



# TORTILLA WRAP E-BOOK

ONTDEK ALLES OVER DEZE  
VEELZIJDIGE TORTILLA WRAPS

RECEPTEN | TIPS | FEITEN | TUTORIALS | VERHALEN

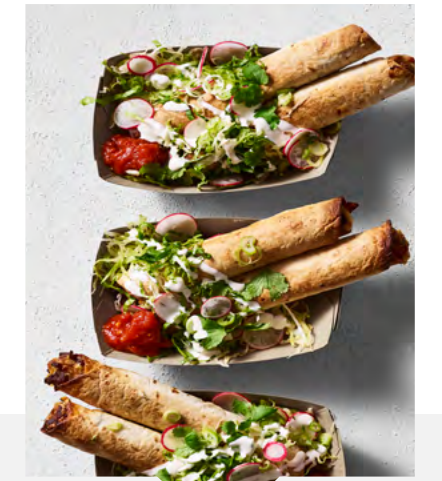
Santa Maria is onderdeel van Paulig Pro, dat professionals in foodservice helpt smaakvol, duurzaam en succesvol te ondernemen.



# Een tortilla wrap voor elke gelegenheid



# En voor elk gerecht een perfect formaat



6" (15 cm)						×		×				×	×		×				
8" (20 cm)		×	×		×	×		×		×	×			×					
10" (25 cm)		×		×	×			×	×	×					×				
12" (30 cm)	×	×					×	×				×			×				
	Burritos	Chimichangas	Crispy shells	Eetbare bowls	Enchilladas	Flautas	Turkse pizza's	Mini pizza's	Pinwheels	Pizza rolls	Quesadillas	Samosas	Shoarma wraps	Skinny burgers	Tacos	Taquito's	Tostadas	Wraps	Fajitas



Tortilla's kunnen altijd

# Elk moment van de dag

Een tortilla wrap kan altijd, ongeacht het tijdstip.

## Van handige lunchopties...



## Hummus en Halloumi Wrap

Rijk gevulde wrap met de heerlijke combinatie van zachte hummus, hartige halloumi en verse spinazie. 100% zonder vlees en een perfecte lunchoptie!

### Ingrediënten:

10	Santa Maria 10" (25cm) Tortilla Wrap
500 g	hummus
10	blaadjes Romaine sla
150 g	komkommer, in plakjes gesneden

### Vulling:

30 g	olie
700 g	spinazie
200 g	ui, in dunne plakjes
300 g	pompoen, in blokjes gesneden
10 g	gedroogde munt
10 g	Santa Maria Tellicherry zwarte peper
15 g	knoflook granulaat
800 g	halloumi, in grove staafjes gesneden

### Topping:

300 g	Griekse yoghurt
30 g	sesamzaad, geroosterd
	Verse munt (optioneel)

### Instructies:

- Fruit de ui in olie en voeg in blokjes gesneden pompoen toe.
- Voeg de spinazie toe en breng de groene vulling op smaak met de kruiden. Zet apart.
- Bak de halloumi goudbruin.
- Besmeer een tortilla met hummus en leg er een blad sla op.
- Vul met spinazie en 2 halloumi repen.
- Garneer met yoghurt, sesamzaadjes en wat munt.
- Vouw de wrap dicht

## ...tot 'late night' snacks



## Club Quesadilla met kip

Een nieuwe variant op de klassieke clubsandwich, gemaakt met knapperige tortilla's, kip, bacon, kaas en pittige toppings. Een heerlijke snack voor de late avond!!

