонская горчица — 8 г |
| Тимьян свежий — 4 г | Лимонный сок — 10 г |
| Чеснок свежий — 2 г | Цедра лимона — 2 г |
| Соль — 1 г | Чёрный молотый перец — 1 г |

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Нарезать грибы слайсами, лук - мелкими кубиками. Измельчить тимьян и чеснок, разделить на 2 части.
- 2 На разогретой сковороде обжарить филе форели на смеси оливкового и сливочного масел по 3–4 мин с каждой стороны.
- 3 Отдельно обжарить грибы с добавлением лука до золотистого цвета, приправив солью, перцем и смесью тимьяна с чесноком.
- 4 Выложить на сковороду листья шпината и припустить их до мягкого состояния. Добавить оставшийся тимьян, чеснок, соль и перец. Отдельно обжарить бекон.
- 5 Для соуса смешать все ингредиенты.
- 6 На подготовленную тортилью выложить шпинат, грибы, бекон, лосось, смазанный соусом, ещё один слой шпината и сделать заворот по типу "звезда". Смазать желтком и посыпать кунжутом. Запекать при температуре 170 °C 10–12 мин.



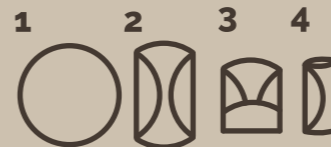
ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА



Заворот тортильи — отдельный вид искусства и способ выделить готовое блюдо на профессиональной кухне

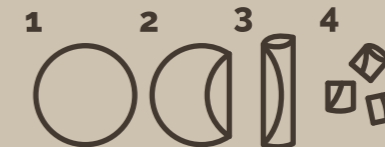
Закрýтый ролл

Свернуть боковые стороны тортильи к центру. Затем, придерживая по бокам, скрутить тортилью в ролл снизу вверх.



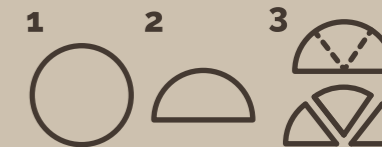
Рулет

Скрутить тортилью в ролл, оставляя открытым с обеих сторон, нарезать на равные части.



Кесадилья

Сложить тортилью пополам, нарезать на 3 равных треугольника для подачи.



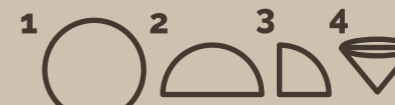
Открытый ролл

Согнуть нижний край тортильи к центру на одну треть, затем накрыть две боковые стороны друг на друга.



Кармашек

Сложить тортилью два раза пополам, получая два кармашка для начинки.



Треугольник

Согнуть тортилью тремя сторонами к центру для получения треугольной формы.



Звезда

Сложить тортилью пятью сторонами внутрь так, чтобы получился шестиугольник.



ПШЕНИЧНЫЕ ПИТЫ —

это пышная дрожжевая основа, изготовленная из 100% пшеничной муки высшего сорта. Эластичная текстура позволяет сложить или скрутить питу с начинкой без повреждений и заломов.

На рынке FoodService пита становится всё более актуальным продуктом за счет универсальности использования не только в качестве хлеба, но и основы для сэндвичей.





ТОРТИЛЫ

ПИТЫ

НАЧОС

ОРИГИНАЛЬНЫЕ

❄️ ЗАМОРОЖЕННЫЕ

NEW

РЕШЕНИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ
В НОВЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ



ПЫШНАЯ ДРОЖЖЕВАЯ
ЛЕПЁШКА —
ИДЕАЛЬНАЯ ОСНОВА
ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ,
ЗАКУСОК И ПИЦЦЫ

ЭЛАСТИЧНАЯ
ТЕКСТУРА
УДОБНА НА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
КУХНЕ

ЗАМОРОЖЕННЫЙ
ПРОДУКТ —
СТАБИЛЬНОСТЬ
ВКУСА
И КАЧЕСТВА



Пита Mission Professional «Оригинальная» — универсальная классическая основа с насыщенным хлебным вкусом, которая станет альтернативой любому хлебу при приготовлении различных блюд на профессиональной кухне.

