



Nacholito

**Ready to
serve.**

Less Waste.

**More
taste.**





Onze Producten

Maak kennis met onze Mexicaanse én Koreaanse Pulled Chicken & Beef – twee smaakvolle werelden in één assortiment.

Perfect als topping voor loaded nacho's, friet of bao buns. En minstens zo lekker als vulling in taco's, burrito's, buns, wraps of tosti's.

Veelzijdig, snel én altijd consistent van kwaliteit.

Check de talloze mogelijkheden!





UNIQUE SELLING POINTS



Ready to serve, verder geen toevoegingen nodig.



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



Halal gecertificeerd, Lacto & Glutenvrij.



Verrijkt aan groenten,



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

MEXICAN PERFECT SERVE RECEPTEN



Nacholito

LOADED NACHO



Nacholito

LOADED NACHO



Ingredienten

- Nacholito Chipotle chicken: 100 gram
- Nacho chips: 125 gram
- Chipotle mayo: 25 gram
- Jalapeno's: 8 gram
- Koriander: 1 gram
- Bosui in ringetjes: 5 gram
- Cheddar sauce: 25 gram
- Chunky salsa: 25 gram

Bereidingswijze

1. Verwarm Nacholito chicken in een pan of au-bain-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 Chipotle chicken.
5. Maak het gerecht af met de chipotle mayonaise, jalapeños, koriander, bosui & cheese sauce!

enjoy!



Nacholito

CHICKEN BUN



Nacholito

CHICKEN BUN



Ingredienten

- Nacholito Chipotle chicken: 80 gram
- Brioche Bun: 1 stuk
- Chipotle mayo: 5 gram
- Jalapeno's: 8 gram
- Koriander: 4 gram
- Koolsla naturel: 25 gram

Bereidingswijze

1. Verwarm Nacholito Chipotle 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 open.
4. Start met de koolsalade, Vervolgens schep je Nacholito chicken op de koolsalade.
5. Garneer af met koriander & Jalapeños.

enjoy!



Nacholito

CHICKEN CHILI



Nacholito

CHICKEN CHILI



Ingredienten

- Nacholito Chipotle Chicken: 100 gram
- koriander: 5 gram
- limoen: 1/8 stuk
- Bosui: 5-10 gram
- Rijst: 75 gram
- Creme fraiche: 15 gram

Bereidingswijze

1. Verwarm de Nacholito Chipotle chicken 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 Chipotle Chicken: 100 gram
- Bladerdeeg 10X10: 2 stuks
- Eigel: 30 gram

Bereidingswijze

1. Leg het bladerdeeg in een vormpje.
2. Schep hier Nacholito Chipotle chicken op.
3. Maak de meat pie dicht met het 2e bladerdeegvelletje.
4. Lak af met eigel.
5. Bak af gedurende 20 minuten 200 graden.

enjoy!



Nacholito

CHICKEN TACO



Nacholito

CHICKEN TACO



Ingredienten

- Nacholito Chipotle chicken: 80 gram
- Small tortilla: 2 stuks
- Jalapeno's: 3gram
- Koriander: 4 gram
- Ingelegde rode ui: 15 gram
- Limoen: 1/8 stuk

Bereidingswijze

1. Verwarm Nacholito Chipotle chicken tot 75 graden in een pan of au-bain-marie.
2. Verwarm de tortillas kort aan beide zijden.
3. Schep Nacholito Chiptole 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 Chipotle Chicken: 60 gram
- Maïsbrood: 2 snedes
- Kaas, bijvoorbeeld cheddar: 30-40 gram
- Chipotle mayo: 30 gram
- Jalapeno's: 8 gram
- Koriander: 4 gram

Bereidingswijze

1. Vul de 2 snedes maïsbrood met Nacholito Chipotle chicken.
2. Voeg vervolgens de kaas & jalapeños toe.
3. Bak de tosti goudbruin onder een tosti ijzer.
4. Serveer de tosti met chipotle saus.

enjoy!



Nacholito

CHICKEN DOG



Nacholito

CHICKEN DOG



Ingredienten

- Nacholito Chipotle chicken: 80 gram
- Brioche hotdog Bun: 1 stuk
- Chipotle: 5 gram
- Koolsalade: 25 gram
- Bosui: 4 gram
- Ingelegde rode ui: 7 gram
- Cheese sauce: 7 gram

Bereidingswijze

1. Verwarm Nacholito Chipotle 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 Chipotle chicken: 100 gram
- Kant-en-klaar pizzabodem: 1 stuk
- Cheddar geraspt: 60 gram
- Chipotle mayo: 17 gram
- Ranch: 8 gram
- Koriander: 3 gram

Bereidingswijze

1. Bestrijk de pizzabodem met Nacholito Chipotle 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 & gecrυσht nacho chips!

enjoy!





