

# SOOVITUS!

## SOOJALT ON TORTILLAD PARIMAD

Mähi tortilla niiskesse köögirätkusse ja kuumuta ahjus (80-100° C) või mikrolaineahjus. Hoia rätkusse mähitud tortillasid soojas kas ahju peal või soojenduslambi all.

## KRÕBE LISAND

Lõika tortillad peenteks ribadeks (julienne). Prae õlis krõbedaks ja maitsesta vähese soola või sobiva maitseaineseguga. Kasuta roogade kaunistamiseks või serveeri koos salatite ja suppidega krutoonide asemel.

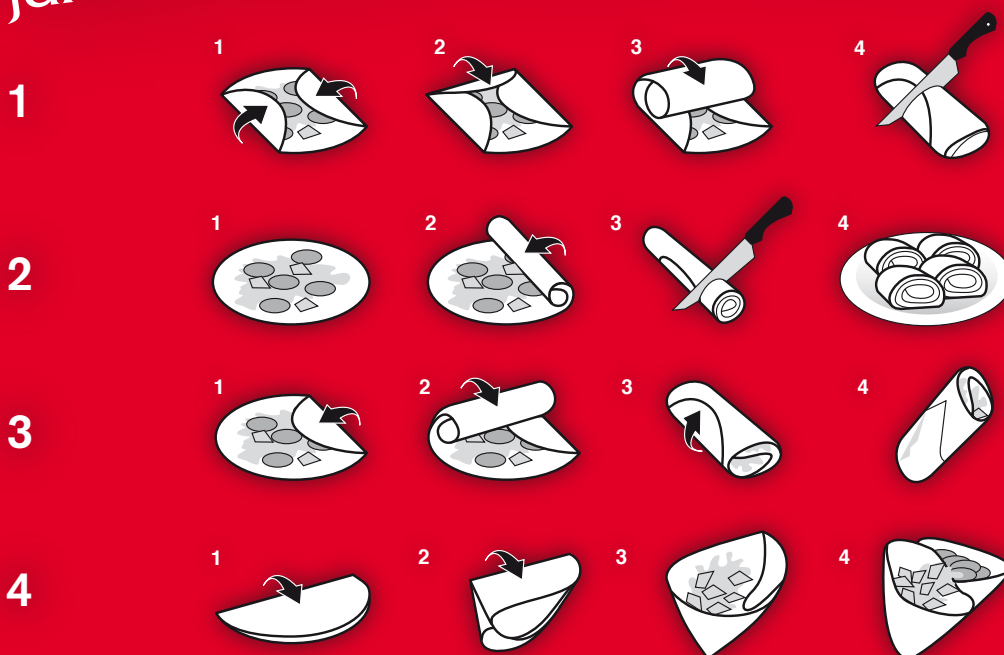
## VALMISTA SÖÖDAV SALATIKAUSS

Pane tortilla kahe sügava anuma või kausi vahele. Kuivata ahjus (130° C) kuni tortilla on täiesti kuivanud. Täida tortillakauss oma lemmiksalatiga.

## TEE ISE TORTILLATŠIPSE

Lõika tortillad sektoriteks ja prae õlis krõbedaks. Nõruta rasv ning maitsesta tšipsid meelepärase maitseainega. Proovi ka täisteratortilladest tehtud tšipse, maitsestades neid meresoola ning tüümiani, rosmariini ja pune seguga.

## JUHEND TORTILLA KOKKU VOLTIMISEKS



## TOOTEINFO

### NISUTORTILLA 6" (15 cm)

TOOTENUMBER 4790

PAKIS 18 TK (432 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)

### NISUTORTILLA 8" (20 cm)

TOOTENUMBER 4791

PAKIS 18 TK (756 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)

### NISUTORTILLA 10" (25 cm)

TOOTENUMBER 4792

PAKIS 18 TK (1140 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)

### NISUTORTILLA 12" (30 cm)

TOOTENUMBER 4796

PAKIS 18 TK (1630 G)

KASTIS 108 TK (6 PAKKI)

### TOMATITORTILLA 10" (25 cm)

TOOTENUMBER 4793

PAKIS 18 TK (1140 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)

### SPINATITORTILLA 10" (25 cm)

TOOTENUMBER 4794

PAKIS 18 TK (1140 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)

### TÄISTERATORTILLA 10" (25 cm)

TOOTENUMBER 4795

PAKIS 18 TK (1140 G)

KASTIS 144 TK (8 PAKKI)



Santa Maria AS, 665 2000  
[www.santamaria.ee](http://www.santamaria.ee)



# TORTILLAD

suurkookidele





# MAAILM JUMALDAB TORTILLASID

**Olgugi et Tortillad viivad mõtted Mehhikole, kasutatakse neid täna kogu maailma köökides. Värskeid Tortillasid võib serveerida nii soojalt kui külmalt. Hõrgutavad Tortillad sobivad väga hästi hommikusöögiks, lõuna- ja õhtueineks, kiireks vahepalaks ning suupisteks. Neid võib süüa igal ajal ja igal pool!**

Santa Maria toodab värskeid Tortillasid just restoranide ja toitlustusettevõtete jaoks.

