

WRAP

receptenboekje

AAN DE SLAG
MET TEX MEX!



NO FORKS

WRAP

inhoudsopgave

Intro	3
4x succesvol in de keuken	4
4x compleet gerecht	5/8
 Tortilla met bloemkool, bonen en romige koolsla	5
 Jackfruit tortilla met limoen en cashew spread	6
 Hake Katsu Taco	7
 Pulled Pork met Chipotle Sauce in een wrap	8
Fillings	9/13
 Pintobonen met Chili Rub	9
 Pulled Oats Tex Mex Style	10
 Pork Carnitas	11
 Vis Baja met Chipotle Citrus	12
 Chicken Tinga	13
Weet wat je wrapt	14
Toppings	15/17
Cheddar Cheese Dip met Smoky Chipotle	15
Chunky Bean Salsa	15
Extra Hot Habanero Salsa	16
Sticky Chipotle Salsa	16
Onze sauzen	17
Side dishes	18/23
 Ingemaakte ui	18
 Geroosterde Padron pepers	19
 Rode kool met Lime Pepper	20
 Kimchi	21
 Gegrilde Escabeche groenten	22
 Geroosterde mais	23
NO FORKS	24
Assortiment	25

-  Vega
-  Vis
-  Vlees
-  Kip



NO FORKS

WRAP

WRAP: PERFECT SOFT TORTILLAS

De basis van een wrap is eenvoudig: soft tortilla's vullen en vouwen of oprollen. Door te spelen met de vulling, de bijgerechten en de toppings, creëer je in een handomdraai een variatie aan verleidelijke gerechten.

In dit receptenboekje vind je een bonte verzameling aan recepten voor de smakelijkste gerechten, fillings en toppings. Om mee te combineren, experimenteren en zelf de perfecte gerechten voor jouw menukaart te creëren.

Perfect soft tortillas

Een compleet taco-gerecht bestaat uit vier elementen: de drager voor alle ingrediënten (1), de vulling voor de bite en smaak (2), toppings voor een *finishing touch* (3) en smakelijke groenten als *side dish* (4). Door te spelen met de vulling, de bijgerechten en de toppings, creëer je in een handomdraai een variatie aan verleidelijke gerechten.

Aan de slag!

Stap 1: De drager

Het begint allemaal bij de basis: de drager. Bedenk vooraf de functie van het gerecht: is het een kleine snack, een gerecht om te delen of een volwaardige maaltijd? Afhankelijk daarvan bepaal je het formaat van de tortilla.

Stap 2: De fillings

Met de vulling bepaal je het karakter van het gerecht. Zorg dat je een breed aanbod in huis hebt, zodat je iedere gast aanspreekt: van veganist tot carnivoor.

Stap 3: De toppings

Een taco zonder toppings is als een leven zonder taco's: niet compleet! Je kunt het zo gek niet bedenken. Van klassieke salsa's tot crunchy bonen, toppings maken de taco af.

Stap 4: De side dish

Geen taco is compleet zonder *veggie side dish*. Ook met Tex Mex-bijgerechten kun je losgaan. Serveer groenten warm of koud, geroosterd, gepickeld, gefermenteerd, rauw of aangemaakt met een zuurtje.

Wist je dat...

De taco zoals wij 'm kennen (hard en krokant) eigenlijk gevouwen en gefrituurde tortilla's zijn? Ga naar pagina 14 om het verschil te leren tussen taco's, enchilada's, fajita's, burrito's en quesadilla's.

4x Succesvol in de keuken

De Tex Mex-keuken heeft veel te bieden: er is een enorme variatie aan gerechten, allemaal bomvol smaak en relatief eenvoudig te bereiden. Je gasten eten Tex Mex-food lekker met hun handen of on the go, helemaal volgens de relaxte street food trend. Met deze tips maak je jouw Tex Mex-gerechten nog succesvoller!

1. De toekomst is vega(n)

Speel in op de vraag naar vegetarische en vegan gerechten. Pulled Oats is een goede plantaardige vervanger voor bijvoorbeeld pulled chicken, beef en pork. De juiste kruiden, salsa en plantaardige ingrediënten geven een explosieve smaaksensatie en maken plantaardige Tex Mex-gerechten een echte hit op je menukaart.