### Quesadilla:

10	Santa Maria 10" Tortilla Wrap
500 g	kipfilet, in plakjes gesneden
20 g	Santa Maria BBQ Rub Steakhouse
30 g	olie
300 g	Santa Maria Chunky Salsa
600 g	kaas, geraspt

### Samenstellen:

200 g	knapperige sla
500 g	spek, krokant gebakken

### Topping:

150 g	mayonaise
75 g	Santa Maria Chunky Salsa
5 g	Santa Maria Chili Explosion

### Garnering:

150 g	tomaten, fijngehakt
50 g	lente-ui, gesnipperd

### Instructies:

- Meng de ingrediënten voor de topping en zet apart.
- Bak de gesneden kipfilet in olie en kruid met BBQ rub en zet apart.
- Leg de kip op de helft van de tortilla, bestrooi met kaas en beleg met salsa. Vouw de tortilla tot een halve cirkel.
- Bak op middelhoog vuur aan beide kanten tot de kaas gesmolten is.
- Snijd elke tortilla in 3 plakken.
- Leg de plakken met bacon, sla en mayo tussen de lagen.
- Werk af en garneer met tomaten en lente-ui.

### Tips:

De quesadilla's kunnen worden voorbereid en opgevouwen als ze afgedekt in de koelkast worden bewaard tot het moment van serveren. Alleen nog even bakken, snijden, opdienen en garneren.

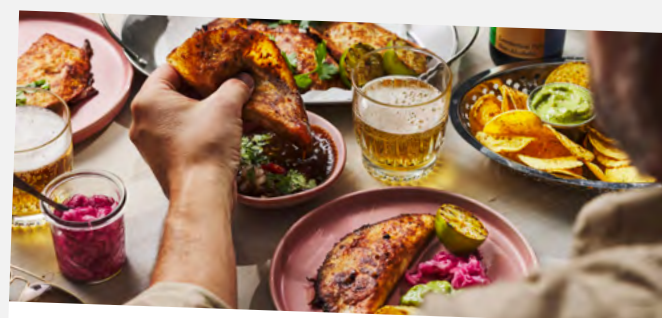
Gebruik een quesadillamaker voor dit gerecht!



# Met tortillas zet je een compleet driegangendiner op tafel!



VOORGERECHT  
**Sushi Bites in Party Suits**



HOOFDGERECHT  
**Beef Chuck Quesabirria**



DESSERT  
**Purple Hazy Cream Cheese Slice**



## Ga voor pizza-look-a-likes!

Tortilla's zijn een perfecte basis voor verschillende pizzagerechten. Plat of opgerold, het is een geweldige aanvulling voor een borrelkaart, een kindermenu of elk ander menu

### Basis recept

Santa Maria Tortilla naar keuze  
Santa Maria Salsa naar keuze  
Geraspte kaas  
Oregano

### Instructies:

#### Gevouwen pizza punten

Gebruik de 12" (30cm) tortilla wrap en snijd in drieën. Beleg ze met saus, kaas, topping naar keuze en maak af met oregano. Vouw dicht en bak op 175°C.

#### Roadie Rolls

Gebruik de 10" (25cm) tortilla wrap. Beleg met saus, kaas, topping naar keuze en maak af met oregano. Rol op, snijd doormidden en bak af op 175°C.

#### Mini Pizza's

Gebruik de 6" (15cm) tortilla wrap als platte pizzabodem. Beleg met saus, kaas en topping naar keuze en maak af met oregano. Bak op 175°C.

### Topping tips:

#### Braziliaanse ananas

Hamreepjes  
Ananas uit blik

#### Grieks Gyros

(Vegan) kipreepjes  
Gyros Kruidenmix  
Witte kaas

#### Mexicaanse Taco

Gehakt  
Santa Maria Taco Kruidenmix  
Maiskorrels

# Met tortilla's maak je **World wide wraps**

Een zachte tortilla vul je met smaken van over de hele wereld.

## Van Zuid-Amerika...



## Fajita van flanksteak

Een streetfood fajita gevuld met dry-rubbed flank steak, verse groenten en salsa verde.

