



# TASTE

SANTA MARIA OUT OF HOME





# FARVERIG POWERMAD FOR KROP, SJÆL OG PLANETEN.

Det er ikke så underligt, at Tex Mex med sit mexicanske afsæt og amerikanske fortolkninger er landet lige i danskernes madhjerter. Tænk bare på alle smage, farver og personlige udfoldelsesmuligheder. Hvordan ingredienserne inviterer dig til at prøve nye måder og dele madoplevelser med andre på.

Vores sortiment af krydderiblandinger, tortillas, nachos og saucer er din adgangsbillet til en simrende verden af uendelige variationer. Kombineret med en proteinkilde, der er både nærende og bæredygtig, bliver madkonceptet et rigtigt hit - for krop, sjæl og planet. Hvis du spørger os, er Pulled Oats® det perfekte protein til klassiske tacos. Det er lavet af nordisk havre og fire andre helt naturlige ingredienser.

Pulled Oats® indeholder mere protein end kylling og mere jern end oksekød. Derudover har det en meget lavere klimapåvirkning. Tilsæt bare din krydderiblanding og masser af olie, når du steger Pulled Oats® på en varm pande. Det er den letteste måde at tilberede en vegansk Tex Mex ret, der overbeviser selv den mest inkarnerede kødelsker i dit selskab.





# PULLED OATS® GOD MAD TIL ALLE. (JA, ALLE!)

Vegetariske alternativer har været der længe, men i andre former. Vi har skabt et fuldendt alternativ til kød med et større næringsindhold end noget andet protein på markedet og uden spor af soja, hvede, laktose eller nogen tilsætningsstoffer. Og det eneste vi har gjort, er at blande havre og alle dens fibre, mineraler og antioxidanter med hestebønner og ærter.

Dette er et helt nyt protein, der tilgodeser dine gæsters krav og forventninger, og giver dig mulighed for at fokusere på det, du er god til – at skabe smag. Pulled Oats® suger bogstaveligt talt smagene til sig. Takket være den møre, fiberrige tekstur kan du sætte dit helt eget præg på retten – uanset om du foretrækker det vildt eller mere afslappet. Og du kan stege, grille og bage det. Du kan endda tilberede Pulled Oats® lige fra pakken. Det eneste, du ikke kan gøre, er at ignorere det. For det her er mad, der kommer til at forandre vores måltider. Bidrag til en bedre og mere velsmagende verden. Et måltid ad gangen.

## PERFEKT PÅ PANDEN!

Bland Pulled Oats® med den lækreste marinade i en skål, og steg den derefter på en stegepande ved middelhøj varme i 5-6 min.  
Så er serveringen klar!



200554  
Pulled Oats Veggie Mince  
Natural, Frozen  
1,5 kg (4 stk. pr. kolli)



# DEN NYE EMBALLAGE

Vores nye emballage er fremstillet af råmaterialer fra bæredygtige kilder. De er også FSC-certificeret, hvilket indebærer at træråvaren i kartonen kommer fra skovbrug, der tager hensyn til mennesker og miljø.

Størrelse, der er nem at holde på.

Nem at gemme af vejen!

FSC-certificeret emballage.



Gennemsigtig rude, der giver et hurtigt overblik.



CHILI ER MAGISK I BÅDE DESSERT, MARMELADE OG CHUTNEY.

# SPICES

## PEBER

Oplev, hvordan klassikere som pasta carbonara løftes med verdens bedste peber. Find nye måder at anvende de forskellige pebersorter på.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>PEBER</b>		
101218	Cayennepeber	450 g
101298	Citronpeber	750 g
101299	Fem Peber mix	410 g
101342	Grøn Peber	165 g
101215	Hvid Peber, hel	550 g
101216	Hvid Peber, knust	455 g
101217	Hvid Peber, stødt, Malaysia	500 g
101326	Hvidløgspeber	640 g
101288	Limepeber	770 g
101290	Pebermix	540 g
101349	Rosépeber	265 g
101211	Sort Peber, groftmalet, Indien	460 g
101213	Sort peber, knust, Indien	440 g
101214	Sort Peber, stødt	450 g
101212	Sort Peber Tellicherry, hel	450 g
101839	Salt/Peber Mix	940 g