2. Verleid met combideals en samples

Gasten waarderen het als je met ze meedenkt. Stimuleer bijverkoop door aantrekkelijke combideals. Tex Mex-barfood matcht goed met een speciaalbiertje of cocktail. Zo verleid je de gast die in eerste instantie wellicht enkel een pilsje kwam drinken. Denk aan een tropische mango-fajita vergezeld van een bittere IPA.

Nieuwsgierig hoe je jouw barfood met drankjes combineert? Lees het artikel op www.santamariaworld.nl/foodservice

3. Verleid en vertel

Je maakt gerechten extra aantrekkelijk door de beschrijving, zowel op de menukaart als aan tafel. Benoem smaken en texturen en vertel over de bereiding of herkomst.

Serveer je wraps? Kies een omschrijving als: 'Crispy chicken tortilla's met verse groente en een romige ranchdressing'. Zorg dat je bediening ook wat extra's kan bieden, bijvoorbeeld door gasten te instrueren hoe ze een wrap het beste kunnen rollen. Service en beleving aan tafel!

4. Vermijd verspilling

Voedselverspilling is geldverspilling. Kies daarom ingrediënten die je in meerdere gerechten gebruikt, dan maak je sneller op wat je inkoopt. Zo maak je met Soft Tortilla Wraps diverse taco-gerechten en borrelhapjes. Zorg ook dat restjes niet zomaar worden weggegooid: overgebleven groenten verwerk je in een wrap en met dat beetje sla geef je de loaded nachos kleur.



Nog meer tips en inspiratie vind je op www.santamariaworld.nl/foodservice

TORTILLA MET BLOEMKOOL, BONEN EN ROMIGE KOOLSLA

Ingrediënten

- 1 zakje Taco Seasoning Mix
- 20 st Soft Tortilla Wraps 6"
- 1 blik Chili Beans
- 1000 gr bloemkool
- 2,5 el olie
- 500 gr kool
- 125 gr rode kool
- 2,5 st wortel
- 2,5 dl mayonaise
- 2,5 el mosterd
- 1,25 tl zout

Bereidingswijze

Snijd de kool, rode kool en wortelen in dunne reepjes.

Meng de groenten met de mayonaise, dijonmosterd, zout en peper.

Besprenkel met de tacokruiden en bak kort op een zacht vuur.

Snijd de bloemkool in roosjes en bak ze in olie tot ze licht gebruid zijn.

Verwarm de bonen in een pan.

Grill de tortilla's in een hete pan.

Verdeel de gebakken bonen over de tortilla en werk af met koolsla en bloemkool. Bestrooi met wat fijn-gesnipperde koriander.

Tip: Serveer 2-3 tortilla's p.p. als lichte maaltijd of 1 tortilla p.p. als snack.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

JACKFRUIT TORTILLA MET LIMOEN EN CASHEW SPREAD

Ingrediënten

- 3 tl Rock Salt
- 2,5 tl Sriracha Sauce
- 60 gr Jamaican Jerk Seasoning Mix
- 10 st Soft Tortilla Wraps 12"
- 50 gr verse korianderblaadjes
- 3 blikjes jackfruit
- 350 gr cashewnoten
- 3 el raapzaadolie
- 2,5 st mango's
- 8 tl limoensap
- 125 ml water

Bereidingswijze

Doe de cashewnoten in het water en laat 1 uur weken bij kamertemperatuur.

Mix de noten in een foodprocessor en breng op smaak met Rock Salt, Sriracha Sauce en limoensap.

Scheur de jackfruit in stukjes en bak in olie. Breng op smaak met Jamaican Jerk.

Snijdt de mango in blokjes en snijdt de koriander fijn.

Warm de tortilla's in een braadpan of op een bakplaat. Voeg het jackfruit, de mango en de koriander toe.