ЧИКЕН ПИТА ПО-МЕКСИКАНСКИ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ПРОСТОЕ СЛОЖЕНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пита Mission Professional
пшеничная «Оригинальная» — 1 шт./ 50 г
Куриное филе запеченное — 20 г
Кукуруза консервированная — 10 г
Перец болгарский — 6 г
Лук красный — 5 г
Соус Гуакамоле — 15 г
Майонез — 10 г
Соус Сальса — 10 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Подготовленную питу равномерно смазать соусом Гуакамоле, отступая 1 см от края.
- 2 Выложить ближе к краю питы кукурузу и готовую, нарезанную на слайсы, куриную грудку.
- 3 Последовательно выложить красный лук, нарезанный полукольцами, и болгарский перец, нарезанный соломкой. Полить ингредиенты соусом Сальса и майонезом.
- 4 Сложить питу пополам и обжарить на гриле при температуре 190 °C в течение 3–4 мин.



ВАРИАНТЫ ПОДАЧИ ГОТОВОГО БЛЮДА



Пита из дрожжевого теста — прекрасная основа для сэндвичей, поэтому может быть альтернативой любому хлебу!

ПИТА С РОСТБИФОМ И ТЫКВОЙ ГРИЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пита Mission Professional пшеничная «Оригинальная» — 1 шт./ 50 г
Ростбиф из говядины — 30 г
Тыква гриль — 15 г
Томаты свежие — 10 г
Салат Айсберг — 10 г
Лук красный — 5 г
Маринованный огурец — 5 г
Соус сырный — 15 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Подготовленную питу равномерно смазать сырным соусом, отступая 1 см от края.
- 2 Нарезать запечённую тыкву и томаты кубиком, ростбиф и маринованный огурец тонкими слайсами. Салатные листья порубить соломкой.
- 3 Последовательно выложить на питу тыкву, ростбиф, томаты, салатные листья и слайсы маринованного огурца.
- 4 Сложить питу пополам и обжарить на гриле при температуре 190°C в течение 3–4 мин.



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ПРОСТОЕ СЛОЖЕНИЕ

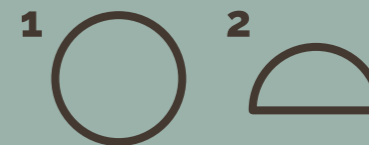
База

Пицца бэйз или основа для шашлыка.



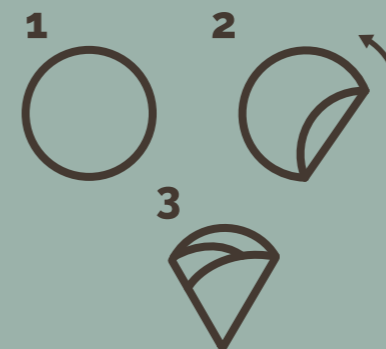
Простое сложение

Сложить питу с начинкой пополам.



Конус

Скрутить питу с начинкой до формирования рожка.



НАЧОС —

это аутентичные мексиканские кукурузные чипсы, которые обладают неповторимым вкусом и безупречно высоким качеством. Они изготовлены из натурального зерна кукурузы, размолотого каменными жерновами, с обжаркой на высокоолеиновом подсолнечном масле, что гарантирует насыщенный кукурузный вкус и хрустящую текстуру.

Они идеально подойдут в качестве разнообразной закуски в меню баров и ресторанов, а также как хрустящее дополнение в готовые блюда профессиональной кухни.