Nacholito

나초리토

'ASIAN

PERFECT SERVES'





Nacholito

나초리토



'Bulgogi Beef bun'



Nacholito

나초리토

'Bulgogi beef bun'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Beef
- Hamburger broodje
- Romaine sla
- Kimchi (of Zoetzure komkommer)
- Sesamzaadjes

Hoeveelheid

- 800 gram
- 10 Stuks
- 200 gram
- 300 gram
- 50 gram

Bereidingswijze

Verwarm de pulled beef tot 70°C. Snijd en rooster de broodjes. Was en snijd de romaine sla. Beleg de broodjes met kimchi, ±80 g pulled beef, sla en sesamzaadjes. Dek af en serveer direct en geniet!



Variatie-tip

In plaats van kimchi kunnen er ook zoetzure groenten bij, zoals komkommer

Adviesprijs: € 11,- euro

Brutomarge* : 70 %

Mise-en-place: 2 minuten

Bereidingstijd: 3 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Bulgogi Beef sushi roll'



Nacholito

나초리토

'Bulgogi Beef sushi roll'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Beef
- gekookte Sushirijst
- Nori vellen
- Kimchi
- komkommer in dunne reepjes
- Sesamzaadjes

Hoeveelheid

- 500 gram
- 800 gram
- 10 stuks
- 150 gram
- 200 gram
- 20 gram

Bereidingswijze

Verdeel 80 g rijst op een norivel, laat 1 cm vrij aan de bovenkant. Beleg met pulled beef, komkommer en kimchi. Rol strak op met een sushimatje, snijd in 6-8 stukjes en bestrooi met sesamzaadjes. Serveer direct (optioneel: met Kewpie mayo).



Variatie-tip

Vervang kimchi door dunne mangoreepjes en voeg fijngesneden koriander toe. Druppel met limoen-mayo (10 ml).

Adviesprijs: € 14,95 euro

Brutomarge* : 71 %

Mise-en-place: 5 minuten

Bereidingstijd: 3 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Korean Chicken bao buns'



Nacholito

나초리토

'Korean Chicken bao buns'

Ingredienten voor 10 personen (30 pcs)

- Nacholito Korean Pulled chicken
- Bao buns
- bosui dun gesneden
- Witte kool of zure komkommer
- Sesamzaadjes
- (ook lekker met kewpie mayonaise)

Hoeveelheid

- 500 g
- 30 stuks (3 per persoon)
- 100 g
- 200 g (afhankelijk van keuze)
- 20 g
- 50 g



Variatie-tip

Vervang witte kool door pittige kimchi en strooi er knapperige gebakken uitjes (15 g) over. Besprenkel met sriracha-mayo voor extra pit.

Bereidingswijze

Verwarm de pulled chicken en stoom de bao buns. Snijd bosui fijn en kool of komkommer in dunne reepjes. Vul de buns met pulled chicken, bosui en kool of komkommer. Bestrooi met sesamzaadjes en garneer eventueel met Kewpie mayo.

Adviesprijs: € 15,95 euro

Brutomarge* : 82 %

Mise-en-place: 3 min
Bereidingstijd: 2 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Korean Chicken bun'



Nacholito

나초리토

'Korean Chicken bun'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Chicken
- Hamburger broodje
- Witte kool
- Zoetzure komkommer / Kimchi
- Sesamzaadjes
- (Lekker met kewpie)

Hoeveelheid

- 800 gram
- 10 stuks
- 100 gram
- 100 gram
- 20 gram
- 300 gram



Variatie-tip

Vervang witte kool door pittige kimchi en strooi er knapperige gebakken uitjes over. Besprenkel met sriracha-mayo voor extra pit.

Bereidingswijze

Verwarm de pulled chicken tot 70°C. Snijd en rooster de broodjes. Beleg met pulled chicken, witte kool en komkommer of kimchi. Garneer met sesamzaadjes en een beetje Kewpie mayo. Serveer direct.

Adviesprijs: € 11,- euro

Brutomarge*: 83 %

Mise-en-place: 3 min

Bereidingstijd: 2 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Korean Chicken ramen'



Nacholito

나초리토

'Korean Chicken ramen'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Chicken
- Noodle bouillon
- Ramen noodles diepvries
- enoki
- Wortel julienne
- Sesamzaadjes
- Bosui dun gesneden
- koriander
- Zacht gekookt ei (Cocotine)

Hoeveelheid

- 800 gram
- 2,5 Liter
- 1250 gram
- 300 gram
- 150 gram
- 10 gram
- 80 gram
- 10 gram
- 300 gram

Bereidingswijze

Verwarm de bouillon zachtjes en breng op smaak. Kook de ramen noodles volgens de verpakking, spoel kort af. Verwarm de pulled chicken tot 70°C. Kook de eieren 2 min, spoel koud en pel. Snijd wortel julienne, bosui schuin, en maak enoki los; pluk koriander. Vul kommen met noedels, schenk bouillon erover, voeg pulled chicken, groenten en een half ei toe. Garneer met koriander en sesamzaadjes. Serveer direct.



