



“TORTILLERÍA Y”
MOLINO
MASAMOR
FRESH NIXTAMAL

◆ *La Auténtica desde 2019* ◆

Bienvenido.

MASAMOR wurde aus der Notwendigkeit heraus geboren. Die Schweiz hat nun eine eigene nixtamal Tortillería und Molino!

Nixtamal ist Mais, der mit Kalk langsam gekocht wurde. Bio-Trockenmais wird kurz mit Kalk gekocht und dann über Nacht ziehen gelassen. Dadurch wird das Korn weich, die Schale gelöst und der Nährwert des Mais erhöht sich.

Frischer Nixtamal wird dann mit einem Vulkanstein gemahlen. Andere minderwertige Produkte werden mit trockenem Maismehl, Geliermitteln und Konservierungsmitteln hergestellt. Bei MASAMOR bestehen unsere Tortillas und andere Nixtamal-Maiserzeugnisse aus nur 4 Zutaten: Bio-Mais, Wasser, Meersalz und Kalk... Und mucho amor!



Tortilla

DE NIXTAMAL

Unsere Nixtamal-Tortillas werden aus biologischem, gentechnikfreiem gelben Feldmais hergestellt, gekocht und von Hand verpackt. Nixtamal-Tortillas sind robust und dennoch geschmeidig und haben einen köstlichen natürlichen Maisgeschmack und eine leuchtend gelbe Farbe. Sie sind in verschiedenen Größen (Durchmessern) erhältlich und werden in verschiedenen Verpackungsarten und Stückzahlen verkauft.



