



# Nacholito 'chicken'





Nacholito

## ONS PRODUCT

MAAK KENNIS MET ONZE TEX-MEX PULLED CHICKEN, EEN VEELZIJDIG INGREDIËNT DAT PERFECT IS ALS TOPPING VOOR LOADED NACHO'S OF FRIET.

OOK IDEAAL ALS SMAKELIJKE VULLING VOOR TACO'S, BURRITO'S, BUNS EN TOSTI'S!

# CHECK DE TALLOZE MOGELIJKHEDEN!





Nacholito

## UNIQUE SELLING POINTS



Ready to serve, verder geen toevoegingen nodig.



Constance kwaliteit. Geen risico's met hoge doorloop van koks.



Halal gecertificeerd, Lacto & Glutenvrij.



Rijk aan groenten, heerlijke Tex-Mex smaak.



Multi inzetbaar van streetfood menu's tot shared dining.



Eenvoudige berekening voor foodcost. Geen onnodige inkoop van extra producten als saus & groenten.



Ook ideaal voor bezorg gerechten.



diepvries product met lange THT.







Nacholito

# Win een exclusieve workshop!

BELEEF HOE JE MET ONZE EXCLUSIEVE WORKSHOP JOUW MENU KUNT TRANSFORMEREN MET NACHOLITO! EEN VAN ONZE CHEFS KOMT PERSOONLIJK BIJ JOU LANGS OM TE DEMONSTREREN HOE NACHOLITO PERFECT IN JOUW CONCEPT PAST.

BOVENDIEN ZORGEN WE ERVOOR DAT JOUW TEAM GETRAIND WORDT MET ALLE KENNIS EN VAARDIGHEDEN OM NACHOLITO OP DE KAART TE ZETTEN EN JE GASTEN TE VERRASSEN!



## Hoe win je deze exclusieve workshop?

- BIJ AANKOOP VAN 10 DOZEN NACHOLITO (DOOS: 4X2,5KG - X10) WIN JE DE WORKSHOP
- UPLOAD JE AANKOOPBONNEN EN STUUR DEZE NAAR [INFO@NACHOLITO.COM](mailto:INFO@NACHOLITO.COM)
- WIJ NEMEN CONTACT MET JE OP EN PLANNEN DE WORKSHOP IN!



Nacholito  
'chicken'





# Nacholito

## PERFECT SERVE RECEPTEN



# Nacholito

## LOADED NACHO





# Nacholito

## LOADED NACHO



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 100 GRAM
- SANTA MARIA NACHO CHIPS: 125 GRAM
- SANTA MARIA CHIPOTLE MAYO: 25 GRAM
- SANTA MARIA JALAPENO'S: 8 GRAM
- KORIANDER: 1 GRAM
- BOSUI IN RINGETJES: 5 GRAM
- SANTA MARIA CHEDDAR SAUCE: 25 GRAM
- SANTA MARIA CHUNKY SALSA: 25 GRAM

### bereidingswijze

1. VERWARM NACHOLITO CHICKEN IN EEN PAN OF AUBAIN-MARIE TOT 75 GRADEN.
2. VERWARM DE NACHO'S IN EEN NACHO HEATER OF OVEN.
3. SCHEP DE NACHO'S IN EEN MOOIE BOWL
4. TOP DE NACHO'S MET NACHOLITO CHICKEN.
5. MAAK HET GERECHT AF MET DE CHIPOTLE MAYONAISE, JALAPEÑOS, KORIANDER, BOSUI & CHEESE SAUCE!

**enjoy!**



# Nacholito

## CHICKEN BUN





# Nacholito

## CHICKEN BUN

### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 80 GRAM
- BRIOCHE BUN: 1 STUK
- SANTA MARIA CHIPOTLE MAYO: 5 GRAM
- SANTA MARIA JALAPENO'S: 8 GRAM
- KORIANDER: 4 GRAM
- KOOLSLA NATUREL: 25 GRAM

### bereidingswijze

1. VERWARM NACHOLITO CHICKEN IN EEN PAN OF AU-BAIN-MARIE TOT 75 GRADEN.
2. MAAK DE KOOLSLADE AAN MET CHIPOTLE MAYONAISE & LIMOEN. ZET KLAAR VOOR GEBRUIK.
3. VERWARM HET BRIOCHE BROOD IN EEN OVEN. SNIJ OPEN.
4. START MET DE KOOLSLADE, VERVOLGENS SCHEP JE NACHOLITO CHICKEN OP DE KOOLSLADE.
5. GARNEER AF MET KORIANDER & JALAPEÑOS.

enjoy!



# Nacholito

## CHICKEN CHILI



# Nacholito

## CHICKEN CHILI



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 100 GRAM
- LIMABONEN IN BLIK: 25 GRAM
- KORIANDER: 5 GRAM
- LIMOEN: 1/8 STUK
- BOSUI: 5- 10 GRAM
- RIJST: 75 GRAM
- CREME FRAICHE: 15 GRAM

### bereidingswijze

1. GIET DE LIMABONEN AF, VOEG DEZE TOE AAN DE NACHOLITO. VERWARM DE CHIILI TOT 75 GRADEN IN EEN PAN.
2. SCHEP IN HET GEWENSTE SERVIES.
3. GARNEER AF MET EEN LEPEL CREME FRAICHE, KORIANDER & LIMOEN.

enjoy!





# Nacholito

## MEAT PIE



# Nacholito

## MEAT PIE



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 100 GRAM
- BLADERDEEG 10X10: 2 STUKS
- EIGEEL: 30 GRAM

### bereidingswijze

1. LEG HET BLADERDEEG IN EEN VORMPIE.
2. SCHEP HIER NACHOLITO OP.
3. MAAK DE MEATPIE DICHT MET HET 2E BLADERDEEGVELLETJE.
4. LAK AF MET EIGEEL.
5. BAK AF GEDURENDE 20 MINUTEN 200 GRADEN.

enjoy!



