



AUTENTISK MEKSIKANSK

Haugen Gruppen, Oluf Lorentzen og Jæder



INNLEDNING

Haugen Gruppen, Oluf Lorentzen og Jæder har slått sammen sine ressurser for å produsere dette kompendiet. Vi har et felles ønske om å inspirere og spre autentisk meksikansk matglede.

Enhver nordmann er godt bekjent med konseptet «fredagstaco» som spises i hver husstand titt og ofte. Hadde en meksikaner kommet til bords, hadde det nok vært ganske fjernt i fra hva han ville ha kalt en taco. Vi ønsker derfor å fremme den autentiske meksikanske maten med kvalitetsråvarer og gode smaker! Langtidskokt kjøtt, salsaer, hot sauces og tortillas er alle komponenter som har en sentral plass i det meksikanske kjøkken.

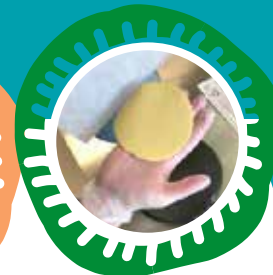
Autentisk meksikansk kan skaleres og tilpasses slik man ønsker. I dette kompendiet ønsker vi å presentere dere for et knippe utvalgte retter som forhåpentligvis kan inspirere og overbevise om hvorfor dette er en mattrend som kommer til å få fotfeste. Så bli med på en fiesta av smaker!



Tortillaguide

Tortilla kommer i ulike størrelser og farger, det kan være laget av mais eller hvete og har en sentral plass i det meksikanske kjøkken. Eksempelvis vil man bruke store hvetetortillaer når man skal lage burrito og quesadilla, mens små maistortillaer vil passe bedre til små tacos.

Det finnes gode ferdiglagde tortillaer, men man kan enkelt lage maistortillaer selv; da behøver man Maseca maismel (Masa Harina). Maseca maismel er sluttproduktet av en spesiell behandling av maisen; tørre maiskorn kokes i kalkvann for så å tørkes. Dette gjør at kornet blir lettere å finmale, og man kan lage en deig som henger sammen. Maseca maismel blandes med vann og litt salt. Så knar man deigen og deretter kan man forme tortillaer.



Hjemmelagde maistortilla

Ingredienser:

1 kg Masa Maseca maismel
1,3 liter vann
1 spiseskje maldonsalt

Utstyr: En kjøkkenmaskin med eltekrok/grind (K-spade).

Slik gjør du: Bland mel og salt i en bolle og tilsett gradvis vann til du har en jevn, fin masse som hverken klisser eller er for tørr. Den er riktig når du kan forme en deigklump til en golfball mellom håndbakene uten at den sprekker opp. La den stå i fem minutter og juster med vann om nødvendig.

Trill små baller av hele deigen, cirka 25–30 gram per stykk, det gir ca. 10 centimeter store tortillaer.

Legg ballene under et fuktig håndkle. Varm opp en stor stekepanne til maks varme. Steketakke er perfekt hvis du har det. Press ballene så tynt som mulig ut mellom to lag plast eller bakepapir i en tortillapresse eller under en tung kjele.

Ta forsiktig plast/papir av på én side, legg tortillaen i håndflaten. Fjern deretter det andre papiret og legg rett i pannen. Stek til kantene løfter seg litt, ca. 1 minutt, snu og stek i ca. 1 minutt på andre siden.

Stable tortillaene i en tortillavarmner, eventuelt et kjøkkenhåndkle. De er best varme og nystekte, men tåler også å bli varmet raskt opp i panne eller på grill et par timer senere. ¡Buen provecho!

Tilberedning maistortillaer

PÅ STEKEPLATE/STEKETAKKE

Slik gjør du:

1. Ta ut maistortillaen av emballasjen og legg den i et kaldt vannbad i minimum 10 minutter.
2. Skru steketakken/stekeplaten på maks.
3. Putt tortillaen rett på en tørr, varm panne/takke. Stek i 15-30 sekunder før du snur og lar det ligge i 10-15 sekunder.
4. Legg de ferdig stekte tortillaene i en beholder med lokk, eventuelt en fuktig håndduk.
5. Server og nyt.