## CHILIPEBER

Chili er verdens mest anvendte krydderi. I vores sortiment finder du alt fra den søde Ancho til vore Red Hot Flakes.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>CHILI</b>		
101219	Chilipeber, Ancho	470 g
101223	Chipotle Chili Pepper	500 g
101221	Chili Guajillo	440 g
102189	Piri Piri	175 g
101222	Red Hot Chilipepper Flakes	295 g
101220	Chilipulver	430 g

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>PAPRIKA</b>		
102076	Paprika Delikatesse	450 g
101225	Paprika stærk	480 g

## BAGNING

Her finder du en god basis til dit bagværk.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>BAGVÆRK</b>		
101228	Bagepulver	700 g
101231	Birkes, blå	550 g
101230	Gelatinepulver	600 g
101358	Kanel, hel	300 g
101181	Kanel, stødt, Indonesien	470 g
101182	Kardemomme, hel	330 g
101315	Kardemomme, stødt	370 g
101183	Kardemommekerner	590 g
101229	Natron	1100 g
101361	Nellik, hele	340 g
101201	Nellik, Stødt	425 g
101247	Vanillesukker	700 g
101248	Vanilin sukker	810 g

## RENE KRYDDERIER

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIER</b>		
101194	Allehånde, hel	345 g
101195	Allehånde, knust, Jamaica	320 g
101196	Allehånde, stødt	430 g
101171	Anis, hele, Tyrkiet	390 g
101172	Anis, stødt	460 g
101280	Aroma krydderi	920 g
101173	Arrowroot	460 g
101131	Basilikum	145 g
101174	Citronsyre	750 g
101175	Dild Frø	450 g
101132	Dild, frysetørret	115 g
101343	Enebær hel	290 g
101133	Estragon	95 g
101177	Fennikel, hel	300 g
101178	Fennikel, stødt	350 g
102200	Gurkemeje	430 g
101206	Hvid Sesam	490 g
101208	Hvidløg, finthakket	560 g
101209	Hvidløg, granuleret	650 g
101180	Ingefær, stødt, Kina	380 g
101197	Kommen, hel	420 g
101184	Koriander, hel	270 g
101185	Koriander, stødt, Bulgarien	355 g
101135	Kørvel	115 g
101359	Laurbærblade	45 g
101347	Løg, finthakket	335 g
101198	Løg, granuleret	570 g
101136	Merian	100 g
101360	Muskatnød, hel	555 g
101199	Muskatnød, stødt, Indonesien	440 g
101137	Mynte	110 g
101835	Oregano	65 g
101291	Persillade	720 g
101140	Persille	95 g
101134	Purløg	35 g
101141	Rosmarin	255 g
101142	Salvie	140 g
101202	Sea Salt	1010 g
101203	Sennepsfrø, brune	610 g
101204	Sennepsfrø, gule	640 g
101205	Sort Sesam	550 g
101207	Spidskommen, Syrien	430 g
101362	Stjerneanis	160 g
101836	Timian, hel	185 g

## DRESSING

Prøv en af vores krydderiblandinger til dressinger og kryddersmør.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIBLANDINGER</b>		
101338	Chili & Mango	680 g
101284	Hvidløg & Urter	575 g
101311	Ranch Style	650 g



LAV DIN EGEN SMAGFULDE OLIE AF VORES URTER.

VIDSTE DU, AT DU FORSTÆRKER SMAGEN, NÅR DU OPVARMER SORT PEBER PÅ EN TØR STEGEPANDE?



SALATKRYDDERIER PERFEKT TIL AT LAVE DRESSINGER, DIPS OG KRYDDERSMØR AF.



# SPICES



## KRYDDERIMIX

Der findes smagfulde krydderikombinationer, der er kommet for at blive. Som Herbes De Provence, Grillkrydderi og Citronpeber.

VARE NR	PRODUKT 6 STK./KOLLI	ENHED
<b>KRYDDERIMIX</b>		
101295	Allround Krydderi	770 g
101281	Chef de Provence	340 g
101262	Chili con Carne	448 g
101283	Franske Urter	180 g
101307	Gyros	590 gr
101303	Herbes de Provence	205 g
101285	Hvidløgssalt	1030 g
101351	Italiensk, salat krydderi	680 g
101305	Jægerblanding	480 g
101287	Kebabkrydderi	370 g
101286	Krydderurtemix	420 g
101306	Kyllingekrydderi	640 g
101293	Pizzakrydderi	105 g
101309	Pommes Friteskrydderi	840 g
<b>ART NR PRODUKT 6 ST./KARTON ENHED</b>		
<b>KARRY</b>		
101346	Lemon Curry	450 g
101282	Karry Madras	435 g

## ET SORTIMENT HELT UDEN TILSAT SALT

Et sortiment helt uden salt. Det giver dig mulighed for at salte efter smag og behag.