ОРИГИНАЛЬНЫЕ

СО ВКУСОМ БАРБЕКЮ

СЫРА

NEW

РЕШЕНИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ
В НОВЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ



ОРИГИНАЛЬНАЯ
ЗАКУСКА
МЕКСИКАНСКОЙ
КУХНИ



ХРУСТЯЩАЯ
ОСНОВА ПРИ
ПРИГОТОВЛЕНИИ
АВТОРСКИХ БЛЮД



СДЕЛАНЫ ИЗ
100% ЦЕЛЬНОГО
ЗЕРНА КУКУРУЗЫ

БУРГЕР ПО-МЕКСИКАНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные чипсы Delicados Professional со вкусом барбекю – 15 г
Тортилья Mission Professional Чёрная 10,5" – 1 шт./ 73 г
Котлета для бургера из говядины – 80 г
Пюре из фасоли – 45 г
Салат Романо – 10 г
Сыр Чеддер – 10 г
Томаты свежие – 10 г

ДЛЯ ПЮРЕ ИЗ ФАСОЛИ
Красная консервированная фасоль в соб. соку – 400 г
Томаты свежие – 60 г
Оливковое масло – 50 г
Зелёный базилик свежий – 10 г

ДЛЯ СОУСА
майонез – 50 г
соус Барбекю – 10 г



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

КАРМАШЕК

Перец халапеньо свежий – 3 г
Соус майонезный Барбекю – 50 г

Соус Барбекю – 20 г
Свежий чеснок – 2 г
Петрушка – 10 г
Соль – 1 г
Зелёный лук – 10 г
Перец чёрный молотый – 0,5г

лимонный сок – 1 г
перец халапеньо – 1 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Для пюре из фасоли смешать нарезанные кубиками томаты, измельченные петрушку, лук, базилик, чеснок и пробить блендером в грубое пюре. Добавить масло, соус Барбекю, соль и перец.
- 2 Обжарить котлеты на гриле до золотистой корочки. Выложить на котлеты пюре из фасоли и слайсы сыра.
- 3 Для соуса смешать половину измельченного халапеньо с майонезом и соусом Барбекю, добавить лимонный сок и перемешать.
- 4 Подготовленную тортилью равномерно смазать соусом, отступая 1 см от края, и посыпать оставшимся халапеньо.
- 5 Выложить котлету на ¼ тортильи и сложить пополам. На половину сложенной тортильи выложить слайсы томатов. Повторить сложение и вложить в карман листья салата и начос.



ОРИГИНАЛЬНЫЕ



СО ВКУСОМ
БАРБЕКЮ



СО ВКУСОМ
СЫРА



Начос Delicados Professional идеально подходят для неординарных решений на профессиональной кухне, позволяют приготовить авторское блюдо как в стиле Текс-Мекс, так и традиционной латиноамериканской кухни, найти новые неожиданные сочетания для выделения меню.



КРИСПИ РОЛЛ С ИНДЕЙКОЙ



РЕКОМЕНДОВАННЫЙ
ТИП ЗАВОРОТА

ЗАКРЫТЫЙ РОЛЛ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные чипсы Delicados Professional
Оригинальные – 10 г
Тортилья Mission Professional
Пшеничная «Гриль» 10,5” — 1 шт./ 73 г
Филе индейки варёное – 80 г
Сыр Чеддер – 25 г
Свежие листья шпината – 20 г
Томаты свежие – 20 г
Соус Цезарь – 15 г
Петрушка – 5 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Начос положить в пакет, выпустить из него воздух и плотно закрыть. Прокатить скалкой по пакету несколько раз до образования крошки.
- 2 Порубить мелко петрушку и нарезать томаты кружками.
- 3 Подготовленную тортилью равномерно смазать сметаной, отступая 1 см от края.
- 4 Посыпать тортилью петрушкой, выложить ломтики индейки, томаты, шпинат и сыр. Выложить крошку из начос на сыр.
- 5 Скатать роллы, разрезать пополам и скрепить шпажками.



