



# MEX-AL® : Ein Systemlieferant

MEXICAN FOOD AND DRINKS

## für mexikanische Gastronomie

MEX-AL bietet ein Gesamtsystem für die mexikanische Gastronomie und deren verschiedenen amerikanisch-mexikanischen Mischformen: Grundprodukte, Fertigprodukte bis hin zu Fertiggerichten, Getränke und Dekoration – und natürlich Beratung.



### *Etwas Hintergrund*

Mexikanische Küche ist weit mehr als die heute überall bekannten Tacos, Salsas und Nachos. Sie ist sehr vielfältig, denn sie ist eine Mischform, die sich aus der indianischen Küche, der spanisch-europäischen Küche der Kolonialzeit und den verschiedenen internationalen Einflüssen in den letzten 100 Jahren bis heute entwickelt hat.

Die Küche Mexikos ist eine Küche der Maiskultur mit sehr alter Tradition. Die mexikanische Küche ist sicher eine Küche kräftiger Aromen in Verbindung mit geringer bis großer Pikantheit der verschiedensten Chilischoten. Aber auch Gemüse und Beilagen ergänzen den Reichtum der typisch mexikanischen Küche.

Zu den typischsten Zutaten der mexikanischen Küche gehören selbstverständlich Mais, Bohnen und Chilis, in all ihren Formen; zu dieser Liste gehören aber auch Tomaten, Kakao, Avocado, Kakteen und Agaven, Reis und Kalebassen, die in vielen mexikanischen Beilagen enthalten sind.

### *Gute Tortillas*

Voraussetzung für ausgezeichnete Qualität in der mexikanischen Gastronomie sind gute Tortillas, und zwar Mais- und Weizenmehltortillas. **MEX-AL** bietet hier eine große Auswahl:

Maistortillas aus gelbem, weißem und blauem Mais (11 cm, 15 cm und 20 cm) mit verschiedener Dicke und Feuchtigkeitsgehalt.

Weizenmehltortillas (gefroren und ambient) mit Durchmesser von 15, 20, 25 und 30 cm. Wrap-Tortillas gehören auch zum Sortiment.

### *Typische Beilagen*

Die Beilagen spielen eine sehr wichtige Rolle im mexikanischen Essen. Sie ergänzen und verfeinern nicht nur das Aroma des Gerichtes, das sie begleiten, sondern sie übertreffen es oft im Geschmack und schaffen so ein exquisites kulinarisches Gleichgewicht.

Hier einige Beispiele für typische mexikanische Beilagen:

1. **„Rajas Poblanas con Crema“**. Geröstete Poblano-Chilischoten, aus denen mit Zwiebeln, Maiskörnern und Creme Fraiche eine beliebte mexikanische Beilage entsteht. (siehe Bild);

2.- Reis, der mit Chilis gekocht und gewürzt wird: Ein Beispiel dafür ist **„Arroz con Chipotle“**, (Chipotlechiles sind rauchgetrocknete Jalapeñoschiles.)

3.- **„Nopales“**, (Kaktusblätter) die entweder kalt als Salat serviert werden oder gekocht in einer pikanten Tomatensauce oder einfach als Tacofüllung gereicht werden.

Viele der typischen mexikanischen Beilagen kann man auch als Hauptgericht servieren

**Mex-AL** bietet die notwendigen Zutaten und Gewürze dafür und berät auch gern bei Rezepturen, entsprechend dem MEX-AL-Motto: **Service ist unser wichtigstes Produkt!**