### Ingrediënten:

20	Santa Maria 8" Tortilla Wraps
1 kg	flank steak
40 g	Santa Maria Tangy Chipotle
200 g	sla
400 g	avocado in plakjes
150 g	zachte witte kaas, verkrumeld
	Olie

### Topping:

200 g	Santa Maria Mexican Salsa Verde
100 g	witte ui, gesnipperd
30 g	koriander, fijngehakt

### Instructies:

- Wrijf de flank steak in met de kruidenmix.
- Bak in olie, op middelhoog vuur, 4-5 minuten per kant, tot de binnentemperatuur 62°C is. Zet 5 minuten opzij.
- Verwarm de tortilla's door ze snel aan beide kanten te bakken. Houd ze vervolgens warm in keukenpapier.
- Snijd het vlees in dunne plakjes.
- Vul 2 tortilla's per portie met salade, avocado, vlees en verkrumelde zachte kaas.
- Top de fajita's af met salsa verde
- Garneer met witte ui en koriander

### Tip:

Vervang de flanksteak door gehakt of plantaardig gehakt voor een simpelere versie.

## ...naar Oost-Azië



## Bulgogi Wrap

Koreaanse wrap met mals bulgogivlees, kimchirijst en gefermenteerde chilisaus. Umami-rijk, pittig en kruidig!

### Ingrediënten:

10	Santa Maria 10" Tortilla Wrap
1 kg	chuck steak, dunne plakjes
25 g	baking soda
150 g	Santa Maria Black Pepper Soy Sauce
	Olie

### Kimchi:

1 kg	Chinese kool, in reepjes gesneden
150 g	wortelen, geraspt
200 g	Santa Maria Kimchi Paste Chili & Garlic

### Kimchi rijst:

1 kg	gekookte rijst
200 g	kimchi

### Gefermenteerde salsa:

200 g	Santa Maria Chunky Salsa
50 g	Korean Style Gefermenteerde Chili Saus

### Garnering:

10	groene slablaadjes
1	lente-ui, dun gesneden

### Instructies:

- Maak de plakjes rundvlees 30 minuten zacht in baking soda.
- Spoel het vlees af in koud water en droog het op keukenpapier.
- Snijd de kool in grove stukken en rasp de wortel.
- Voeg kimchipasta toe, roer en zet 30 min. onder druk (met een zwaar voorwerp erop)
- Kook de rijst en meng met een deel van de kimchi. Houd warm.
- Maak een dipsaus met grove salsa en gefermenteerde chilisaus. Meng en zet apart.
- Bak het vlees in een zeer hete pan met olie. Als het rondom goudkleurig is, voeg dan de zwarte peper sojasaus toe, roer goed en snel. Zet apart.
- Bak de tortilla's aan beide kanten in een hete en droge pan. Houd warm in een keukendoek.
- Maak de wrap door op elke tortilla een groen blaadje sla te leggen.
- Voeg kimchirijst en vlees toe.
- Vouw de wrap dicht, garneer met gefermenteerde salsa en strooi er wat lente-ui over.
- Serveer met meer salsa en kimchi ernaast.

# Tortilla's passen perfect bij alles wat **Groen en gezond is**

Een tortilla is de perfecte drager voor plantaardige gerechten.

## Van verwennen...

### Champignon Quesabirrias

Sappige en smakelijke taco's met champignons, gesmolten kaas & pittige dipsaus

#### Ingrediënten:

##### Champignonvulling:

1,5 kg champignons  
50 g Santa Maria Zesty Dust Seasoning & Rub

100 g boter  
300 ml Santa Maria Tacosaus mild

##### Birria saus:

1 l groentebouillon  
150 ml Santa Maria Bourbon BBQ Saus

100 ml Santa Maria tacosaus mild

#### Instructies:

##### Vulling:

- Bak de champignons in boter op middelhoog vuur tot ze goed gebakken en rondom goudkleurig zijn.
- Voeg de rub en de tacosaus toe.
- Laat samen ongeveer 3 minuten doorkoken.
- Zet de vulling opzij en houd warm.

##### Birria saus:

- Gebruik een grote braadpan en laat de ingrediënten samen koken.
- Laat ongeveer 5 minuten koken en reduceren.
- Voeg BBQ-saus en tacosaus toe.
- Doop alle tortillawraps in de saus voordat je ze vult.

##### Quesabirrias:

- Bedek de helft van de met saus gedoopte tortilla met champignonvulling en strooi er wat kaas over.
- Vouw de tortilla dubbel tot een halve cirkel.
- Bak op middelhoog vuur in olie tot de kaas gesmolten is.
- Serveer de quesabirrias met een kom birriasaus.
- Garneer de saus met fijngesneden witte ui en korianderblaadjes.