НАЧОС ДЕ ЛЮКС



ИНГРЕДИЕНТЫ

Кукурузные чипсы Delicados Professional
со вкусом сыра – 200 г
Куриное филе жареное – 150 г
Томаты свежие – 50 г
Перец халапеньо – 50 г
Сыр тёртый Эдам – 100 г
Маслины – 20 г
Соус Сальса – 50 г
Соус Гуакамоле – 50 г
Сметана – 50 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Разложить кукурузные чипсы на жаропрочном блюде. На чипсы выложить кусочки курицы, кольца перца халапеньо и нарезанные крупными кубиками томаты. Сверху посыпать тёртым сыром.
- 2 Поставить блюдо в разогретый до 180 °С духовой шкаф на 2–3 минуты.
- 3 Готовое блюдо украсить маслинами и подавать с соусами Сальса, Гуакамоле и сметаной.



ЛОГИСТИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ АССОРТИМЕНТА



| | АРТИКУЛ | БРЕНД | НАИМЕНОВАНИЕ ПРОДУКТА | ИНДИВИДУАЛЬНАЯ УПАКОВКА | | | ГРУППОВАЯ УПАКОВКА | | | | | | ПАЛЛЕТИЗАЦИЯ | | | СРОК ГОДНОСТИ | ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ ХРАНЕНИЯ | | |
|------------------|---|---|---|-------------------------|--------------------------|---------------|--------------------|------------------|------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|------------------|--|---------------|---------------------------------------|---|------------|
| | | | | МАССА НЕТТО, КГ | ВЛОЖЕНИЙ В УПАКОВКЕ, ШТ. | ШТРИХ-КОД | МАССА НЕТТО, КГ | МАССА БРУТТО, КГ | ВЛОЖЕНИЙ В КОРОБЕ, ШТ. | ВЫСОТА, ММ | ШИРИНА, ММ | ГЛУБИНА, ММ | ШТРИХ-КОД | МАССА БРУТТО, КГ | КОЛ-ВО В 1 РЯДУ x КОЛ-ВО РЯДОВ = ШТ. КОРОБОВ | | | ВЫСОТА ПАЛЛЕТА, ММ | |
| ТОРТИЛЬИ | 44704 | Mission Professional | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ Ø 10" | 0,80 | 12 шт. | 4607003121624 | 8,0 | 8,64 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126018 | 642,1 | 6 x 12 = 72 | 2041 | 6 месяцев | Хранить при температуре окружающей среды от +4°C до +28°C и относительной влажности воздуха не выше 75% | |
| | 40532 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ Ø 12" | 1,00 | 12 шт. | 4607003121945 | 5,0 | 5,41 | 5 | 153 | 348 | 338 | 4607003121952 | 344,6 | 6 x 10 = 60 | 1675 | | | |
| | 44701 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВКУСОМ СЫРА ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ Ø 10" | 0,81 | 12 шт. | 4607003121648 | 8,1 | 8,74 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126094 | 649,3 | 6 x 12 = 72 | 2041 | | | |
| | 40531 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВКУСОМ СЫРА ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ Ø 12" | 1,10 | 12 шт. | 4607003121969 | 5,5 | 5,91 | 5 | 153 | 348 | 338 | 4607003121976 | 374,6 | 6 x 10 = 60 | 1675 | | | |
| | 47324 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 8" | 0,50 | 12 шт. | 4607003122621 | 5,0 | 5,38 | 10 | 158 | 478 | 234 | 4607003126766 | 471,9 | 7 x 12 = 84 | 2041 | | | 12 месяцев |
| | 45193 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 9" | 0,67 | 12 шт. | 4607003123253 | 6,7 | 7,18 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126247 | 537,5 | 6 x 12 = 72 | 2041 | | | 12 месяцев |