Tip: Serveer 1 hele wrap als maaltijd, of snijdt in twee om te delen als snack.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

HAKE KATSU TACO

Ingrediënten

- 150 ml Teriyaki Sauce
- 20 st Soft Tortilla Wraps 6"
- 0,5 tl Tellicherry Black Pepper
- 1000 gr heekfilet
- 200 gr panko paneermeel
- 400 gr witte kool, fijngesneden
- 120 gr radijs, fijngesneden
- 3 eieren
- 100 gr tarwemeel
- 1 tl zout
- 2 el wasabi kruiden
- 150 ml mayonaise
- 5 st lente ui, fijngesneden

Bereidingswijze

Leg de witte kool en radijs in schalen met koud water en laat ze weken tot aan het moment dat je het gerecht gaat serveren. Zo blijven ze extra knapperig.

Meng de mayonaise met de wasabi kruiden en giet in een knijpfles.

Snijd de heekfilet in 20 gelijke stukken.

Meng zout en peper met het meel in een schaal.

Giet wat panko paneermeel op een andere schaal.

Klop de eieren glad in een kom. Paneer de vis 2 maal door de stukken vis eerst in het tarwemeel te dopen, dan in het ei en vervolgens nog eens in het paneermeel. Leg de stukken vis op een bakblik en laat minstens 10 minuten rusten.

Bak vervolgens de vis ongeveer 3 minuten op 180 graden in neutrale olie tot ze goudbruin zijn. Leg op een rooster zodat ze niet zacht worden.

Verwarm de tortilla's en vul ze met de kool, de gebakken vis, daar bovenop de wasabi mayonaise en Teriyaki Sauce. Werk af met radijs en knoflook en besprenkel met wat wasabi kruiden.

Tip: Serveer 2-3 taco's p.p. als lichte maaltijd of 1 taco p.p. als snack.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

PULLED PORK MET CHIPOTLE SAUCE IN EEN WRAP

Ingrediënten

- 32 gr Pulled Pork Rub
- 10 st Soft Tortilla Wraps 12"
- 300 ml Chipotle Sauce
- 100 gr Nacho Chips
- 1 fles BBQ Sauce Bourbon Whiskey
- 1200 gr varkensvlees zonder bot, bv. procureur (of kant-en-klare Pulled Pork)
- 200 ml crème fraîche
- 500 gr sla
- 300 gr Romeinse sla
- 4 rode uien, in dunne ringen
- 2 vleestomaten, gesneden
- Verse koriander voor garnering

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 100 graden.

Wrijf het vlees in met het zout en de rub en bestrijk met de BBQ Bourbon Whiskey saus.

Doe het vlees in een ovenzak of vacuümzak en maak dicht. Leg in een ovenschaal met deksel. Laat ongeveer 9 uur garen. Het vlees is gaar wanneer je het gemakkelijk met twee vorken uit elkaar kan trekken.

Strijk wat crème fraîche over de tortilla en leg er vervolgens de sla en de rode uien op.

Bedek met ongeveer 120 gram pulled pork en rol de wrap op.

Werk af met de Chipotle Sauce en verkruimelde nachochips.

Bestrooi met de verse korianderblaadjes.

Tip: Serveer 1 hele wrap als maaltijd, of snijd in twee om te delen als snack.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

PINTOBONEN MET CHILI RUB

Ingrediënten

60 gr Rub & Dry Marinade Chili 500 g

1 kg pintobonen

2 paprika's

1 ui

3 el olie

Bereidingswijze

Pel de ui. Snijd de ui en paprika in blokjes.

Lek de bonen uit en spoel ze af.

Bak de bonen samen met de ui en paprika in olie 5-10 minuten op hoog vuur.

Voeg de Chili Rub toe en bak nog 2 minuten.

Tip: Lekker in een vegetarische taco met geroosterde pompoen en verkruimelde feta.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

PULLED OATS TEX MEX STYLE

Ingrediënten

- 4 dl Chunky Salsa Medium
- 40 gr Taco Spice Mix
- 800 gr Pulled Oats

Bereidingswijze

Meng in een ovenschaal de Pulled Oats, Chunky Salsa en Taco Spice Mix.

Bak 20-30 minuten in de oven op 160 graden.

Tip: Lekker op een taco met rode kool, guacamole en verse koriander.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

PORK CARNITAS

Ingrediënten

50 gr Pork Carnitas Seasoning Mix

1000 gr varkensnek

Bereidingswijze

Wrijf het vlees in met de Carnitas kruidenmix.

Plaats de varkensnek in een ovenschaal en bedek deze met aluminiumfolie.

