



Full Wrap

הפסח הזה, כולו טורטייה

חוברת המתכונים של Full Wrap

החלופה האולטימטיבית למצה בחג הפסח.

הטורטיות, שעשויות מקטניות מונבטות, בריאות, עשירות בחלבון מלא, ללא סוכר, ללא חומרים משמרים או צבעי מאכל וללא גלוטן כמובן. קטניות מונבטות, מהוות מקור מצוין לחלבון בפרט וערכים תזונתיים בכלל ועם **Full Wrap** אפשר להכין מהן מטעמים של ממש — וליהנות מארוחה מזינה ועשירה. **Full Wrap** הופכת תוך כמה רגעים לארוחה של ממש – לזניה, טאקוס, לאפה, פיצה, קסאדיה, פשטידה, ראפ ואפילו פאי לקינות. אין גבול לקולינריה ובמטבח — הטורטיות של **Full Wrap** הן התשובה הבריאה והטעימה למצות של פסח.



פִּיצָה PIZZA

פִּיצָה בִּיתִית שֶׁמְכִינִים בִּמְחַבֶּת בִּקְלוֹת וּבִמְהִירוֹת

מְצֻרְכִּים

טורטיות full wrap ☐

רוטב עגבניות מרוסקות לפִּיצָה ☐

גבינת מוצרלה מגורדת/ גבינה טבעונית ☐

תוספות שאוהבים- פטריות/ בזיליקום/ תירס/ ☐

בצל/ אננס ועוד.

אופן ההכנה

1 על מחבת חמה מניחים טורטייה.

2 מורחים על הטורטייה את הרוטב, מפזרים

גבינה ותוספות שאוהבים.

3 סוגרים את המחבת במכסה עד שהגבינה נמסה

אמפנדס EMPANADS

מאפה אמפנדס במילוי תרד שגם ילדים אוהבים

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

תרד ☐

בצל קצוץ ומטוגן ☐

מלח ופלפל ☐

אופן ההכנה

1 מבשלים את התרד במים רותחים (רתיחה קלה) כ-3

דקות. מסננים היטב, סוחטים וקוצצים דק.

2 מוסיפים בצל מטוגן, מלח ופלפל לפי הטעם.

3 קורצים את הטורטיות לעיגולים. מניחים כפית של

מלית במרכז מהדקים את הקצוות עם מעט מים

בעזרת מזלג.

4 מכניסים לתנור (שחומם מראש ל180 מעלות) ל15

דק או עד הזהבה.



לזניה LASANYA

לזניה טעימה תמיד גונבת את ההצגה

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

רוטב עגבניות מרוסקות ☐

גבינת מוצולה מגורדת/ גבינה טבעונית ☐

חצילים מטוגלים ☐

אופן ההכנה

- 1 מרכיבים את הלזנייה: יוצקים כף רוטב עגבניות לתחתית התבנית, מניחים טורטייה, מעליהםפזרים גבינה מגורדת וחצילים מטוגנים.
- 2 חוזרים על התהליך שוב ושוב עד לגודל הרצוי.
- 3 מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור (שחומם מראש ל200 מעלות) ל20 דק או עד הזהבה.
- 4 מוציאים מהתנור, מצננים מעט ומגישים.



טאקוס TACOS

מתכון חובה לחובבי האוכל המקסיקני

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

אבוקדו חתוך לרצועות ☐

סלסת עגבניות ☐

כוסברה ☐

ליים ☐

מנגו חתוך לקוביות ☐

אופן ההכנה

1 קורצים את הטורטיות לעיגולים קטנים.

2 מרכיבים את הטאקו: מניחים על הטורטייה רצועות אבוקדו, סלסת עגבניות, מנגו חתוך לקוביות ומעטרים בכוסברה עם דץ' ליים.



סושי SUSHI

מארחים? זה המתכון בשבילכם

מצרכים

טורטיות full wrap

חסה/ עלים ירוקים

גמבה חתוכה לרצועות

גבינה בולגרית

ממרח פסטו

בצל ירוק

אופן ההכנה

1 מורחים ממרח פסטו על מצע הטורטייה.

2 מניחים את הגבינה הבולגרית, החסה, רצועות

הגמבה ובצל ירוק.

3 מגלגלים את הטורטייה וחותכים לעיגולים שווים.

4 מניחים על מגש ומגישים.