Formate

TISCH TORTILLAS

Fresh-Pack

Durchmesser: 10, 12, 15 y 20cm

Gewicht: 1 kg, 1½ kg

Haltbarkeit: 15 Tage



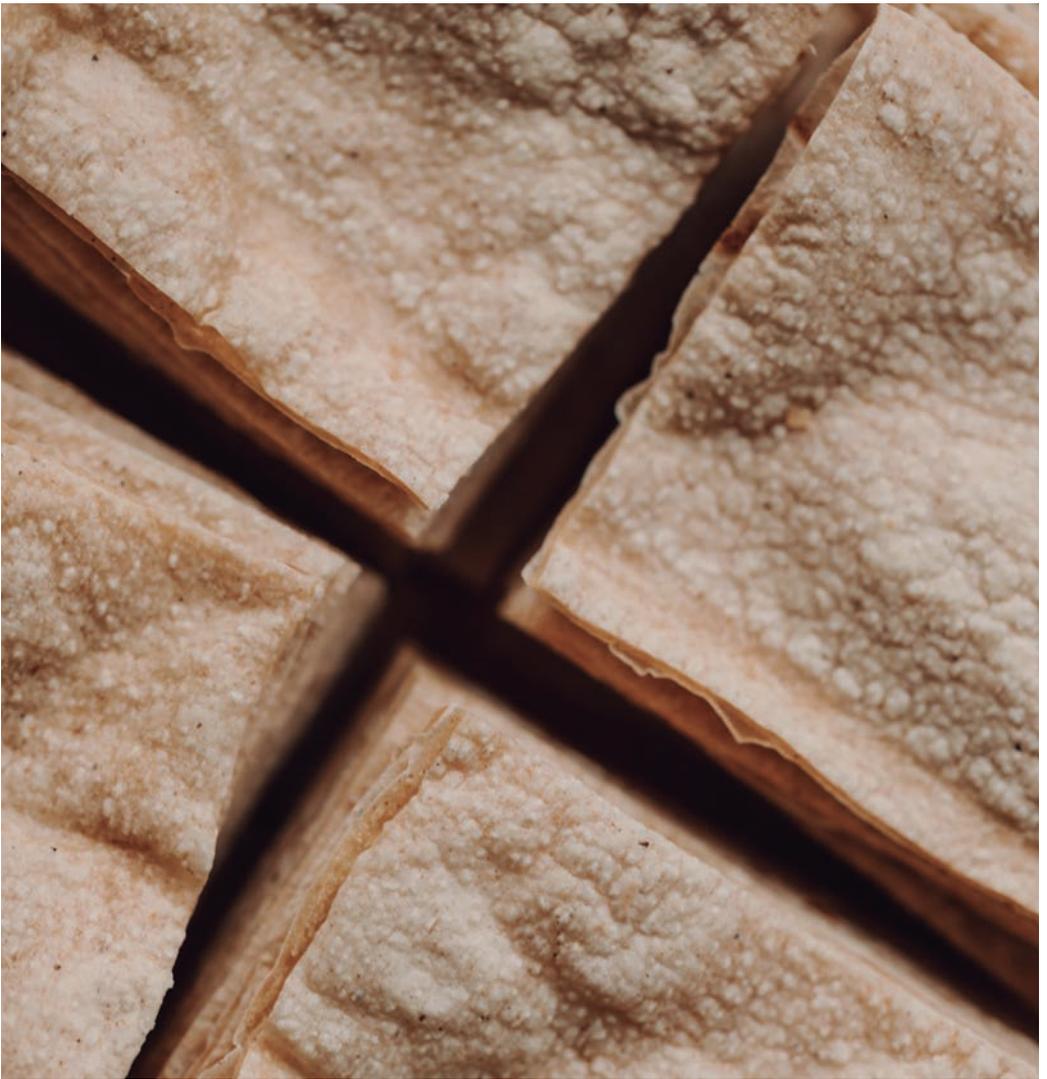
Vacuum-Pack

Durchmesser: 10, 12, 15 y 20cm

Gewicht: 250gr, 500gr, 1kg

Haltbarkeit: 45 Tage





Tortilla

PARA CHIPS

Unsere Tortillas für Chips sind für die Verwendung als Tortilla-Chips entwickelt worden. Sie sind speziell für den Einsatz als knusprigste, Cantina-Style-Tortilla-Chips. Sie sind dünner geformt als Tisch-Tortillas und verwenden steingemahlene gelben und weissen Mais. Sie können je nach Wunsch in 4, 6 oder 8 Dreiecke geschnitten werden.

Formate

TORTILLAS FÜR CHIPS

Fresh-Pack

Durchmesser: 15cm

Gewicht: 1 kg, 1½ kg

Haltbarkeit: 15 Tage



Vacuum-Pack

Durchmesser: 15cm

Gewicht: 1kg

Haltbarkeit: 45 Tage





TOTOPOS

TORTILLA CHIPS

Dies sind nicht die industriellen Tortilla-Chips, die man gewohnt ist! Dies sind authentische Chips im Cantina-Style. Knusprig und mit seidiger Textur, haben sie einen milden Maisgeschmack und schmecken hervorragend mit Guacamole. Unsere Tortilla-Chips werden in Handarbeit hergestellt. Sie werden in Sonnenblumenöl frittiert und leicht mit Meersalz gesalzen.