### IKKE TILSAT SALT

VARE NR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
101339	CitronPeber No Added Salt	530 g
101341	Fiskekrydderi m/Dild No Added Salt	320 g
101345	Farskrydderi No Added Salt	490 g
101344	Kyllingekrydderi No Added Salt	445 g
101289	Middelhavs Urtemix No Added Salt	340 g
101348	Pebermix No Added Salt	530 g



## ØKOLOGISKE KRYDDERIER

Vores økologiske sortiment indeholder nu 19 krydderier. De økologiske nyheder er Cayennepeber og Spidskommen.



### ØKOLOGISKE KRYDDERIER

VARE NR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
101233	Øko. Basilikum	140 g
101323	Øko. Cayennepeber	530 g
101316	Øko. Citron Peber	650 g
101317	Øko. Grillkrydderi	740 g
101245	Øko. Hvid peber, hel (Fair Trade)	540 g
101246	Øko. Hvid Peber, stødt (Fair Trade)	555 g
101244	Øko. Hvidløg, granuleret	600 g
101234	Øko. Ingefær (Fair Trade)	360 g
101235	Øko. Kanel, stødt	380 g
101232	Øko. Karry	370 g
101236	Øko. Løg, granuleret	510 g
101237	Øko. Oregano	80 g
102077	Øko. Paprika	450 g
101239	Øko. Rosmarin	230 g
101240	Øko. Sort Peber, groftmalet	380 g
101241	Øko. Sort peber, hel (Fair Trade)	450 g
101242	Øko. Sort Peber, stødt	330 g
101324	Øko. Spidskommen	460 g
101243	Øko. Timian	195 g

# BELUGA BOLOGNESE

TILBEREDNING: 30 MIN | TID I ALT: 60 MIN  
PORTIONER: 10 & 100

### INGREDIENSER

300 g	3 kg	zittauerløg, hakket
2 spsk.	100 g	Santa Maria Hvidløg, finthakket
2 spsk.	100 ml	olivenolie
0,5 dl	450 g	tomatpuré
500 g	5 kg	belugalinser/grønne linser
800 g	8 kg	hakkede tomater
2 dl	2 kg	vegansk cremefraiche
2 dl	2 liter	vand
2 tsk.	½ dl	Santa Maria Oregano
2 tsk.	½ dl	Santa Maria Basilikum
2 tsk.	½ dl	Santa Maria Bordsalt
2 tsk.	½ dl	Santa Maria Sort Peber, stødt
1 kg	10 kg	spaghetti

### HVORDAN

- Læg linserne i blød 8-12 timer.
- Svits løg og hvidløg i olie.
- Rør tomatpuré, belugalinser, hakkede tomater og cremefraiche i.
- Krydr retten med oregano, basilikum, salt og sort peber.
- Læg et låg på, og lad saucen simre i 20 min. Rør rundt engang imellem. Når linserne er bløde, er bolognesen klar.
- Servér den nykogte spaghetti med belugabolognesen.



# TACOS

Er det en burger, er det en taco?  
Det er ligegyldigt! Din kylling har  
aldrig været frækkere, i en marinade  
med et stænk kaffe og pyntet med  
hot ananas-salsa.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

### Marinade

- 16 kyllingbryst/kyllinglår u/ben
- 5 dl stærk kold kaffe
- 4 spsk. brun farin
- 4 spsk. Santa Maria Oregano
- 2 spsk. Santa Maria Spidskommen
- 4 Santa Maria Laurbærblade
- 1 finthakket løg
- 2 spsk. koncentreret appelsinjuice
- 2 lime, saft fra

Bland alle ingredienserne til marinaden, og marinér kyllingen i mindst 5-6 timer. Tag kyllingen op, og tør den af. Gem marinaden. Brun kyllingen, så den får en fin farve, og hæld marinaden over. Lad det koge i ca. 10-15 min., og lad det derefter køle af. Når kyllingen er kold, trækkes den fra hinanden med to gaffer eller skæres i tern. Bland den med BBQ-saucen (se opskrift nedenfor) så den får den ønskede konsistens og krydrede smag.