##### Birria taco's:

20 Santa Maria 8" Tortilla Wraps  
300 g kaas, geraspt  
50 ml olie

##### Garnering:

1 witte ui, fijngesneden  
1 bos verse koriander

## ...tot functioneel

### Vegan Rainbow Wrap

Sappig, gezond, volledig plantaardig en kleurrijk als de regenboog. Een smakelijke en voedzame wrap voor elke moment van de dag.

#### Ingrediënten:

10 Santa Maria 12" Tortilla Wrap Grilled

##### Groene vulling en dressing:

100 g cashewnoten, rauw en geweekt  
25 g Persillade of peterselie, gedroogd  
25 g basilicum, gedroogd  
15 g bieslook, gedroogd  
75 g spinazie  
40 g citroensap  
75 ml water  
10 g knoflook in granulaat  
5 g Santa Maria Tellicherry zwarte peper  
5 g zout  
50 g olijfolie  
400 g kool  
200 g boerenkool  
200 g avocado in plakjes

##### Gele vulling:

350 g quinoa, om te koken  
600 ml water  
20g kerrie madras  
10g Santa Maria Lime Pepper

##### Paarse vulling:

300 g rode kool  
15 g limoensap  
3 g zout  
300 g wortelen, geraspt of staafjes

#### Instructies:

- Week de cashewnoten 30 minuten in kokend water en spoel ze daarna af.
- Meng de noten en de andere groene ingrediënten met zout en kruiden. Hak fijn in een blender.
- Voeg water en citroensap toe om het glad te mixen. Voeg ook olijfolie toe en breng de dressing op smaak.
- Snijd de kool, boerenkool en avocado in kleine stukjes.
- Giet de groene dressing over de kool en roer goed door. Houd koud.
- Kook quinoa tot het gaar is.
- Breng de quinoa op smaak met kerrie en citroenpeper. Houd warm.
- Snijd de rode kool in dunne plakjes en garneer met limoensap en zout. Bewaar koud.
- Leg op de wrap een streep groene salade, leg er een streep quinoa naast, dan rode kool en als laatste wortels.
- Wikkel de tortilla heel strak in, snijd doormidden en serveer met meer groene saus.



# Slimme hacks voor tortilla wraps

## VERMIJD PLAKKERIGE TORTILLA'S

Vouw de tortilla's alvast in de verpakking: draai ze 90 graden en vouw ze opnieuw. Dit helpt om de tortilla's makkelijk van elkaar te scheiden.

## BEWAREN IN DROGE OPSLAG

Voorverpakte tortilla's hoeven niet in de koelkast. Ze blijven minstens zo lang vers in een droge opslagruimte. Overgebleven tortilla's? Doe ze in een luchtdichte bak en bewaar ze in de vriezer voor een langere houdbaarheid.

## LAAT GASTEN ZELF OPWARMEN

Bij take-away is het handig om gasten hun tortilla's zelf te laten opwarmen. Dit voorkomt dat ze klef worden. Verpak de tortilla's in een afgesloten papieren zak voor een optimale levering.

## MAAK HET OPVALLEND

Levendige kleuren en subtiele grillstrepen vallen meer op dan de standaard tortilla. Beide zijn uitstekende manieren om een gerecht eruit te laten springen op je menu.

## HOUD ZE DROOG

Gebruik zo droog mogelijke ingrediënten direct op de tortilla om een kleffe wrap te voorkomen.

## VOORKOM UITDROGEN

Bewaar tortilla's in een afgesloten ruimte om ze zacht te houden. Gebruik je er veel? Leg een schone keukenhanddoek op een bakplaat en leg de tortilla's erbovenop. Dek ze af met een tweede handdoek, sprenkel een beetje water over de bovenste laag, en sluit het geheel af met een goed passend deksel

## GRILLEN MET ZORG

Grill tortilla's op laag vuur en houd het kort: een paar seconden per kant is voldoende. Te lang of te heet grillen maakt ze knapperig en minder flexibel.