Oleme välja töötanud täiesti uue Tortilla, millega on lihtne töötada.

See sobib suurepäraselt professionaalidele, kes vajavad kiiresti ja lihtsalt käsitlevaid ning funktsionaalseid tooteid. Kuna Tortillad on värsked, pole vaja muretseda külmaahela katkemise pärast – hea kvaliteet on alati tagatud.

Uued värsked Tortillad on saadaval järgmiste maitsetega: spinat, tomat, nisu ja täisteranisü. Igas pakis on 18 Tortillat, paki säilivusaeg on 120 päeva (täisteratortilladel 90 päeva). Kuna Tortillasid hoiustatakse toatemperatuuril, võib neid koheselt kasutada, mis tähendab vähem kadu ja paremat ökonoomsust.

Nüüd kutsume Teid kulinaarsele reisile, et tutvuda lähemalt mitmekülgse Tortillaga ning pakkuda uusi inspireerivaid retsepte ja söögielamusi nii Teile kui ka Teie klientidele.



# KÕRGE KVALITEET SAAB ALGUSE PARIMAST TOORAINEST

Santa Maria Tex Mex tooteid valmistatakse ultramoodsa tehnoloogiaga ja kaasaegsetele hügieenistandarditele vastavates tootmisüksustes, mis asuvad erinevates Euroopa riikides. 2008 aasta alguses avasime Rootsis uue tehase, kus keskendutakse läbivale kvaliteedi tagamisele tootmises. Kasutame vaid parimat toorainet ning kontrollime kogu tootmistsükli alates taigna segamisest ja Tortillade valmistamisest kuni valmistoodete kööki jõudmiseni.

Loomulikult ei jätta me kellelegi võimalust kahelda meie toodete kvaliteedis. Me töötame aktiivselt selle nimel, et tagada toodete kõrge kvaliteet ja turvalisus. Santa Maria omab kõrgeima taseme BRC\* standardi sertifikaati ja kasutab kõigis tootmisprotsessides HACCP\*\* programmi.

Oleme uhked, et saame Teile tarnida oma Tortillasid!

\* BRC (British Retail Consortium) – kolmanda osapoole sertifitseerimiseks mõeldud toiduainete standard, mis keskendub toodete turvalisusele.

\*\* HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) – universaalne tegevuskava potentsiaalsete terviseriskide tuvastamiseks ja hindamiseks nii toiduainete tootmises kui ka nende käsitlemisel.



# HEA ALGUS

Paku värskaid Tortilla *wrap*'e hommikueineks või *brunch*'ks. Miks mitte kasutada täidisena segu tuunikalast, õuntest ja kapparitest või salaamist, pestost ja päikesekuivatatud tomatitest? Kõrvale tass kohvi ja hea algus päevale on tehtud!



## TUUNIKALA WRAP

ÕUNTE JA KAPPARITEGA, 10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Nisutortilla 10"
- 500 g Tuunikala, konserv
- 300 g Majonees
- 50 g *Dijon* sinep
- 80 g Roheline sibul, hakituna
- 150 g Õun, 0,5 cm kuubikutena
- 80 g Kokteilkurk, viilutatuna
- 60 g Kapparid
- 75 g Petersell, hakituna
- 100 g Lehtsalat
- Santa Maria Meresool
- Santa Maria Must pipar purustatud

Kurna tuunikala vedelikust. Sega omavahel kõik täidise koostisosad, välja arvatud lehtsalat. Pane salatilehed tortillale ja kata täidisega. Keera tortilla wrapiks (vt. tagakaas joonis 3).