Gaar het vlees langzaam in de oven op 120-140 graden voor ongeveer 5 uur.

Deel het vlees in kleinere stukjes met behulp van 2 vorken.

Verwarm het vlees door het 5 minuten in een droge koekenpan te braden.

Tip: Lekker op een taco met gegrilde kool en ingemaakte ui.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

VIS BAJA MET CHIPOTLE CITRUS



Ingrediënten

40 gr Rub & Dry Marinade Chipotle & Citrus
1 kg schelvisfilet
3 eieren
400 gr panko paneermeel
olie

Bereidingswijze

Snijd de vis in stukjes van 3x3 cm.

Klop de eieren los in een kom met een vork.

Voeg de eieren en Chipotle & Citrus Rub toe aan de vis en zorg ervoor dat alle stukjes bedekt zijn met het ei en de rub.

Doe het paneermeel in een grote kom en voeg de vis toe. Zorg ervoor dat alle stukjes vis bedekt zijn met paneermeel.

Frituur de vis op 180 graden totdat hij gaar en mooi gekleurd is.

Tip: Lekker op een taco met gegrilde ananas, stukjes tomaat en verse koriander.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

CHICKEN TINGA



Ingrediënten

40 gr **Steakhouse BBQ Rub**
500 ml **Chunky Salsa Medium**
1 kg kippendijfilet
2 el bakolie

Bereidingswijze

Snij de kip in kleine stukjes van 2x2 cm.
Bak de kip in olie op hoog vuur totdat deze mooi bruin is.
Verlaag het vuur en voeg de Steakhouse Rub en de Chunky Salsa toe.
Laat het 5-10 minuten zachtjes sudderen.
Tip: Lekker op een taco met geroosterde mais.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

WEET WAT JE WRAPT

Fajita's, enchilada's, burrito's en quesadilla's: ze hebben allemaal de soft tortilla als basis. Maar wat is nu het verschil tussen deze Tex Mex-favorieten?

De basis: Tortilla's

Tortilla's zijn kleine pannenkoekjes, oorspronkelijk uit Mexico, die worden gemaakt van tarwe- of maismeel. De soft tortilla is een echt basisingrediënt in de Tex Mex-keuken.

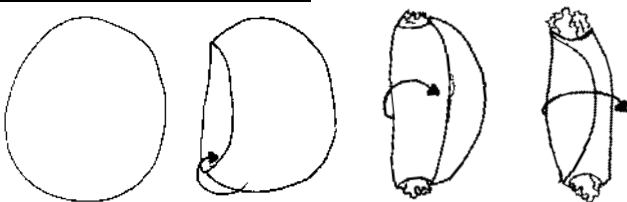
Taco's

De taco's zoals wij ze kennen, zijn eigenlijk gevouwen en gefrituurde tortilla's. Je koopt taco's het makkelijkst kant-en-klaar, klaar om te serveren of om alleen nog even te verwarmen in de oven.

Enchilada's

De enchilada is een gevulde, opgerolde tortilla. Na het vullen en rollen, overgiet je deze met pittige salsa en kaas en gratineer je deze kort in de oven.