I KONVEKSJONSOVN

Slik gjør du:

1. Ta ut maistortilla av emballasjen og legg i et kaldt vannbad i minimum 10 minutter.
2. Legg tortillaene på rist og ha i ovn med full damp og 170 grader i 2 minutter.
3. Legg de ferdig stekte tortillaene i en beholder med lokk eventuelt en fuktig håndduk.
4. Server og nyt.

Tilberedning hvetetortillaer

Behøver ikke varmebehandling, men anbefaler å varme de på takke eller på en tørr panne. Konveksjonsovn fungerer også.

Kjøttguide

Det er svært viktig at proteinkilden er av høy kvalitet, og man må bruke kjærlighet og tålmodighet for å oppnå dette. Krydder er svært viktig, og smaken skal være velbalansert!

Langtidskoking er svært vanlig og JÆDER har flere produkter som er perfekte til å bruke i det meksikanske kjøkken.



Jæder har 4 sous vide produkter som passer utmerket til autentisk meksikansk: Svinebog pull self (EPD 4842811) Svinebog pull self frys (EPD 4928222) Biff meksikansk kryddret (EPD 5165063) Kylling achiote kryddret (EPD 5162680)

Alle de overnevnte produktene er langtidskokte og ready-to-eat. Alle produktene passer ypperlig i tacos, burritos og quesadillas. De kan spises både kalde og oppvarmet. Man kan varme de i gryte eller konveksjonsovn.

Svinebog pull self er kryddret og langtidskokt, man er garantert et smakfullt og mørt produkt som har mange bruksområder. Finnes som både kjøll- og fryseware.

Biff meksikansk kryddret er marinert med ulike krydder fra det meksikanske kjøkken. Det har en rund og intens-smak, og man oppnår et mørt biffkjøtt grunnet langtidskokingen. Et meget anvendelig produkt som er med på å løfte enhver rett.

Kylling achiote kryddret er av brystfilet som er smakssatt med en krydderblanding, lime og achiote paste. Den er svært saftig og smakfull, men kan også skaleres opp i smak hvis man ønsker det. Senere kommer to oppskrifter på marinader som fungerer ypperlig til det.

Alle disse tre produktene er veldig bra med tanke på ernæring; de har et lavt saltinnhold og høyt proteininnhold!

I tillegg til langtidskokte produkt kan man gjerne servere tacos med chorizo, eller man kan velge crispy kylling som en kontrast til guacamolen på tacoen! Vi sier "ja takk, begge deler".

Chorizo (EPD 4782389)
Kylling indrefilet panert (EPD 4967501)

Chorizo passer ypperlig i tostadas og quesadillas. Eller som ingrediens i "dirty rice". Oppskrift på den kommer senere.

Kylling indrefilet panert er svært crispy og saftig, og det passer ypperlig i tacos! Den crunchy paneringen blir en fin kontrast til den myke tortillaen og resten av toppingen.





Marineringsguide

Både svinebø, kylling achiote krydret og biff meksikansk er ferdig smakstilsatt med et nøye utvalgt krydder og smaker. Man kan tilpasse og oppjustere smaken, eller gjøre en egen vri på det hvis man ønsker det.

De to marineringstipsene i dette kompendiet er tenkt anvendt til «kylling achiote krydret».



Achiote marinade

El Yucateco Achiote paste er laget av knuste annattofrø fra anattotrær på Yucatan-halvøya i Mexico.

Achiote har en pepperaktig aroma, jord- og nøtteaktig smak. Den gir mat en dyp rød farge og brukes tradisjonelt i sauser og marinader, blant annet til å lage den svært populære Tacos Al Pastor.

Krydderblandinger med annattofrø finner man typisk i meksikanske og karibiske retter.