נאצ'וס NACHOS

מנה מהמטבח המקסיקני שהכי כיף לחלוק עם חברים

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

ממרח גוואקמולי ☐

סלסת עגבניות ☐

פלפל חריף- חלפניו ☐

גבינת מוצרלה מגורדת ☐

ליים ☐

אופן ההכנה

1 חותכים את הטורטיות למשולשים, מפזרים באופן אחיד על מגש ומכניסים לתנור שחומם ל180 מעלות ל7 דק, מוציאים מהתנור ומצננים.

2 מפזרים על המשולשים גבינת מוצרלה מגורדת ומכניסים לתור עד להמסה.

3 מרכיבים את המנה: מפזרים גוואקמולי, סלסת עגבניות, פלפל חריף. מגישים את המנה עם ליים.

שווארמה SHAWARMA

לאפה שווארמה ים תיכונית בקלי קלות

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

שווארמה פרוסה ☐

ממרח חומוס ☐

סלט ירקות חתוך דק ☐

פטרוזיליה ☐

סלט טחינה ☐

אופן ההכנה

1 מקפצים במחבת שווארמה עם מעט שמן ותבלינים לפי טעם.

2 מרכיבים את המנה:

מורחים על הטורטייה ממרח חומוס, מניחים את השווארמה

סלט הירקות והפטרוזיליה.

3 מגלגלים בצורה הדוקה ומגישים עם סלט טחינה.





קערת סלט BOWL

הגיע הזמן לרענן את הסלט

מצרכים

טורטיות full wrap ☐

סלט ישראלי ☐

רוטב ☐

אופן ההכנה

1 מניחים טורטייה בתוך תבנית עוגה עגולה.

2 מכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות ל7 דק/
עד הקשחה.

3 מוציאים ומצננים לחלוטין.

4 מניחים בתוך קערת הטורטייה את הסלט עם הרוטב.

פאי פאי

פאי שזיפים, סיום מושלם לארוחה

מצרכים

- טורטיות full wrap חומס
- כ-8 שזיפים אדומים בינוניים (כ-800 גרם) / תפוחי עץ
- $\frac{1}{4}$ כוס סוכר חום כהה
- 1 כף קורנפלור

אופן ההכנה

- מכינים את המלית- מערבבים את השזיפים עם הסוכר החום והקורנפלור. מרכיבים את הפאי:
- מניחים בתבנית עגולה טורטייה וממלאים במלית הפרי. את השוליים של הטורטייה מקפלים פנימה (כמו בתמונה) ומכסים בנייר אלומיניום.
- מכניסים לתנור שחומם מראש ל180 מעלות ל20 דק עד להזהבה של הטורטייה והשחמה של השזיפים.



Full Wrap



LORD היא קבוצת המזון הטרי, "on the go" המובילה בישראל שהוקמה לפני 35 שנה.

אנו מייצרים, מפיצים ומשווקים: סלטים טריים, כריכים, ארוחות מוכנות לאכילה ועוד. אנו מפיצים למגוון לקוחות: מגזר פרטי וציבורי, משרדי ממשלה, חברות תעופה, כוח ההגנה הישראלי.

לפני 7 שנים התחלנו במסע שהוביל לפיתוח החדשני- **Full Wrap**

המסע כלל: מחקר ופיתוח, המצאת טכנולוגיה חדשה, הקמת מפעל ייצור, קבלת תעודות - BRC, GMP, ISO, HACCP ושיתוף פעולה עם הרשות לחדשנות בישראל.

Full Wrap הוא מותג פוד-טק ישראלי בתחום החלבון האלטרנטיבי מן הצומח שמייצר מאפים שעשויים מקטניות מונבטות. המוצרים מהווים בסיס לארוחה מלאה ומצטיינים בערכים תזונתיים, עשירים בחלבון מלא, נטולי צבעי מאכל, טבעוניים, ללא גלוטן, קלים לשימוש ומובילים לתחושת שובע. מזון מועדף ע"י ספורטאים, מפחיתני צריכת בשר וגלוטן וע"י חובבי הפאסט פוד הבריא. המוצרים שלנו זוכי תחרויות חדשנות בעולם-



בין מוצרינו ניתן למצוא: טורטיות מחומס מונבט, טורטיות מעדשים מונבטות וראפים טריים מוכנים לאכילה במגוון טעמים.