Variatie-tip

Vervang de enoki door beukenzwam, voor extra umami!

Adviesprijs: € 16,- euro

Brutomarge* : 76 %

Mise-en-place: 6 min

Bereidingstijd: 2 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Korean Chicken bibimbap'



Nacholito

나초리토

'Korean Chicken bibimbap'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Chicken
- Koreaanse rijst gekookt
- zachtgekookt ei cocotine
- Beukenzwam
- Sesamzaadjes
- Radijs
- paksoi
- Bosui
- Enoki

Hoeveelheid

- 800 gram
- 2000 gram
- 300 gram
- 200 gram
- 20 gram
- 100 gram
- 200 gram
- 50 gram
- 50 gram

Bereidingswijze

- Kook de rijst en houd warm. Verwarm de pulled chicken tot 70°C. Kook de eieren 2 min zacht, pel en halveer. Snijd de radijs en bosui dun. Roerbak of blancheer paksoi kort. Bak of stoom de beukenzwam en enoki licht. Verdeel per bowl rijst, chicken, groenten en een half ei. Garneer met bosui en sesamzaadjes. Serveer direct (optioneel: extra gochujang of kewpie).



Variatie-tip

Vervang de rijst door noedels en voeg knapperige taugé en zoetzure komkommer toe voor een frisse, Koreaanse noodle bowl met extra bite.

Adviesprijs: € 19,- euro

Brutomarge*: 79 %

Mise-en-place: 10 min

Bereidingstijd: 3 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Bulgogi Beef pizza'



Nacholito

나초리토

'Bulgogi Beef pizza'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Beef
- Pizzabodem met saus
- mozzarella
- zongedroogde tomaat
- Bosui
- Koriander
- kewpie mayonaise

Hoeveelheid

- 800 gram
- 10 stuks
- 500 gram
- 150 gram
- 200 gram
- 50 gram
- 150 gram

Bereidingswijze

Verwarm de oven en bak de pizzabodems volgens de verpakking. Verwarm de pulled Beef tot 70°C. Beleg de bodems met mozzarella, pulled chicken, zongedroogde tomaat en bosui. Bak de pizza's in de oven en garneer met koriander. Serveer direct.



Variatie-tip

Vervang de pizzabodem door een pinsa romana of een flatbread voor een luchtige, krokante borrelvariant!

Adviesprijs: € 15,- euro

Brutomarge* : 74 %

Mise-en-place: 2 min

Bereidingstijd: 10 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Bulgogi Beef loaded fries'



Nacholito

나초리토

'Bulgogi Beef loaded fries'

Ingredienten voor 10 personen

- Nacholito Korean Pulled Beef
- Friet
- Kimchi
- Bosui
- Koriander
- Kewpie mayonaise
- Sesam zaadjes

Hoeveelheid

- 800 gram
- 1500 gram
- 300 gram
- 100 gram
- 50 gram
- 350 gram
- 10 gram

Bereidingswijze

Bak de friet volgens de verpakking. Verwarm de pulled beef tot 70°C. Beleg de friet met pulled beef, kimchi, bosui, koriander en sesamzaadjes. Werk af met een beetje Kewpie mayonaise. Serveer direct.



Variatie-tip

Ook erg lekker met krokante zoete aardappel friet en sriracha-mayonaise voor een zoete- en pittige twist

Adviesprijs: € 13,5 euro
Brutomarge* : 76%

Mise-en-place: 2 min
Bereidingstijd: 5 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.



Nacholito

나초리토



'Korean Chicken taco's'



Nacholito

나초리토

'Korean Chicken taco's'

Ingrediënten voor 10 personen (30Pcs)

- Nacholito Korean Pulled chicken
- soft shell taco's
- Kimchi / Bosui
- Koriander
- Enoki
- Sesam zaadjes
- (Lekker met kewpie mayonaise)

Hoeveelheid

- 1200 gram
- 30 stuks
- 600 gram
- 60 gram
- 50 gram
- 30 gram
- 300 gram

Bereidingswijze

Verwarm de Nacholito Korean Pulled Chicken volgens de verpakking. Verwarm de soft shell taco's volgens de verpakking. Snijd de kimchi en bosui fijn. Beleg de taco's met pulled chicken, kimchi, bosui en koriander. Werk af met sesamzaadjes en een beetje Kewpie mayonaise. Serveer direct.



Variatie-tip

Vervang de soft shell taco's door gefrituurde nori-vellen in taco-vorm, voeg een beetje wasabi mayo toe voor een extra kick.

Adviesprijs: € 15 euro
Brutomarge*: 81%

Mise-en-place: 3 min
Bereidingstijd: 2 minuten

*De brutomarge is een richtlijn en afhankelijk van de actuele prijzen.

Nacholito

나초리토



www.nacholito.com