FOR MARINADE TIL 1,5 KG KJØTT:

Ingredienser:

1 stk. El Yucateco Achiote paste 100 - EPD 5169727
2,5 dl appelsinjuice/limejuice
1 teskje havsalt

FOR MARINADE TIL 15 KG KJØTT:

Ingredienser:

1 stk. El Yucateco Achiote paste 1 kg - EPD 5169982
2,5 liter appelsinjuice/limejuice
1-2 spiseskjeer havsalt

Slik gjør du:

Kjør alt i en blender til glatt. Hell over kjøttet du ønsker å bruke og la marinere i minst 30 min.

Smokey sriracha

Ingredienser:

1 dl Smokey sriracha EPD 4960878
1 kg Kylling achiote krydret EPD 5162680

Slik gjør du:

Bland i smokey sriracha under/etter oppvarming av kylling achiote krydret, slik at det blir en jevn fordeling av sriracha med kjøttet.





Topping og tilbehør

Tilbehør er utrolig viktig! Om det er snakk om topping på en taco, tilbehør til quesadilla eller fyllet i en burrito så spiller de alle en viktig rolle for den endelige smaksopplevelsen. Man kan velge å lage alt fra bunnen av, eller man kan ta noen snarveier og gjøre sin egen finish på det. Et godt eksempel er guacamole; her kan man lage det fra bunnen av, eller man kan ta utgangspunkt i en avocado pulp og tilsette f.eks. tomater, rødløk, koriander og lime. De fleste oppskriftene her kan skaleres og justeres/endres etter behov, råvarer og ønske.

Fersk guacamole

(12 porsjoner):

Ingredienser:

3 finhakke tomater (valgfritt)
1½ finhakket rødløk
3 finhakke jalapeño (uten frø)
Saften fra 3 lime
1 liten bunt grovt kuttet fersk koriander
6 avocado i terninger/frossen avocado i biter
EPD 5116363
3 spiseskjeer olivenolje
Havsalt
El Yucateco Grønn Habanero EPD 5169776

Slik gjør du:

1. Ha tomater, rødløk, jalapeño, koriander, limejuice og olivenolje i en bolle og rør godt.
2. Vend avocadoen forsiktig inn og smak til med salt og hot sauce.
3. Server og nyt!

Homestyle guacamole

Ingredienser:

1 boks avocado pulp EPD 368084
600 g Taco saus EPD 1564673 eller
Picante saus EPD 1564665
3 rødløk
1 bunt/potte koriander
Saften fra 1 lime
Salt og pepper

Slik gjør du:

Kutt opp rødløken, hakk opp korianderen og bland det med de andre ingrediensene. Smak til med krydder.

Syltet rødløk

Ingredienser:

4 kg rødløk i skiver
1 liter bringebæreddik EPD 4890844 (5l)
eller 4634424 (250ml)
Noen pepperkorn (valgfritt)
2 kg sukker
3 liter vann

Slik gjør du:

1. Ha i eddik, sukker og vann i en kjele, i tillegg til noen pepperkorn. Varm opp til kokepunktet.
2. Ha i skivet rødløk og la det koke i 3-4 min.
3. Ta ut den møre rødløken og ha i en beholder.
4. Hell over lake til det dekker løken og la det kjøle seg ned.
5. Sett på lokk og la det stå over natten.
6. Server og nyt.

Dette søte, crispy tilbehøret fungerer til nesten alt, og holder seg fint ett par uker i kjøleskapet.

Pico de gallo (tomatsalsa)

Ingredienser:

4 finhakke tomater
1½ finhakket rødløk
1 finhakket jalapeño/chilli med frø
Saften fra 1,5 lime
1 liten bunt fint kuttet fersk koriander

Slik gjør du:

1. Ha tomater, rødløk, jalapeño, limejuice i en bolle og rør godt.
2. Ha i koriander og vend inn i blandingen.
3. Server og nyt.