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 194 g)

Energiaid	1803 KJ / 431 kcal	Valke	19,24 g
Süsivesikuid	39,95 g	Rasvu	19,03 g

## SUBWAY WRAP, 10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Spinatitortilla 10"
- 150 g Toorjuust
- 50 g Santa Maria Pesto Genovese
- 350 g Salaami, viiludena
- 100 g *Ruccola* salat
- 200 g Tomat, viiludena
- 50 g Mugulsibul, rõngastena
- 75 g Santa Maria Päikesekuivatatud tomatid õlis, ribadena

Sega omavahel toorjuust ja pesto. Pane tortillale salatilehed, salaami, tomat, päikesekuivatatud tomat, sibul ja toorjuustu-pestokaste. Keera tortilla wrapiks (vt. tagakaas joonis 1 või 3).

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 173 g)

Energiaid	1910 KJ / 457 kcal	Valke	19,38 g
Süsivesikuid	43,42 g	Rasvu	23,53 g

# KERGE KAASA VÕTTA

Wrap maitseb alati hästi, nii soojalt kui külmalt! See sobib suurepäraselt ka kergeks lõunaks. Kosutavama eine saamiseks võid lisada wrap'i täidisele nuudleid või riisi.



## TAIPÄRANE WRAP LAIMI JA KANAGA, 10 portsjonit

10 tk	Santa Maria Nisutortilla 12"
250 g	Köögiviljad vokkimiseks
5 tk	Muna
100 g	Santa Maria Lime Wok maitseainesegu
350 g	Kanafilee, ribadena
400 g	Santa Maria Täisteranuudlid, keedetuna
30 g	Santa Maria Kalakaste
50 g	Laimimahl
75 g	Toiduõli
150 g	Santa Maria Magus tšillikaste

Pruunista kuumal pannil kanafilee, lisa köögiviljad ja kuumuta 2-3 minutit. Vähenda kuumust ja lisa lahtiklopitud muna. Kuumuta tasasel tulel aegajalt segades kuni muna on kalgendunud. Lisa nuudlid, maitseainesegu, kalakaste, laimimahl ja prae 1-2 minutit. Pane täidis tortillale, lisa tšillikaste ja keera tortilla wrapiks (vt. tagakaas joonis 1).

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 270 g)

Energiat	2018 KJ / 482 kcal	Valke	21,54 g
Süsivesikuid	71,89 g	Rasvu	11,91 g

## MAROKOPÄRANE WRAP LAMBALIHAGA, 10 portsjonit

10 tk	Santa Maria Tomatitortilla 10"
750 g	Lambaliha, õhukeste viiludena
50 g	Küüslauk, peeneks hakituna
25 g	Santa Maria Garam Masala maitseainesegu
3 g	Santa Maria Tšillipipar punane tuline
50 g	Sidrunimahl
100 g	Punane mugulsibul, väikeste kuubikutena
125 g	Tomat, kuubikutena
125 g	Värske kurk, kuubikutena
100 g	Värske piparmünt
30 g	Toiduõli
	Santa Maria Meresool
	Santa Maria Must pipar purustatud

Maitsesta liha küüslaugu, maitseainesegu ja tšillipipraga. Sega liha õliga ja küpseta ahjuplaadil kaetuna 175° C juures u. 30 minutit. Seejärel pruunista liha kiirelt tulusel pannil, lisa sidrunimahl ja köögiviljad ning kuumuta kergelt mõne minuti vältel. Pane lihataidis tortillale, puista üle hakitud piparmündiga ja keera tortilla wrapiks (vt. tagakaas joonis 3). Soovitus! Serveeri maitsemata jogurtiga.

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 210 g)

Energiat	1639 KJ / 392 Kcal	Valke	21,37 g
Süsivesikuid	55,26 g	Rasvu	9,03 g

# HEA VALIK IGAL AJAL

Wrap on üllatavalt universaalne toit, mis sobib eelroaks, kergeks lõunaks või lihtsalt suupisteks. Suurema valiku saamiseks võid kombineerida eri rahvusköövide toite, lisandeid ja maitseid. Mis sobiks paremini pika põneva õhtu lõpetamiseks kui põnevate maitsetega isuäratav wrap?



## VÜRTSIKAS VEGGIE BURRITO,

10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Nisutortilla 8"
- 80 g Santa Maria Nachos Chips
- 100 g Tomat, 1 cm kuubikutena
- 100 g Värske kurk, 1 cm kuubikutena
- 100 g Mustad oad
- 75 g Punane paprika, 1 cm kuubikutena
- 30 g Santa Maria Pico de Gallo maitseainesegu
- 100 g Santa Maria Salsa Rio Grande
- 1 tk Muna
- Santa Maria Tšillipipar punane tuline
- 125 g Majonees
- 15 g Santa Maria Chipotle tšilli pasta

Sega tomat, kurk, paprika ja oad maitseaineseguga. Valmista majoneesist ja Chipotle pastast kaste. Määri tortillale salsa, pane selle peale Pico de Gallo salat, purustatud Nachod ja kaste. Keera tortilla wrapiks (vt. tagakaas joonis 1), määri pealt munaga ja puista üle tšillipipraga. Gratineeri 250° C juures 3-4 minutit ja lõika suupisteteks (vt. tagakaas joonis 2).