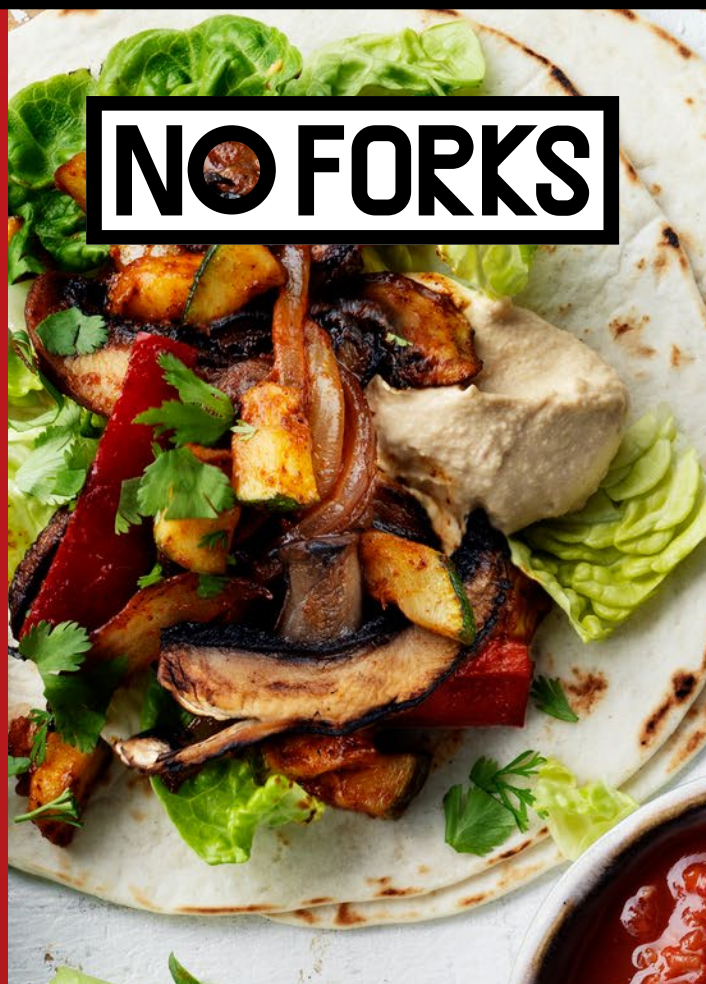
Zo rol je een enchilada



Quesadilla

De quesadilla wordt vaak gegeten als snack of lunch, er zitten dan ook niet zoveel ingrediënten in als bijvoorbeeld de burrito. Deze snack bestaat uit twee tortilla's met daartussen een laag kaas en een kleine hoeveelheid vlees en/of groenten. Vervolgens bak je dit in de pan of in de oven tot de kaas gesmolten is.

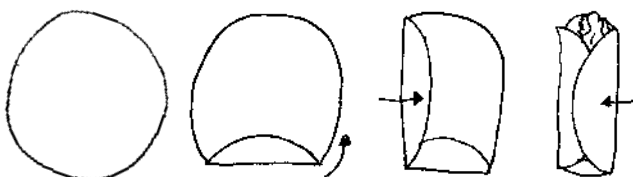
NO FORKS



Fajita's

Een fajita is een tortilla die je vouwt als een enveloppe. Het verschil met de enchilada is dat je deze niet vooraf vult en gratineert in de oven, maar de tortilla en alle ingrediënten los serveert. Zo kan je gast deze zelf naar wens vullen.

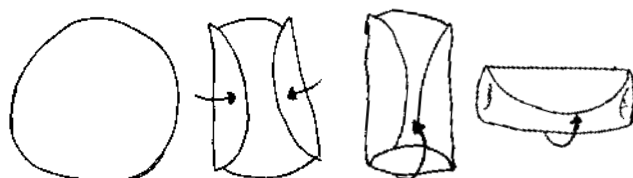
Zo rol je een fajita



Burrito's

De burrito is een gevulde en opgerolde tortilla gevuld met rijst, bonen, groenten en vaak nog rundvlees. Serveer je liever vega? Vervang het rundvlees dan voor Pulled Oats (een ideale vleesvervanger voor pulled beef, chicken en pork).

Zo rol je een burrito



Topping

CHEDDAR CHEESE DIP MET SMOKY CHIPOTLE

Ingrediënten

500 gr Cheddar Cheese Sauce

50 gr chipotle pasta

Bereidingswijze

Meng de Cheddar Sauce met de chipotle pasta.

Topping

CHUNKY BEAN SALSA

Ingrediënten

500 ml Chunky Salsa Medium

2 lente-uitjes

200 gr zwarte bonen

Bereidingswijze

Snijd de lente-ui fijn.

Mix de Chunky Salsa met de gesneden lente-
ui en de bonen.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en
side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

Recepturen voor 10 personen

NO FORKS

By Santa Maria

Topping

Santa Maria

EXTRA HOT HABANERO SALSA

Ingrediënten

500 ml Taco Sauce Mild

2 st habanerochili

Bereidingswijze

Rooster de habanero's in een droge pan totdat ze een beetje zwart worden.

Mix de Taco Sauce met de habanero's in een blender tot een gladde salsa.