Homestyle tomatsalsa

Ingredienser:

1 boks Picantesaus EPD 1564665 eller Tacosaus EPD 1564673
3 rødløk
1 bunt vårløk
10 tomater
1 bunt koriander
Saften fra 1 lime

Slik gjør du:

Kutt opp rødløk og vårløk, hakk opp koriander og bland alle ingrediensene sammen.

Salsa verde (grønn salsa)

500 g tomatillos
200 g løk
½ hvitløk (båt hvitløk) eller 2 kinesiske hvitløk
3-4 jalapeños
1-2 dl olivenolje
Fersk koriander
Presset lime/limejuice
Salt og svart pepper

Tomatillos renses og deles i 2. Løk skrelles og deles i 2. Hvitløk skrelles. Topp på jalapeños fjernes. Samles på brett med olje og stekes på 250 grader til skallet på tomatillos og jalapeños blir svart.
Kjøres deretter i blender med koriander og limejuice. Smak til med salt og pepper.

Mangosalsa

(Til ca. 24 personer)

Ingredienser:

4 store mangoer
8 store klasetomat, uten frø og saft
1 grønn paprika
2 røde paprika
2 lime
Koriander ca. 1 potte
Litt salt
Krydder chili/lime 400 g Tajin EPD 5169842

Slik gjør du:

Kutt opp ingrediensene og bland sammen. Smak til med krydder.

Homestyle mangosalsa

Ingredienser:

500 g Picantesaus EPD 1564665
4 stk mango
1 rødløk
Krydder chili/lime 400 g Tajin EPD 5169842

Slik gjør du:

Kutt opp mangoen og rødløken, for så å blande det med picantesaus. Smaksett med krydder.

Dirty Rice

Ingredienser:

1 pose av Parboiled ris EPD 576074
1 bok El paradiso black beans EPD 1564590
Ca. 200 g (smak til) El paradiso taco krydder EPD 2066587
½ flaske Kalvefond EPD 964593
Løk, hvitløk, paprika og selleristang
Spisskummin, rosmarin og timian

Slik gjør du

1. Kutt opp grønnsakene.
2. Stek løk og hvitløk lett i en panne.
3. Bland krydder, grønnsaker og ris sammen i en kjele eller gastronom bakk.
4. Kok i 20 minutter og server.

Osteguide

Ost blir brukt som topping på taco og salater, og som fyll i quesadilla eller burrito. Autentisk meksikanske retter fortjener autentisk ost.

Vi har gleden av å kunne tilby to sentrale oster i det meksikanske kjøkken: Monterey Jack skivet 1 kg, EPD 4344503; en halvfast ost med nydelig smelteevne fra MexiCali. Og Queso Costeno Nativo Barra, EPD 5170857; en smuldrete, litt salt fersk ost (queso fresco) som beholder formen under varmebehandling og harmonerer perfekt med de meksikanske smakene.





White corn med kylling achiote

Ingredienser:

Tortilla white corn 10 cm 250 g
Guanajuato, EPD 5226329
Pico de gallo
Guacamole
Kylling achiote krydret EPD 5162680,
som er ytterligere achiote marinert
Syltet rødløk
El Yucateco Jalapeño, EPD 5169800



Slik gjør du:

1. Preparer tilbehøret (guacamole, pico de gallo og syltet rødløk) etter egne oppskrifter.
2. Varm maistortillaene.
3. Legg en stripe guacamole og en stripe Pico de gallo i bunnen av tortillaen.
4. Legg på en spiseskje av marinert «kylling achiote krydret».
5. Legg på en tynn stripe av El Yucateco Jalapeño.
6. Topp med litt syltet rødløk.
7. Server med frisk lime og nyt.