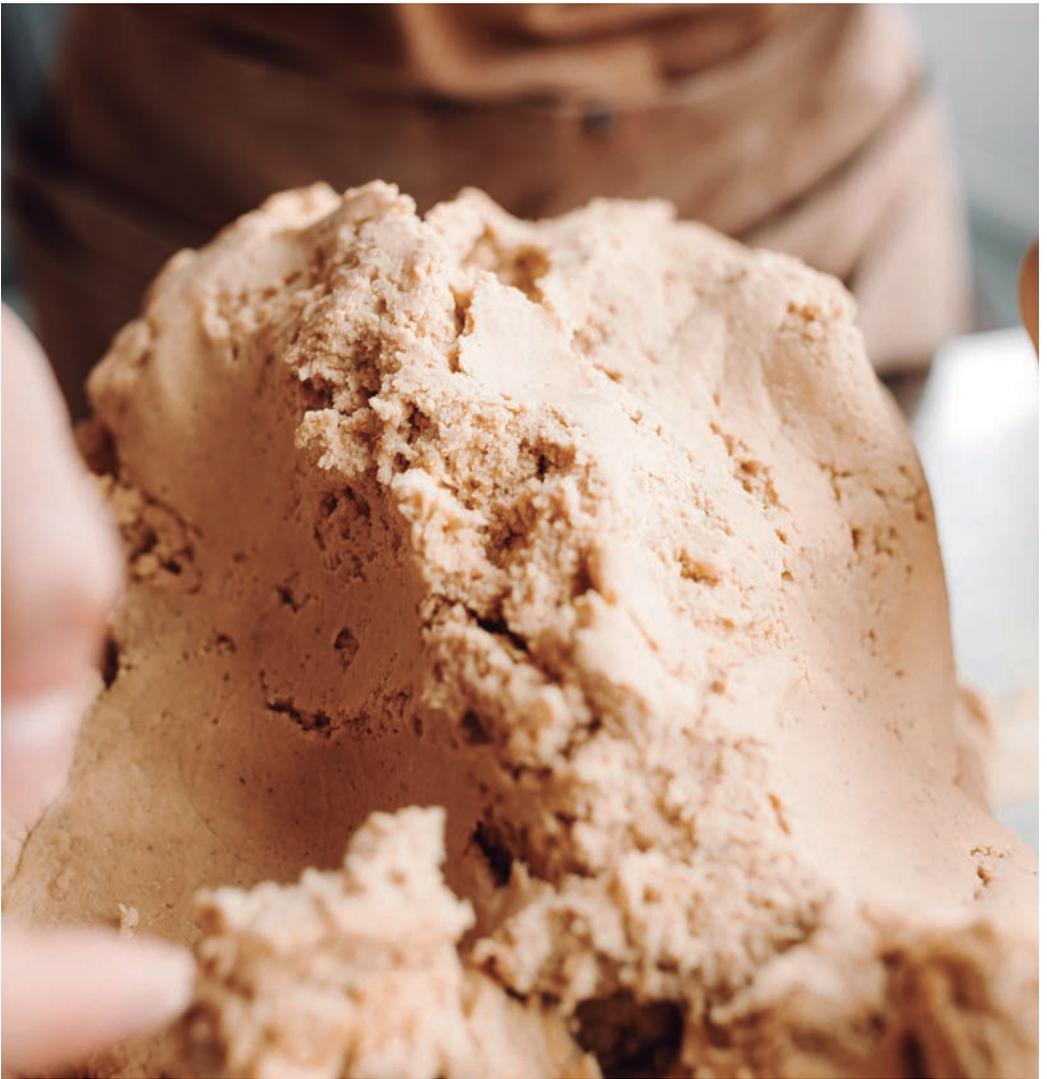


Formate

TORTILLA CHIPS (TOTOPOS)

Kunststoffbeutel
Gewicht: 500 g

Massengut (Bag in Box)
Gastro: 2.5 kg



MASA

NIXTAMAL

Masa Nixtamal ist einfach der Teig, der durch das Mahlen des gekochten Mais entsteht. Dieser Teig wird dann zu Tortillas geformt. Der Teig selbst hat viele Verwendungen in der mexikanischen Küche und die Möglichkeiten sind endlos. Er kann für Tamales, Sopes, verschiedene Getränke und mehr verwendet werden!



Formate

MASA NIXTAMAL

Vacuum-Pack
Gewicht: 1kg



TOSTADAS

Tostadas sind flache, frittierte Tortillas, die als Basis für Toppings verwendet werden, von Bohnen und Käse bis hin zu Meeresfrüchten! Knusprig und mit seidiger Textur haben sie einen milden Maisgeschmack. Unsere Tostadas werden in Handarbeit hergestellt. Sie werden in Sonnenblumenöl gebraten und von Hand abgepackt.



Formate

TOSTADAS

Kunststoffbeutel
Durchmesser: 10 y 15cm
Einheit: 10 Stück

MASAMOR

ANDERE PRODUKTE

Wir entwickeln und testen ständig neue Produkte. Wir hoffen, sie so schnell wie möglich auf den Markt bringen zu können. Beispiele dafür sind weisse Mais-Tortillas, blaue Mais-Tortillas, Huaraches, Tlayudas, Mehrkorn-/farbige Tortillas und vieles mehr! Schau auf unserer Website nach und folge uns auf sozialen Medien, um auf dem Laufenden zu bleiben!





GET IN

TOUCH



ALL ORDERS ARE MADE FRESH
FREE LOCAL DELIVERY

—
www.masamor.ch