# Nacholito

## CHICKEN TACO





# Nacholito

## CHICKEN TACO



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 80 GRAM
- SANTA MARIA SMALL TORTILLA: 2 STUKS
- SANTA MARIA JALAPENO'S: 3GRAM
- KORIANDER: 4 GRAM
- INGELEGDE RODE UI: 15 GRAM
- LIMOEN: 1/8 STUK

### bereidingswijze

1. VERWARM NACHOLITO CHICKEN TOT 75 GRADEN IN EEN PAN OF AU-BAIN-MARIE.
2. VERWARM DE TORTILLAS KORT AAN BEIDE ZIJDES.
3. SCHEP NACHOLITO CHICKEN IN DE TORTILLAS
4. GARNEER AF MET DE JALAPEÑOS, LIMOEN, KORIANDER & RODE UI.
5. SERVEER IN EEN TACO HOUDER OF OP EEN BORD/PLANK.

enjoy!



# Nacholito

## CHICKEN TOSTI



# Nacholito

## CHICKEN TOSTI



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 60 GRAM
- MAÏSBROOD: 2 SNEDES
- KAAS BIJVOORBEELD CHEDDAR: 30-40 GRAM
- SANTA MARIA CHIPOTLE MAYO: 30 GRAM
- SANTA MARIA JALAPENO'S: 8 GRAM
- KORIANDER: 4 GRAM

### bereidingswijze

1. VUL DE 2 SNEDES MAISBROOD MET NACHOLITO
2. VOEG VERVOLGENS DE KAAS & JALAPEÑOS TOE.
3. BAK DE TOSTI GOUDBRUIJN ONDER EEN TOSTI IJZER.
4. SERVEER DE TOSTI MET CHIPOTLE SAUS.

enjoy!





# Nacholito

## CHICKEN DOG



# Nacholito

## CHICKEN DOG



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 80 GRAM
- BRIOCHE HOTDOG BUN: 1 STUK
- SANTA MARIA CHIPOTE: 5 GRAM
- KOOLSALADE: 25 GRAM
- BOSUI: 4 GRAM
- INGELEGDE RODE UI: 7 GRAM
- CHEESE SAUCE: 7 GRAM

### bereidingswijze

1. VERWARM NACHOLITO CHICKEN IN EEN PAN OF AU-BAIN-MARIE TOT 75 GRADEN.
2. MAAK DE KOOLSALADE AAN MET CHIPOTLE MAYONAISE & LIMOEN. ZET KLAAR VOOR GEBRUIK.
3. VERWARM HET BRIOCHE BROOD IN EEN OVEN. SNIJ VERTICAAL OPEN.
4. START MET DE KOOLSLA, VERVOLGENS NACHOLITO CHICKEN.
5. GARNEER AF MET RODE UI, BOSUI & CHEESE SAUCE.

enjoy!



# Nacholito

## CHICKEN PIZZA





# Nacholito

## CHICKEN PIZZA



### ingredienten

- NACHOLITO CHICKEN: 100 GRAM
- KANT-EN-KLAAR PIZZABODEM: 1 STUK
- CHEDDAR GERASPT: 60 GRAM
- SANTA MARIA CHIPOTLE MAYO: 17 GRAM
- SANTA MARIA RANCH: 8 GRAM
- KORIANDER: 3 GRAM

### bereidingswijze

1. BESTRIJK DE PIZZABODEM MET NACHOLITO CHICKEN.
2. VOEG VERVOLGENS DE CHEDDARKAAS TOE
3. LEG HIER JALAPEÑOS OP
4. BAK AF IN EEN OVEN VAN 230 GRADEN GEMIDDELD 7-8 MINUTEN.
5. GARNEER AF MET BOSUI, CHIPOTLE SAUS, RANCH, KORIANDER & GEGRUSHTE NACHO CHIPS!

enjoy!





# Nacholito





# Nacholito

## 'chicken'

"Pulled chicken, vegetables  
& spicy texmex sauce"



**Inhoud: 2,5KG**

**INGREDIËNTEN :** WATER, KIPDIJFILET,  
PAPRIKA ROOD, RODE UI,  
BLOEMKOOL, FAJITA KRUIDENMIX  
(SPECERIJEN EN KRUIDEN (33%))  
(PAPRIKA, CHILIEPEPER, KORIANDE,  
KURKUMA, ZWARTE PEPER,  
FENEGRIEK, KOMIJN, OREGANO,  
VENKEL, ROZEMARIJN), UI, ZOUT,  
GISTEXTRACT, CITROENSAPPOEDER,  
SUIKER, KNOFLOOK, CAYENNEPEPER,  
ANTIKLONTERMIDDEL  
(SILICIUMDIOXIDE), MAISZETMEEL,  
ZONNEBLOEMOLIE

**VOEDINGSWAARDEN PER 100G:**

ENERGIE KJ 381  
ENERGIE KCAL 91  
VETTEN (G) 4.2  
VERZADIGD VET (G) 0.8  
KOOLHYDRATEN (G) 5.7  
WAARVAN SUIKERS (G) 1.6  
VOEDINGSVEZELS (G) 1.1  
EIWITTEN (G) 7.3  
NATRIUM (G) 0.031  
ZOUT (G) 0.833  
PALMOLIE (G) 0.0

Scan for  
instructions



NACHOLITO IS ONDERDEEL VAN SAMPLE KITCHEN B.V.  
GOESELSSTRAAT 16  
4817 MV  
BREDA