## TORTILLA'S WARM HOUDEN

De eerdergenoemde handdoek-truc werkt ook prima om tortilla's warm te houden. In dit geval kun je het toevoegen van water achterwege laten.

## BAKKEN ZONDER OLIE

Bij verwarmen krijg je het beste resultaat als je een droge pan of bakplaat gebruikt. Laat de olie achterwege en keer de tortilla zodra de rand omhoog komt.

*Santa Maria*

www.pauligpro.com

www.pauligpro.com

# Het Tortilla Woordenboek

Dankzij de veelzijdigheid van tortilla's kun je eindeloos veel gerechten met tortilla's maken. Hoe noem je nu een tortilla die op een bepaalde manier gevouwen is? Hier is wat hulp in de jungle van klassieke tortillagerechten.



## Burrito

Opgerold met twee dichte uiteinden



## Chimichanga

Gefrituurde burrito



## Enchilada

Gebakken fajita met saus erop



## Fajita

Simpele tortilla rol



## Flauta

Lang tortilla rolletje van tarwemeel



## Taquito

Kort mais tortilla rolletje



## Tostada

Plat, krokant gebakken en belegd



## Totopos

Vers gemaakte tortillachips



## Quesadilla

Dubbelgevouwen met kaas ertussen

# Ken je de tortilla legendes al?



## Waar en wanneer het allemaal begon

Volgens sommige verhalen verpakken Mexicanen hun eten al 3500 jaar in tortilla's. Moctezuma, de vijfde keizer van de Azteken, zou een groot fan van taco's zijn geweest. Maar wat deed hij erin? Volgens de legende was de eerste taco gevuld met bonen, chili en insecten die werden gebruikt om het eten rood te maken. Dat is iets wat mensen nog steeds doen, maar tegenwoordig op een andere manier. Een ander verhaal beweert dat de taco naar Mexico werd gebracht door Turkse en Libanese immigranten. In dat geval zou de taco een Mexicaanse variant zijn op de kebab.

## De kleine ezel die de wereld veroverde

Zo kreeg de burrito zijn naam in het jaar 1910. Een man genaamd Juan Mendez verkocht taco's op een Mexicaans plein. Hij bracht het eten daarheen met behulp van een ezel. Maar tijdens de reis had hij moeite om de vulling van de taco's warm te houden. Dus, met een geniale ingeving begon hij ze strak in te pakken in zelfgemaakte tortilla's. Sindsdien is de burrito een klassieker en de naam betekent letterlijk "ezeltje" in het Spaans.

## Hoe nacho's nacho's werden

Wist je dat "Nacho" een veelgebruikte bijnaam is voor mensen die Ignacio heten? In 1943 besloten een paar dames te stoppen voor een etentje in een Mexicaans restaurant, vlak bij de Amerikaanse grens. Een man genaamd Ignacio Anaya maakte tortillachips\* met kaas en jalapeños. Hij noemde ze "Nachos Especiales" en de rest is geschiedenis.

\*De originele tortillachips waren gefrituurde stukjes tortilla.





Kies voor tortilla wraps van Santa Maria.

# Want kwaliteit maakt het verschil.

Beleggen, vullen, vouwen, rollen. Wat er ook gebeurt, de Santa Maria tortilla wraps scheuren niet.



## Kwaliteit zorgt voor veelzijdigheid.

Met tortilla wraps die niet scheuren, kun je eindeloos variëren in elke vorm en voor elke gast.



## Kwaliteit zorgt voor toegevoegde waarde

Betrouwbare tortilla wraps zorgen voor meerwaarde, zowel voor je bedrijf als voor je gasten

### Slimme besteding van geld en tijd.

Met hoogwaardige tortilla wraps die niet worden verspild, haal je het maximale rendement uit je gerechten. Bovendien werk je efficiënter en wordt het kookproces een stuk aangenamer.