Topping

STICKY CHIPOTLE SALSA

Ingrediënten

5 dl Chunky Salsa Medium

50 ml chipotle pasta

2 el honing

Bereidingswijze

Doe alle ingrediënten in een kom en mix met een staafmixer tot een gladde salsa.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

Recepturen voor 10 personen

NO FORKS

By Santa Maria

VOOR EEN NOG SNELLERE OPLOSSING KIES JE UIT EEN VAN ONZE SAUZEN



NO FORKS

Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

By Santa Maria

INGEMAAKTE UI

Ingrediënten

3 el Pickling Spice Mix

3 rode uien

Bereidingswijze

Pel en snijd de ui in dunne plakken.

Meng de gesneden ui met de Pickling Spice Mix en laat het een uur marineren op kamertemperatuur.

Serveer meteen of bewaar in de koelkast.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria



Santa Maria

Receptuur voor 10 personen

Side dish

GEROOSTERDE PADRON PEPERS MET CHILI RUB



Ingrediënten

25 gr Rub & Dry Marinade Chili

500 gr pimientos de Padrón

1 el olie

Bereidingswijze

Bak de Padron pepers in olie op hoog vuur totdat ze een mooie kleur hebben.

Voeg de Chili Rub in de laatste minuut toe aan de pan.

Serveer!



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria



Santa Maria

Receptuur voor 10 personen

Side dish

RODE KOOL MET LIME PEPPER



Ingrediënten

15 gr Lime Pepper

500 gr rode kool

2 el olie

Bereidingswijze

Snipper de rode kool fijn.

Meng de kool met de olie en Lime Pepper.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria



KIMCHI

Ingrediënten

- 2.5 el Kimchi Spice Mix
- 500 gr spitskool
- 2 el olie
- 2 el azijn

Bereidingswijze

Snijd de kool in stukjes van 2x2 cm.

Mix de kool met de Kimchi Spice Mix, olie en azijn. Laat 1 uur afgedekt in de koelkast intrekken.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

GEGRILDE ESCABECHE GROENTEN

Ingrediënten

- 100 gr **Green Sliced Jalapenos**
- 40 gr **Pickling Spice Mix**
- 1 courgette
- 3 paprika's
- 1 ui
- 2 el olijfolie

Bereidingswijze

- Snijd de courgette door de helft.
- Snijd de paprika's door de helft en verwijder de zaadjes.
- Pel en snijd de ui in kwarten.
- Gril of bak de groenten 5-10 minuten op hoog vuur totdat ze zacht worden. Haal de groenten van het vuur en laat ze afkoelen.
- Snijd de groenten in kleinere stukjes van 2x2 cm en leg ze in een schaal.
- Voeg de jalapeños, olijfolie en Pickling Spice Mix toe.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

GEROOSTERDE MAIS MET COURGETTE, LENTE- UITJES EN CHILI RUB

Ingrediënten

40 gr Rub & Dry Marinade Chili
500 gr mais
3 lente-uitjes
1 courgette
2 el olie

Bereidingswijze

Snijd de lente-uitjes fijn.

Snijd de courgette in kleine blokjes.

Bak de mais in olie op hoog vuur totdat het een mooie kleur krijgt, ongeveer 5 minuten.

Voeg de courgette, lente-ui en Chili Rub toe en bak het nog 5 minuten.

Tip: Vervang de courgette eens door groene asperges.



Ga voor meer inspiratie en variatie met fillings, toppings en side dishes naar www.santamariaworld.nl/foodservice

NO FORKS

By Santa Maria

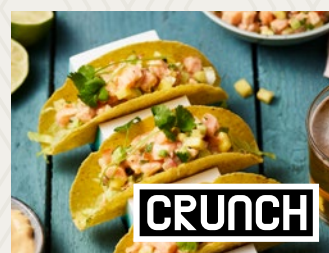
NO FORKS

DE PERFECT SERVE VOOR TEX MEX STREET FOOD

De Tex Mex-keuken is hot! Dat kan ook niet anders met de perfecte combi van uitbundige Mexicaanse smaken en de ongedwongen Texaanse eetstijl. Met een variatie aan eenvoudige en kleurrijke Tex Mex-gerechten is jouw menukaart in een handomdraai *on trend*. En dat zonder extra handelingen, mét een mooie marge.

