
Smaken av Mexiko
PABLO'S CHOICE
AUTHENTIC MEXICAN FOOD



GUACAMOLE DIP
6 x 1 kg – Art. 470



GUACAMOLE PACIFICO
6 x 1kg – Art. 474



SALSA CHUNKY MEDIUM
4 x 2,25 kg – Art. 21833



OSTSÅS NACHO
6 x 3 kg – Art. 21800



JALAPEÑO GRÖN SKIVAD
6 x 3 kg – Art. 21806



TORTILLACHIPS SALTA RUNDA
12 x 475 g – Art. 21840



VETETORTILLA 30CM
18 st x 92 g x 8 frp– Art. 21812



VÄRMERI OSTSÅS
Art. 9990



VÄRMESKÅP FÖR SNACKS
Art. 21860





Tillbehör

AVOCADO TÄRNAD
12 x 500 g – Art. 478



MAJSKORN
6 x 2125 g – Art. 7101



TOMAT KROSSAD
6 x 2500 g – Art. 8101



TOMAT TÄRNAD
1 x 10 kg – Art. 97010



LÖK TÄRNAD
4 x 2,5 kg – Art. 75504



RÖDLÖK TÄRNAD
1 x 10 kg – Art. 75601



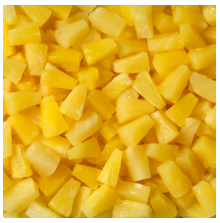
VITLÖK TÄRNAD
5 x 1 kg – Art. 75900



VITLÖKSKLYFTOR
5 x 1 kg – Art. 75905



ANANAS BIT EGEN JUICE / LS
6 x 3050 g – Art. 3301 / 3300



MANGO TÄRNAD
4 x 2,5 kg – Art. 2094



MOZZARELLA OST RIVEN
6 x 2 kg – Art. 50126



MOZZARELLA/CHEDDAR OST RIVEN
6 x 2 kg – Art. 50121



BÖNOR RED KIDNEY
4 x 3,5 kg – Art. 3930



BÖNOR SVARTA
4 x 3,5 kg – Art. 3914



BÖNOR VITA
6 x 2620 g – Art. 3949



GARBANZOBÖNOR (KIKÄRTOR)
4 x 3,5 kg – Art. 3947



RAPSOLJA
10 l – Art. 4210





BÖNSALSA

Ingredienser
1 rödlök
1/2 röd peppar
3 tomater
1 lime
1 kruka koriander
380 g kokta svarta bönor
2 msk olivolja
salt

Gör så här
Skala och hacka löken fint. Dela kärna ur och hacka chilin. Dela kärna ur och tärna tomaterna. Riv det yttersta skalet av limen och pressa ur saften. Hacka koriandern grovt. Skölj bönorna och låt dem rinna av i en sil. Blanda grönsakerna, limeskalet och bönorna med olivoljan. Smaksätt med salt och limesaft.
Det är superenkelt och lätt att variera med tex majs eller paprika.





FRIJOLES – BÖNDIPP

Ingredienser
1 gul lök
1 vitlöksklyfta
1 färsk chili
1 msk olja
380 g kokta svarta bönor
1 dl vatten
1/2 - 1 krm salt
1/2 kruka färsk koriander

Gör så här
Skala och finhacka löken. Pressa vitlöken och finhacka chilin. Fräs lök och vitlök i olja några minuter på svag värme, utan att de tar färg. Skölj bönorna under rinnande vatten i ett durkslag, låt rinna av. Lägg i chili och bönor i pannan, häll på vattnet och låt sjuda i 5 minuter. Mixa bönsåsen grovt med mixerstav. Smaka av med salt. Strö över färsk, hackad koriander.

Senast uppdaterad 20261014

www.wernsing.se

WERNSING FOOD SOLUTIONS

Vättern potatis

Varbergs KÖKET

WERNSING FOOD SOLUTIONS
Kampetorpsgatan 4 I 532 37 Skara I Tel 0511-244 00 I E-post: order@wernsing.se I www.wernsing.se