White corn med pulled pork og queso fresco

Ingredienser:

Tortilla white corn 10 cm 250 g Guanajuato, EPD 5226329
Pico de gallo
Svinebø pull self, EPD 4842811/4928222
Syltet rødløk
El Yucateco Chipotle, EPD 5169792
Queso Costeno Nativo Barra, EPD 5170857

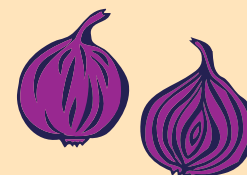
Slik gjør du:

1. Riv opp Queso costeno og bland sammen med svinebøgen (1 del ost til 3 deler kjøtt), smak til med El Yucateco Chipotle.
2. Varm maistortillaene.
3. Legg på en spiseskje av kjøtt- og osteblandingen.
4. Legg en på en spiseskje med Pico de gallo.
5. Topp med litt syltet rødløk.
6. Server med frisk lime og nyt.

Blue corn med meksikansk biff

Ingredienser:

Tortilla blue corn 10 cm 250 g Guanajuato, EPD 5226311
Mangosalsa
Biff meksikansk krydret EPD 5165063
El Yucateco rød habanero EPD 5169750
Queso Costeno Nativo Barra, EPD 5170857
Frisk koriander



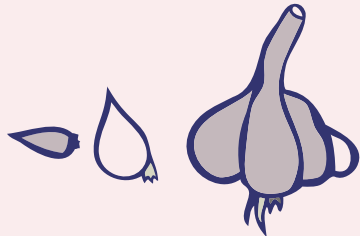
Slik gjør du:

1. Preparer tilbehøret (mangosalsa) etter egen oppskrift.
2. Riv opp Queso costeno.
3. Varm maistortillaene.
4. Legg på en spiseskje av Jæder meksikansk biff.
5. Legg en på en spiseskje mangosalsa.
6. Legg på en tynn stripe av El Yucateco rød habanero.
7. Topp med litt frisk koriander.
8. Server med frisk lime og nyt.

Caribbean cheesy pork

Ingredienser:

Tortilla white corn 10 cm 250 g Guanajuato, EPD 5226329
Svinebog pull self EPD 4842811/4928222
El Yucateco caribbean Habanero EPD 5169784
Queso Costeno Nativo Barra EPD 5170857
Tajin chilli & lime krydder, EPD 5169842
Frisk koriander



Slik gjør du:

1. Preparer tilbehøret (mangosalsa) etter egen oppskrift.
2. Riv opp Queso costeno.
3. Varm maistortillaene.
4. Legg på en spiseskje av svinebog.
5. Legg en på en spiseskje mangosalsa.
6. Krydre lett med tajin chilli & lime krydder.
7. Topp med smuldret queso costeno og noen dråper El Yucateco caribbean Habanero.
8. Server med frisk lime og nyt.

Crispy taco

Ingredienser:

Hvetetortilla 11 cm EPD 5133095
Guacamole
Kylling indrefilet panert EPD 4967501
Mangosalsa

Slik gjør du:

Varm hvetetortillaen, legg på en stripe med guacamole.
Topp med kylling indrefilet panert og en skje med mangosalsa.



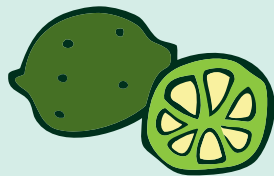
Tacos med biff meksikansk krydret

Ingredienser:

Hvetetortilla 11 cm EPD 5133095
Biff meksikansk krydret EPD 5165063
Gul løk
Koriander
Lime

Slik gjør du:

1. Finhakk løk.
2. Varm tortillaen.
3. Topp tortillaen med biff, løk, koriander og smak til med lime.





Blue Taco med biff meksikansk krydret

Ingredienser:

Blue corn tortilla 15 cm EPD 5113675
Guacamole
Biff meksikansk krydret EPD 5165063
Syltet rødløk
Koriander

Slik gjør du:

1. Guacamole og syltet rødløk tilberedes etter oppskrift.
2. Varm maistortillaen.
3. Legg på en stripe guacamole, for så å toppe med biff, syltet rødløk og koriander.



Taco con pollo

Ingredienser:

Valgfri tortilla
Kylling achiote krydret EPD 5162680
Mangosalsa
Guacamole hvis ønskelig
El Yucateco Jalapeño sauce 150 ml, EPD 5169800

Slik gjør du:

1. Tilbered mangosalsa (ev. guacamole).
2. Varm tortillaen.
3. Toppes med resterende ingredienser, smak til med Jalapeño sauce.