Aan de slag met Tex Mex

Laat je inspireren door de recepten van NO FORKS. Geef vooral ook je eigen draai aan Tex Mex street food. Er is wel één belangrijke regel: je gasten eten met hun handen, volgens de relaxte street food vibe. No forks allowed!



Meer weten? ga naar www.santamariaworld.nl/foodservice

ASSORTIMENT



NO FORKS

Productnaam		EAN CE	EAN HE
Tortilla producten			
Soft Tortillas Wraps 6"	12 st 330g x 12	7311310047801	7311310047808
Soft Tortillas Wraps 8"	12 st 480g x 8	7311310047801	7311310047808
Soft Tortillas Wraps 10"	12 st 750g x 6	7311310047801	7311310047808
Soft Tortillas Wraps 12"	12 st 1080g x 6	7311310047801	7311310047808
Tortilla with Whole Wheat Medium	320g x 12	7311311020636	17311311020633
Tortilla Chips Bbq	475g x 12	7311310032081	7311310032088
Tortilla Chips Cheese	475g x 12	7311310032098	7311310032095
Tortilla Chips Salted	475g x 12	7311310032104	7311310032101
Tortilla Chips Chili	475g x 12	7311310032111	7311310032118
Nacho Chips	475g x 12	7311310032128	7311310032125
Taco Shells	2200g x 1	7311310044039	-
Sauzen			
Cheddar Cheese Sauce	3000g x 3	7311310044527	7311310044524
Taco Sauce Hot	3700g x 2	7311310045524	7311310045521
Taco Sauce Mild	3700g x 2	7311310045531	7311310045538
Chunky Salsa Medium	2250g x 3	7311310454975	7311310454972
Guacamole Style Topping	940g x 6	7311310455675	7311310455672
Salsa	940g x 6	7311310455774	7311310455771
Sriracha Sauce	980g x 6	7311311018466	7311311018463
BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1100g x 6	7311311018473	7311311018470
Chipotle Sauce	890g x 6	7311311018480	7311311018487
Sweet Chili Sauce	1100g x 6	7311311018503	7311311018500
Teriyaki Sauce	1090g x 6	7311311018510	7311311018517
Habanero Cheese Sauce	970g x 6	7311311018527	7311311018524
Taco Sauce Hot	800g x 8	7311312002174	7311312002171
Toppings			
Jalapeño Hot	900g x 6	7311310044282	7311310044289
Green Jalapeños Hot	3065g x 2	7311310044459	7311310044456
Green Sliced Jalapenos	3000g x 3	7311310045630	7311310045637
Pulled Oats			
Pulled Oats Veggie Mince Natural, Frozen	1500g x 4	7312632005548	7312632005545
Kruiden			
Taco Original Spice Mix	532g x 6	7311311013690	7311311013697
Fajita Spice Mix	532g x 6	7311311013706	7311311013703
Pulled Pork Rub	545g x 6	7311311013652	7311311013659
Beef Brisket Rub	545g x 6	7311311013669	7311311013666
Jamaican Jerk Seasoning	510g x 6	7311311013683	7311311013680
Kimchi Spice Mix	315g x 6	7311311018442	7311311018449
Pickling Spice Mix	400g x 6	7311311018459	7311311018456
BBQ Rub Chili	500g x 6	7311311012754	7311311012751
BBQ Rub Herbs	580g x 6	7311311012761	7311311012768
BBQ Rub Steakhouse	565g x 6	7311311012778	7311311012775
BBQ Rub Chipotle & Citrus	650g x 6	7311311013256	7311311013253
Tellicherry Black Pepper	210g x 6	7311310414078	7311310414075
White Pepper	255g x 6	7311310414177	7311310414174
Rock Salt	455g x 6	7311310414276	7311310414273
Chili Explosion	275g x 6	7311310414375	7311310414372
Lime Pepper	310g x 6	7311310414474	7311310414471
Roasted Garlic & Pepper	265g x 6	7311310414573	7311310414570
Bbq & Grill Mesquite	285g x 6	7311310414672	7311310414679

NO FORKS



Santa Maria
Sallandhaven 2
3433 PS Nieuwegein
info@santamaria.eu

telefoon: 030 6023490



Meer weten? ga naar www.santamariaworld.nl/foodservice