

Mexilla

Tortilla Products

اولین تولید کننده
تخصصی انواع نان های
تورتیلا گندم، ذرت
و چیپس تورتیلا ذرت
در ایران

سالم
ولی
فوق شمره



تورتیلا
طعم مکزینا
MEXILLA
TORTILLA
FLAVORED
CHIPS



چیپس های تورتیلا ذرت مکزینا

چیپس های مکزینا با استفاده از مرغوبترین ذرت های داخلی و خارجی آسیاب شده و برای سرخ کردن آنها از روغن های سالم با منشاء گیاهی مانند روغن سویا، کنجد و سایر روغن های مخصوص سرخ کردن بدون چربی اشباع استفاده میگردد. این چیپس ها به علت داشتن جذب پایین روغن نسبت به سایر چیپس ها برای مصرف روزانه مناسب بوده و می توان از آنها برای تهیه انواع اسنک های مکزیکایی مانند چیپس و پنیر یا سس های مکزیکایی مانند سالسا بعنوان میان وعده استفاده نمود.

تورتیلا گندم مکزینا

تورتیلا گندم مکزینا در دو نوع منجمد و یا عادی برای نگهداری در دمای معمولی تولید میشوند و برای تهیه غذاهای مانند کاسدیا، تاکوی نرم، بوریتو و فاهیتا مورد استفاده قرار میگیرند. خاصیت اصل این محصول برشته شدن مطبوع آن در برابر حرارت و خاصیت کشسانی آن برای تهیه انواع غذاهای مکزیکایی، ایرانی، یونانی و ترکی می باشد. بافت لطیف و خاص تورتیلا مکزینا تجربه متفاوتی از طعم جویدن نان های گندمی را به شما خواهد داد.





شرکت فرداد پخت کویر (سهامی خاص)
 آدرس: شهرک صنعتی یزد، میدان آفاقیا، خیابان زنبق یک
 تلفن: ۰۳۵)۵۲-۳۷۷۷۲۸۵۱
 فروش: ۰۳۵)۹۸-۹۳۷۵۰۶۰۹۶۹

محصولات آینده

آرد ماسا نوعی آرد ذرت است که از ذرت فرآوری شده تهیه می شود. پو در آشپزی مکزیکی و آمریکای لاتین کاربرد فراوان دارد. این آرد دارای طعم طبیعی ذرت و بافتی نرم است که برای تهیه خمیر بسیار مناسب می باشد. از آرد ماسا برای تهیه غذاهایی مانند تریلا، تاکو، تاماله و انواع اسنک های ذرتی استفاده می شود. این محصول فاقد گلوتن بوده و گزینه ای مناسب برای رژیم های بدون گلوتن است. آرد ماسا با کیفیت باعث ایجاد خمیری یکدست و خوش طعم در انواع غذاهای سنتی می شود. نان تریلای پروتئینی مکزیلا انتخابی هوشمند برای تغذیه ای سالم، سبک و سرشار از پروتئین ایده آل برای ورزشکاران و افرادی که به تناسب اندام و سبک زندگی فعال اهمیت می دهند. با مکزیلا طعم بی نظیر را در کنار کیفیت و ارزش غذایی بالا تجربه کنید.



ادویه های مکزیلا

ادویه های مکزیلا با ترکیبی از بهترین مواد اولیه طراحی شده اند تا طعم اصیل و بینظیر مکزیکی را به غذاهای شما اضافه کنند. این ادویه ها در چهار نوع مختلف تولید می شوند که هر کدام برای یک غذای خاص مناسب هستند. ادویه فاهیتا مخصوص طعم دهی به گوشت بوده و مزه های لذیذ و متعادل به آن اضافه میکند. ادویه تاکو برای استفاده در غذاهای مرغ دار طراحی شده و طعم خوشایند و کمی تند به تاکوی مرغ می بخشد. ادویه سالسا برای تهیه سس های سالسا ایده آل است و طعمی تند و خوشمزه به سسهای مکزیکی اضافه میکند. ادویه مخصوص مکزیلا یک ترکیب همه گاره است که میتوان از آن در انواع غذاها استفاده کرد تا طعمی متعادل و لذت بخش به آنها بخشیده شود.



تاکوشیل

۳ اینچ
 تعداد در بسته ۴۰
 تعداد در کارتن ۱۸



۴ اینچ
 تعداد در بسته ۱۵
 تعداد در کارتن ۱۸



تاکو (Taco)

تاکو یک غذای سنتی مکزیکی است که از اجزای اصلی تشکیل دهنده آن تریلای ذرت سرخ شده در روغن به شکل (U) می باشد و بین آن را همراه مواد غذایی پر می کنند. نان تاکوشیل حالت کرپسپی و شکننده دارد و معمولاً آن را همراه سس سالسا و یا گواکاملی (سس آواکادو) سرو می کنند. تاکو ذرت و گندم مکزیلا در دو سایز ۳ و ۶ اینچ عرضه میگردد و تاکو ذرت فاقد گلوتن و مناسب برای بیماران مبتلا به سلیاک و افراد حساس به گلوتن میباشد این محصول دارای ویتامین های B1, B5 و همچنین املاح مورد نیاز بدن از جمله مس، منگنز و فسفر است.