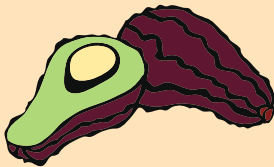
Tostada med biff meksikansk krydret

Ingredienser:

Hvetetortilla 11 cm EPD 5133095
Monterey jack skivet, EPD 4344503
Guacamole
Pico de gallo
Biff meksikansk krydret EPD 5165063

Slik gjør du:

Legg tortillaen på en tørr panne, tilsett ost.
Når den har startet å smelte legger man på pico de gallo, biff meksikansk krydret. Så topper man det med et «lokk»; tortilla med guacamole.
Server og nyt.



Tostada med chorizo

Ingredienser:

Tortilla blue corn 10 cm 250 g Guanajuato, EPD 5226311
Monterey Jack skivet, EPD 4344503
Chorizo, EPD 4782389
Tomatsalsa



Slik gjør du:

Legg tortillaen på en tørr panne, topp med ost. Når osten starter å smelte så legger man på chorizo. Serveres varme og med tomatsalsa som topping.

Tostada med biff meksikansk krydret og bønner

Ingredienser:

Valgfri maistortilla
Black beans EPD 1564590
Biff meksikansk krydret 5165063
Syltet rødløk
Lime
El Yucateco Chipotle sauce 150ml -EPD 5169792

Slik gjør du:

Frityrstek maistortillaen. Topp med black beans, biff meksikansk krydret og syltet rødløk. Smak til med lime og hot sauce.

Quesadilla med svinebog

Ingredienser:

Tortilla rødbet 30 cm EPD 5022249
Miksblanding
Miksen består av:
Svinebog pull self, EPD 4842811/4928222
Queso Costeno Nativo Barra, EPD 5170857
Monterey Jack skivet, EPD 4344503
Koriander
Tabasco Chipotle sauce EPD 741298

Slik gjør du:

Miks ovenstående ingredienser i en bolle. Smør det utover den ene halvdelen av tortillaen og brett andre halvdelen over. Stek så lefsen i en tørr panne på begge sider. Del deretter lefsen i to og nyt med tomatsalsa og guacamole.





Quesadilla med kylling

Ingredienser:

Kylling achiote krydret EPD 5162680
Monterey Jack skivet, EPD 4344503
1 bunt vårløk
1 bunt koriander
Tacosaus EPD 1564673
Tabasco chipotle EPD 741298
Torilla 25 cm EPD 1455997.

Slik gjør du:

1. 1 kg Kylling achiote blandes med en 800 gr monterey jack.
2. Hakk opp vårløk og koriander.
3. Bland inn vårløk, 1 liten øse tacosaus EPD 1564673, koriander, 10 dråper tabasco.
4. Ha blandingen på halve siden av en 25 cm tortilla lefse. Brett over og stek i panne eller takke uten smør eller olje.



Burrito con pollo

Ingredienser:

Tortilla med grillmerker, EPD 5197793
Kylling achiote krydret EPD 5162680
Syltet rødløk
Tomatsalsa
Dirty rice
Grønnsaker etter eget ønske

Slik gjør du:

Fyll tortillaen med ønsket mengde av de ulike ingrediensene. Rull sammen og server.



HVER DAG ER TACODAG



EPD-oversikt

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Maismel 1kg Maseca	4514477	Oluf Lorentzen

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Tortilla white corn 10 cm 250 g Guanajuato	5226329	Oluf Lorentzen
Tortilla blue corn 10 cm 250 g Guanajuato	5226311	Oluf Lorentzen

Begge disse variantene er vakuumpakket og kan oppbevares i romtemperatur.
Oppbevares i kjøleskap etter åpning, og bør brukes innen 3 dager.

