

# MILPAS SPECIALITES MEXICAINES

Oriana Cachòn et Marc Fonteneau

## Tortillas

Galette de maïs population bleu et blanc nixtamalisé (procédé précolombien de précuisson à base hydroxyde de calcium), naturellement sans gluten.

- ✓ Présentation : sous vide.
- ✓ Conservation : réfrigérateur 0 à 4 °C.
- ✓ DLUO : 15 jours.



## Tostadas

Tortilla fine et dorée dans huile tournesol, croustillante, prête à manger, idéal pour tartiner.

- ✓ Présentation : sachet.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 mois.



## Nachos

Plus petite que la tostada, elle a le format d'un toast de 6 cm, à tartiner ou à tremper à l'envie.

- ✓ Présentation : sachet.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 mois.



## Totopos

Chips de maïs, idéal pour l'apéro.

- ✓ Présentation : sachet.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 mois.



## Sauce Chipotle

Sauce à base de tomates et piment fumé, on peut l'utiliser pour relever les garnitures des tacos, ou apporter des notes fumées aux plats (soupes, marinades, etc).

- ✓ Présentation : bocal autoclavé.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 ans.



## Frijoles refritos

Haricots noirs, écrasés et condimentés à l'huile d'olive et parfumé avec feuille d'acuyo (hoja santa).

- ✓ Présentation : bocal autoclavé.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 ans.



## Garniture viande (birria, ternerita pibil)

Effiloché de viande bovine.

- ✓ Présentation : bocal autoclavé.
- ✓ Conservation : température ambiante et au sec.
- ✓ DLUO : 3 ans.

