PAULIG

For a life full of flavour.

CRÉEZ DES RECETTES POUR TOUS LES GOÛTS

POCO LOCO, UNE MARQUE DU GROUPE

PAULIG
For a life full of flavour.

PAULIG est une entreprise d'origine finlandaise, fondée en 1876. Depuis toujours, le groupe commercialise du café et des épices. A partir des années 1990, PAULIG a conquis le marché du Tex Mex et du Snacking dans plusieurs pays européens avec les marques Santa Maria, puis Poco Loco et Antalya.

Poco Loco

ANTALYA®

For a life full of flavour.

Helsinki
Porvoo
Tallinn
Gothenburg
Landskrona
Milton Keynes
Roeselare

Berga
Puig-reig

PAULIG
For a life full of flavour.

QUI SOMMES-NOUS ?

Nous avons 11 centres de production dans 6 pays.

La plupart des produits Poco Loco et Antalya sont fabriqués à Roeselare en Belgique, le plus grand site du groupe.

Chaque jour, ce sont 5,5 millions de tortillas et wraps qui sont fabriqués sur notre site, ainsi que 1,2 millions de sachets de tortilla chips.

NOS PRIORITÉS

- ✔ La **qualité** de nos produits : nous avons la certification IFS Food et respectons les normes de sécurité alimentaires du programme Global Food Safety Initiative.
- ✔ La **sécurité** de nos employés
- ✔ Notre **impact social et environnemental** : 7 de nos centres de production sont certifiés CarbonNeutral® et nous sommes certifiés ISO 50001.

IFS Food

ISO 50001

SCANNEZ POUR EN SAVOIR PLUS

POCO LOCO EST NOTRE MARQUE DÉDIÉE AUX BESOINS DU FOOD SERVICE

Nous proposons des produits issus du ”Tex Mex” et du snacking qui sont aujourd’hui largement répandus dans la préparation des repas du quotidien : tortilla, wraps et sauces, tortilla chips et dips.

Nous accompagnons les professionnels de la restauration avec des produits qui leur permettent de

créer des recettes pour tous les goûts.

NOS TORTILLAS & WRAPS

TORTILLAS

Les tortillas sont des galettes de 15-20 cm de large, la base idéale pour les recettes traditionnelles mexicaines : fajitas, tacos et enchiladas.

WRAPS

Les wraps sont des galettes de 25-30 cm, parfaites pour créer des repas complets, faciles à emporter. S'utilisent aussi pour des recettes à partager !

DÜRÜMS

La galette incontournable de la street food ! C'est la base parfaite pour les kebabs dürüms et les French tacos.

Nous proposons également des dürüms avec notre marque dédiée.

NOTRE GAMME DE GALETTES EN FOODSERVICE

LES DÜRÜMS 25-30 CM

Galette plutôt fine mais solide, très flexible et légèrement translucide.

GAMME BOULANGÈRE 25-30 CM

options colorées ou texturées disponibles

Galette moelleuse et épaisse, idéale pour les préparations froides ou les préparations faites en avance.

GAMME CLASSIQUE

de 15 à 20 cm

Nous proposons également des galettes surgelées

INSPIRATION RECETTE - LE SANDWICH WRAP

WRAP POULET CÉSAR

POUR 4 PORTIONS

Ingrédients

- 200 g de filet de poulet cuit (épicé et coupé en lanières)
- De la salade découpée
- 2 tomates coupées en dés
- Oignons nouveaux hachés
- 2 à 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillère à soupe de moutarde douce
- 4 cuillères à soupe de copeaux de parmesan
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- 4 wraps Poco Loco « Bakery » 30 cm

Préparation

- Disposez chaque wrap sur une feuille de papier alimentaire, qui servira à maintenir l'ensemble.
- Mélangez la mayonnaise, la moutarde et l'ail, et ajoutez-y les lanières de filet de poulet cuit. Salez et poivrez.
- Ajoutez un quart du mélange au milieu d'un wrap, en formant une ligne.
- Ajoutez-y les copeaux de parmesan, la salade, les dés de tomate et l'oignon nouveau.
- Repliez les bords du wrap, à chaque extrémité de la ligne d'ingrédient, puis roulez l'ensemble fermement avec le papier.
- Coupez-le wrap en deux et disposez les deux morceaux dans un étui à wrap.

RETROUVEZ NOS INSPIRATIONS DE RECETTES EN SCANNANT CE QR CODE

POURQUOI CHOISIR NOS GALETTES ?

La force de nos tortillas, wraps et dürüms c'est leur QUALITÉ

Garnissez-les, pliez-les, roulez-les…
Elles relèvent tous les défis, sans craquer !

LE + : NOS GALETTES NE COLLENT PAS LES UNES AUX AUTRES

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les professionnels de la restauration utilisent de plus en plus les tortillas, wraps et dürüms comme base de recette, et voici pourquoi :

PRODUIT POLYVALENT
Recettes infinies
= Gaspillage limité

PRODUIT RASSASIANT
Expérience client assurée
Coûts maîtrisés

PRODUIT PLÉBISCITÉ
Adoré des consommateurs
Le snacking à l'honneur

NOS TORTILLA CHIPS ET DIPS

TORTILLA CHIPS (NACHOS)

Croustillantes, nos chips de maïs se déclinent en plusieurs saveurs. Leur large forme est idéale pour les tremper dans un de nos dips !

DIPS

Ils accompagnent tous types de produits apéritifs, et en particulier nos tortilla chips ! Salsa, cheese, barbecue, guacamole…
il y en a pour tous les goûts!

INSPIRATION RECETTE AUX TORTILLA CHIPS

LOADED NACHOS À LA MEXICAINE

POUR 10 PORTIONS

Ingrédients

- 450g de tortilla chips nachos Poco Loco
- 250g de Cheddar Dip Poco Loco
- 150g d'emmental, de cheddar ou de mozzarella râpé
- 300g de haricots rouges cuits
- 300g de Dip Guacamole-Style Poco Loco
- 150g de Salsa Medium Poco Loco
- 75g d'oignons rouges émincés
- 75g de maïs doux (égoutté)
- Quelques tranches de Jalapeños Poco Loco

Préparation

1.Préchauffez le four à 200 °C.
2.Répartissez les chips nachos uniformément dans un grand plat allant au four, en fonction du nombre de portions à préparer.
3.Répartissez uniformément la sauce Dip Cheddar sur les chips.
4.Ajoutez des haricots rouges uniformément
5.Ajouter le fromage râpé uniformément
6.Faites cuire au four pendant 3 à 5 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
7.Sortez du four. Avec une cuillère, ajoutez du Dip Guacamole-Style et du Dip Salsa Medium à plusieurs reprises.
8.Finissez par ajouter les toppings: oignon rouge émincé, maïs doux et tranches de jalapeños.
9.Servez immédiatement.

Astuce
Les chips tortilla peuvent également être réchauffées dans une machine à nachos.

RETROUVEZ NOS INSPIRATIONS DE RECETTES EN SCANNANT CE QR CODE

PAULIG

For a life full of flavour.

Pour en savoir plus, contactez-nous:

Snack Food Poco Loco nv
Rumbeeksegravier 157
8800 Roeselare, Belgium
www.pauliggroup.com

Tel +32 (0)51 248 022
info@pocoloco.be
www.pocoloco.be