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Blue corn tortilla 15 cm	5113675	Haugen Gruppen
Maistortilla 10 cm	4593521	Haugen Gruppen
Maistortilla 15 cm	2870327	Haugen Gruppen

Blue corn: frossent produkt.

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Hvetetortilla 11 cm	5133095	Haugen Gruppen
Hvetetortilla 16,5 cm	1455971	Haugen Gruppen
Hvetetortilla 25 cm	1455997	Haugen Gruppen
Tortilla rødbet 30 cm	5022249	Haugen Gruppen
Mission hvetetortilla grillmerket	5197793	Haugen Gruppen

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Svinebog pull self	4842811	JÆDER Ådne Espeland AS
Svinebog pull self frys	4928222	JÆDER Ådne Espeland AS
Biff meksikansk krydret	5165063	JÆDER Ådne Espeland AS
Kylling achiote krydret	5162680	JÆDER Ådne Espeland AS
Chorizo	4782389	JÆDER Ådne Espeland AS
Kylling indrefilet panert	4967501	JÆDER Ådne Espeland AS

EPD-nr. 4842811 er en kjølevare, mens EPD-nr. 4928222 er fryseware.



Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Achiote paste 100 g El Yucateco	5169727	Oluf Lorentzen
Achiote paste 1 kg El Yucateco	5169982	Oluf Lorentzen

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Srirachaus Smokey	4960878	Haugen Gruppen
Srirachaus	4339826	Haugen Gruppen
Srirachaus (215 ml)	4063061	Haugen Gruppen

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Frossen avokado i biter	5116363	Haugen Gruppen
Guacamole avocado pulp (98 % avocado)	368084	Haugen Gruppen
Guacamole Western style frossen 500 g	1159003	Haugen Gruppen
Krydder chili/lime 400 g Tajin	5169842	Oluf Lorentzen
Bringebæreddik 5 l Martin Pouret	4890844	Oluf Lorentzen
Bringebæreddik 250 ml Martin Pouret	4634424	Oluf Lorentzen
Jalapeno sauce 150 ml El Yucateco	5169800	Oluf Lorentzen
Chipotle sauce El Yucateco	5169792	Oluf Lorentzen
Habanero Caribbean 120 ml El Yucateco	5169784	Oluf Lorentzen
Habanero Green 120 ml El Yucateco	5169776	Oluf Lorentzen
Habanero red 120 ml El Yucateco	5169750	Oluf Lorentzen
Habanero xxxhot 120 ml El Yucateco	5169743	Oluf Lorentzen
Habanero Black 120 ml El Yucateco	5169735	Oluf Lorentzen
Picante saus	1564665	Haugen Gruppen
Tacosaus	1564673	Haugen Gruppen
Salsa fresca	4468724	Haugen Gruppen

Black beans	1564590	Haugen Gruppen
Grønn salsa 220 g La Costena	2986420	Oluf Lorentzen
Jalapenos	1564681	Haugen Gruppen
Jalapenos tricolore	5116645	Haugen Gruppen
Refried beans 580 g La Costena	2986438	Oluf Lorentzen
Chipotle adobo 199 g	2986412	Oluf Lorentzen
Mole hot 234 g La Costena	2998508	Oluf Lorentzen
Nachos chips ufritert	2871267	Haugen Gruppen
Nachos chips 700 g	2871267	Haugen Gruppen
Parboiled Ris	576074	Haugen Gruppen
Tabasco Chipotle sauce 148 ml	741298	Haugen Gruppen
Tabasco Chipotle sauce 1,89 l	2429314	Haugen Gruppen

Produkt	EPD-nr.	Leverandør
Monterey Jack skivet 1 kg	4344503	Oluf Lorentzen
Queso Costeno Nativo Barra	5170857	Oluf Lorentzen





Oluf Lorentzen

Tlf. 23 14 25 00
firmapost@oluf.no
www.oluf.no



Tlf. 64 98 60 00
companymail@haugen-gruppen.no
www.haugen-gruppen.no



Tlf. 51 61 16 00
kontoret@jaeder.no
www.jaeder.no