| | 44703 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10" | 0,80 | 12 шт. | 4607003121761 | 8,0 | 8,64 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126025 | 642,1 | 6 x 12 = 72 | 2041 | 12 месяцев | | |
| | 40533 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 12" | 1,00 | 12 шт. | 4607003122041 | 5,0 | 5,37 | 5 | 153 | 348 | 338 | 4607003122058 | 342,2 | 6 x 10 = 60 | 1675 | 12 месяцев | | |
| | 44700 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВКУСОМ СЫРА ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10" | 0,81 | 12 шт. | 4607003123154 | 8,1 | 8,74 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126063 | 649,3 | 6 x 12 = 72 | 2041 | 12 месяцев | Хранить при температуре не выше -15°C | |
| | 40523 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ СО ВКУСОМ СЫРА ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 12" | 1,10 | 12 шт. | 4607003123529 | 5,5 | 5,91 | 5 | 153 | 348 | 338 | 4607003123536 | 374,0 | 6 x 10 = 60 | 1675 | 12 месяцев | | |
| | 47756 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ОРИГИНАЛЬНЫЕ "ГРИЛЬ" ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10,5" | 0,88 | 12 шт. | 4607003125899 | 8,8 | 9,375 | 10 | 168 | 578 | 308 | 4607003126827 | 432,5 | 4 x 11 = 44 | 1993 | 12 месяцев | | |
| | 47755 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ЧЁРНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10,5" | 0,88 | 12 шт. | 4607003125394 | 8,8 | 9,375 | 10 | 168 | 578 | 308 | 4607003126803 | 432,5 | 4 x 11 = 44 | 1993 | 12 месяцев | | |
| | 44697 | | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ ТОМАТНЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10" | 0,81 | 12 шт. | 4607003123192 | 8,1 | 8,74 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126056 | 649,3 | 6 x 12 = 72 | 2041 | 12 месяцев | | |
| 44702 | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ТОРТИЛЬИ ПШЕНИЧНЫЕ МУЛЬТИЗЛАКОВЫЕ ЗАМОРОЖЕННЫЕ Ø 10" | 0,81 | 12 шт. | 4607003123932 | 8,1 | 8,74 | 10 | 158 | 538 | 278 | 4607003126049 | 649,3 | 6 x 12 = 72 | 2041 | 12 месяцев | | | | |
| ПИТА | 800561 | ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, ПИТА ПШЕНИЧНАЯ "ОРИГИНАЛЬНАЯ" ЗАМОРОЖЕННАЯ 14,5 см | 0,25 | 5 шт. | 4607003128081 | 5,0 | 5,67 | 20 | 138 | 393 | 376 | 4607003128432 | 462,3 | 6 x 13 = 78 | 1939 | 12 месяцев | Хранить при температуре не выше -18°C | | |
| КУКУРУЗНЫЕ ЧИПСЫ | 44071 | Delicados Professional | ЧИПСЫ КУКУРУЗНЫЕ "НАЧОС" ОРИГИНАЛЬНЫЕ | 0,50 | - | 4607003122973 | 5,0 | 5,73 | 10 | 343 | 599 | 399 | 4607003122980 | 155,6 | 6 x 4 = 24 | 2203 | 9 месяцев | Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не выше 75% | |
| | 44072 | | ЧИПСЫ КУКУРУЗНЫЕ "НАЧОС" СО ВКУСОМ БАРБЕКЮ | 0,50 | - | 4607003122997 | 5,0 | 5,73 | 10 | 343 | 599 | 399 | 4607003123000 | 155,6 | 6 x 4 = 24 | 2203 | 9 месяцев | | |
| | 44083 | | ЧИПСЫ КУКУРУЗНЫЕ "НАЧОС" СО ВКУСОМ СЫРА | 0,50 | - | 4607003124915 | 5,0 | 5,73 | 10 | 343 | 599 | 399 | 4607003124922 | 155,6 | 6 x 4 = 24 | 2203 | 9 месяцев | | |



ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ



КОЛИЧЕСТВО ВЛОЖЕНИЙ В УПАКОВКЕ



ЗАМОРОЖЕННЫЕ



КОЛИЧЕСТВО УПАКОВОК В КОРОБЕ