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 121 g)

Energia	1159 KJ /277 kcal	Valke	5,7 g
Süsivesikuid	39,32 g	Rasvu	9,94 g

## VÜRTSIKAD TORTILLARULLID,

10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Nisutortilla 10"
- 400 g Guacamole
- 50 g Santa Maria Jalapeño punane, peeneks hakituna
- 500 g Toorsuitsulõhe, õhukeste viiludena
- 200 g Lehtsalat

Määri igale tortillale õhuke kiht guacamole, pane sellele lõheviilud, jalapeño ja lehtsalat.

Keera tortilla wrapiks ja lõika suupisteteks (vt. tagakaas joonis 2).

### Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 134 g)

Energia	1211 KJ /289 kcal	Valke	16,71 g
Süsivesikuid	18,93 g	Rasvu	16,29 g



## QUESADILLA KITSEJUUSTU, PUNAPEEDI JA SERRANO SINGIGA, 10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Nisutortilla 8"
- 400 g Punapeet, keedetud, 0,5 cm viiludena
- 200 g *Chèvre* kitsejuust
- 150 g Mustad oliivid
- 50 g Oliivõli
- 80 g Seerdrimänni seemned
- 200 g *Serrano* sink

Purusta oliivid õliga ja määri õhukese kihina pooltele tortilladele. Selle peale pane peediviilud, kitsejuust, seemned ja singiviilud ning kata ülejäänud tortilladega. Grilli või prae tortillasid mõlemalt poolt. Lõika sektoriteks. Soovitus! Serveeri *ruccola* salatiga.

## QUESADILLA ROQUEFORT JUUSTU, PIRNI JA KREEKA PÄHKLITEGA, 10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Täisteratortilla 10"
- 400 g Pirn, 0,5 cm viiludena
- 200 g *Roquefort* juust
- 70 g Kreeka pähkel röstitud, purustatuna
- 150 g Suhkur
- 30 g Või

Sulata pannil või, lisa suhkur ja pirniviilud. Kuumuta vaikselt umbes 15 minutit kuni suhkur on sulanud ja pirn pehmenenud. Jahuta. Pane pirniviilud ja pähklid poolele tortillale, murenda peale juust ning keera tühi pool täidise peale. Prae või grilli tortillasid mõlemalt poolt. Soovitus! Serveeri mee ja pähklitega.

## VEISELIHA & SIBULA WRAP,

10 portsjonit

- 10 tk Santa Maria Täisteratortilla 10"
- 750 g Veise välisfilee
- 30 g Toiduõli
- 500 g Mugulsibul, ribadena
- 100 g Rooma salat
- 350 g Hapukoor
- 40 g Mädarõigas
- 50 g Petersell, hakituna
- Santa Maria Meresool
- Santa Maria Must pipar purustatuna

Pruunista liha ning maitsesta soola ja pipraga. Järelekuipeta liha ahjus 150° C juures kuni liha sisetemperatuur on 55° C. Lase lihal seista 5 minutit. Sega hapukoorest, mädarõikast ja petersellist kaste, maitsesta soola ja pipraga. Prae kuumas õlis sibularibad kuni need muutuvad krõbedaks. Maitsesta soolaga. Lõika liha 0,5 cm paksusteks viiludeks. Pane igale tortillale 2 salatilehte, lihaviilud, kaste ja sibul. Keera tortillad wrapiks (vt. tagakaas joonis 3).

### KITSEJUUSTU, PEEDI QUESADILLA

Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 140 g)		
Energia	1164 KJ / 278 kcal	Valke 9,16 g
Süsivesikuid	24,81 g	Rasvu 15,03 g

### ROQUEFORT, PIRNI QUESADILLA

Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 143 g)		
Energia	1623 KJ / 388 kcal	Valke 12,15 g
Süsivesikuid	48,42 g	Rasvu 16,34 g

### VEISELIHA & SIBULA WRAP

Toiteväärtus (Portsjoni suurus: 201 g)		
Energia	1436 KJ / 343 kcal	Valke 20,30 g
Süsivesikuid	35,76 g	Rasvu 11,49 g