### Houd kosten en prijzen laag.

Veelzijdige tortilla wraps bieden de mogelijkheid om meer te creëren met minder. Met een kleinere voorraad optimaliseer je de kosten in de keuken, waardoor je aantrekkelijke prijzen kunt bieden en meer gasten aantrekt.



## Kwaliteit zorgt voor duurzaamheid

Geen gescheurde tortilla wraps betekent minder voedselverspilling.

### Gemaakt in onze CO2-neutrale fabriek

De Santa Maria tortilla wraps worden gemaakt in een CO2 gecertificeerd neutrale fabriek.

### Passend bij de actuele richtlijnen en trends

Alle Santa Maria tortilla wraps bevatten ruim 40% minder zout en geen toegevoegde suikers. Ze zijn geschikt voor veganisten, vegetariërs en voldoen aan de Halal-richtlijnen



## Tips: INSTA-FRIENDLY FOOD

Omdat het oog steeds vaker bepaalt, maken tortilla's met grillstrepen en kleurrijke groentetortilla's elk gerecht visueel aantrekkelijk. Ze bieden niet alleen meerwaarde voor je zaak en je gasten, maar garanderen ook Instagrammable creaties die direct opvallen in social media-feeds.

Santa Maria Tortilla wraps zijn verkrijgbaar in de onderstaande varianten.

Let op: de tortilla's hebben een nieuwe naam gekregen. En de 12" verpakkingen hebben een nieuwe inhoud per verpakking: van 6 tortilla's naar 10 tortilla's.

OUDE NAAM	OUD NR.	NIEUWE NAAM	NIEUW NR.
Soft Tortilla 6" 330G x12	102521	6" (15cm) Tortilla 330gx12	102521
Ambient Tortilla 480G x8	4991	8" (20cm) Tortilla Wrap 480gx8	102762
Ambient Tortilla 750G x6	4992	10" (25cm) Tortilla Wrap 750gx6	102764
Soft Tortilla Wraps 1080G x6	4786	12" (30cm) Tortilla Wrap 900gx10	102766
Soft Tortilla Gegrild 12" 1080G x6	102382	12" (30cm) Tortilla Wrap Gegrild 900gx10	102767
Tortilla Bieten 10" (25cm) 620G x8	102278	10" (25cm) Tortilla Wrap Bieten 620gx8	102278
Tortilla Wortel 10" (25cm) 620G x8	102279	10" (25cm) Tortilla Wrap Wortel 620gx8	102279

NIEUW  
VERPAKKINGS  
FORMAAT!

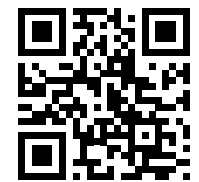
VAN 12st x 6  
NAAR 10st x 10

VAN 12st x 6  
NAAR 10st x 10



Santa Maria

**MEER WETEN?  
SCAN HIER VOOR  
MEER INFORMATIE**



**Smaken zijn geweldig.**

Ze maken van een hap iets bijzonders dat je wilt delen. Een slok wordt een ervaring die je keer op keer wilt herhalen. Wij zijn altijd bezig met het vinden, versterken en combineren van smaken. En dat doen we met plezier, maar ook met respect voor de aarde die we samen delen. Dat is wat ons als mensen verbindt. Het is ook wat ons als foodbedrijf samenbrengt. En we denken dat het jou en ons op dezelfde manier verbindt.

**SMAKEN VOOR PROFESSIONALS.**

**DIT ZIJN EEN AANTAL RECEPTEN EN IDEEËN DIE WE ALS  
INSPIRATIE AANBIEDEN. WIL JE MEER WETEN OF ONTDEKKEN  
HOE WE DIT VOOR JOUW BEDRIJF OP MAAT KUNNEN MAKEN?  
NEEM DAN GERUST CONTACT MET ONS OP!**

INFO@SANTAMARIA.EU  
TEL: +31 30 602 3490

[WWW.PAULIGPRO.COM/NL](http://WWW.PAULIGPRO.COM/NL)

Santa Maria is onderdeel van Paulig Pro, dat professionals in foodservice helpt smaakvol, duurzaam en succesvol te ondernemen.

 **PAULIG** PRO