### BBQ-sauce

- 2,5 dl afkølet kyllingemarinade
- 1,5 dl ketchup
- 2 spsk. æblevineddike
- 1 dl Santa Maria Chipotle Paste
- salt

Pisk alle ingredienserne til saucen sammen, og smag den til med salt og peber. Læg kylling i et lækkert brød sammen med valgfri salat, og afslut med salsa. Man kan sagtens varme kyllingen i BBQsaucen og servere den varm!

### Ananas-salsa

- 10 dl finthakket frisk ananas
- 1 dl finthakket rødløg
- 1 dl finthakket rød eller grøn Santa Maria Jalapeño
- 1,5 dl finthakket frisk koriander
- 1,5 dl limesaft
- 4 spsk. æblevineddike
- 1 tsk salt

10 lækre ciabattaboller

Bland alle ingredienser, og lad salsaen stå i ca. 20 min. inden servering.

# FISH TACO

Om du serverer skaldyr  
eller fisk spiller ingen  
rolle! Det vigtige er, hvad  
du pynter din taco med  
– skiver af avocado og  
mango, finthakket løg,  
hvidløg med frisk koriander  
som sidekick.

## INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 600 g laksefilet (eller hvid fast fisk eller rejer)
- 3 lime, saft fra
- 5 tomater uden kerner og i små tern
- 1 finthakket salatløg
- 2 fed hvidløg
- 1,5 dl hakket frisk koriander
- 2 avocadoer i små tern
- 1 mango i små tern
- 2 tsk. Santa Maria Seasalt
- 1 tsk. Santa Maria Tellicherry Black Pepper
- 1 spsk. olivenolie
- 4 dl Santa Maria Chipotle Sauce
- 20 Santa Maria Taco Shells
- icebergsalat

Skær fisken i tern af 1x1cm. Pres limesaft over, og lad det hvile i køleskabet i ca. 2 timer.

Hæld væsken fra fisken, og tilsæt avocado, mango, tomat og salatløg. Pres hvidløg over, og tilsæt salt, friskkværnet sort peber og olivenolie. Rør det forsigtigt rundt.

Fordel blandingen i tacoskaller sammen med icebergsalat i fine strimler, og afslut med chipotle sauce.

### TUB TIME!

Server med Taco Tubs  
eller Mini Taco Tubs som  
prikken over i'et!





# SPICES



## KVÆRNE

Krydderier smager bedst, når de lige er malet. Anvend vores kværne som topping lige inden servering.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>EXTRA FINE SELECTION</b>		
4146	BBQ & Grill Mesquite	285 g
4148	Chicken & Steak	250 g
4143	Chili Explosion	275 g
4144	Lime Pepper	310 g
4142	Rock Salt	455 g
4145	Roasted Garlic & Pepper	265 g
4147	Scandinavian Forest	220 g
4140	Tellicherry Black Pepper (Sort Peber)	210 g
4141	White Pepper (Hvid Peber)	255 g

VARE NR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>PORTIONSBEVE</b>		
4813	Salt, 1500 stk.	1,1
4814	Peber groft sort, 1500 stk.	0,45
4815	Pommes frites krydderi 0,7 g 1500 stk.	0,7
VARE NR	PRODUKT, GRAM/ENHET	ST/KART
3953	Gær 2x12 g	50

VARE NR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>I LAGE</b>			
4805	Estragon I lage	330 g	12
4870	Grøn peber i saltlage	1650 g	4
4871	Kapers, Capotes	1600 g	4
4872	Kapers, Non Pareilles	1600 g	4
200204	Saffron	0,5 g	



## KRYDDERIER

Her finder du vores storsælgere i en mindre pakning med strøfunktion.

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIER 0,44 L</b>		
101442	Basilikum	65 g
101443	Bordsalt	592 g
101445	Estragon	47 g
101451	Hvidløg, granuleret	290 g
101493	Laurbærblade, håndplukkede	20 g
101447	Løg, granuleret	256 g
101448	Oregano	33 g
101494	Timian, hele, Provence	80 g
<b>KARRY</b>		
101643	Karry, Madras	205 g
<b>PAPRIKA</b>		
101449	Paprika	200 g
<b>BLANDNINGSKRYDDERIER</b>		
101641	Allround krydderi	394 g
101402	Grillkrydderi	300 g
101645	Italiensk krydderi	325 g
101649	Pizza krydderi	57 g
101648	Pommes Frites og Kartoffel krydderi	400 g
101647	Viltkrydderi	245 g
<b>PEBER</b>		
101444	Cayennepeber	199 g
101642	Citronpeber	359 g
101574	Hvid Peber, stødt	218 g
101652	Hvidløgspeber	304 g
101644	Pebermix	258 g
101408	Peber Hel Sort	225 g
101573	Sort Peber, groft	217 g
101572	Sort Peber, stødt	181 g
<b>BAGVÆRK</b>		
101406	Kanel	222 g
101446	Kardemomme, stødt	181 g
101490	Vanille stænger	40 g



## KRYDDERIBLANDINGER

Opdag vores unikke smagskombinationer som Cacao & Chili, Wasabi & Sesame og American Cajun.



VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIER</b>		
4125	American Cajun	190 g
4124	Basil & Tomat	250 g
4112	Cacao & Chili	290 g
4110	Chili & Lime	285 g
4119	Orange & Pepper	300 g
4116	Røget Paprika	230 g
4123	Smoky BBQ	300 g
4113	Triple Pepper	235 g
4122	Umami	265 g
4114	Wasabi & Sesame	295 g



## DEN BEDSTE KVALITET STÅR PÅ BORDET

VARENR	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>EXTRA FINE SELECTION, PREMIUM KVÆRNE</b>		
2676	BBQ Grill Mesquite	85 g
2674	Chicken & Steak	75 g
2675	Chili Explosion	70 g
2669	Five Peppers	60 g
2671	Lime Pepper	90 g
2673	Pasta Rossa	80 g
2677	Roasted Garlic & Pepper	80 g
2679	Rock Salt	140 g
2672	Seafood & Fish	90 g
2680	Tellicherry Black Pepper	70 g
2668	White Pepper	73 g





## ASIAN GLAZED *salmon* WRAP

Wraps fyldt med laks med Asian Style Soy Glaze, Wasabi & Sesame, sprød salat, sukkerærter og avocado.

### INGREDIENSER 10 PORTIONER

- 800 g laksefilet
  - 2 dl **Santa Maria Asian Style Soy Glaze**
  - 2 msk **Santa Maria Spice Mix Wasabi & Sesame**
  - 2 dl mayonnaise
  - 2 ts. soja
  - 10 **Santa Maria Tortillas 10"**
- Valgfrie grøntsager, fx salat, bønnespirer, sukkerærter, avocado og radiser.

1. Skær laksen ud i stykker a 80 g.
2. Marinér laksen i Asian Style Soy Glaze i mindst en time, men helst natten over.
3. Brun laksen på alle sider ved høj varme på en pande.
4. Bland mayonnaise med Spice Mix Wasabi & Sesame, og smag blandingen til med soja. Den smager endnu bedre, hvis den hviler i køleskabet natten over.
5. Skær laksen i tynde skiver, og server den i tortillaer sammen med valgfrie grøntsager og wasabi/sesammayonnaisen.

## BBQ

## STREET FOOD



### STREET FOOD

I vores street food-sortiment tilbyder vi dig muligheden for at servere autentiske, trendy madretter. Med dette sortiment kan du tilberede enkle opskrifter, der får din menu til at skille sig ud.

VARE NR	NAVN	6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIBLANDING</b>			
101366	Beef Brisket Rub		545 g
101368	Jamaican Jerk Seasoning Mix		510 g
101367	Pork Carnitas Seasoning Mix		520 g
101365	Pulled Pork Rub		545 g
100270	Kimchi Spice Mix		315 g
100269	Pickling Spice Mix		400 g
<b>SQUEEZE BOTTLE</b>			
4541	Bourbon BBQ		1100 g
4544	Chipotle Sauce		890 g
4556	Guacamole		940 g
200106	Habanero Cheese Sauce		970 g
4557	Salsa		950 g
200107	Sriracha Sauce		980 g
4539	Sweet Chili Sauce		1100 g
4538	Piri Piri Sauce		950 g
4540	Teriyaki		1090 g



## BBQ

Sæt smag på grillen! Her finder du saucer, olier, rubs, glaze og marinader, der gør dig til en grillmester.



VARE NR	NAVN	6 STK./KOLLI	INDHOLD
<b>KRYDDERIBLANDING BBQ</b>			
101272	Barbecue Krydderimix		610 g
101998	Chimichurri Rub		350 g
101273	Grillkrydder		650 g
101279	Grill Krydderimix m/honning		670 g
101999	Red Chili & Ginger Rub		490 g
101275	Rub & Dry Marinade Chili		500 g
101325	Rub & Dry Marinade Chipotle & Citrus		650 g
101276	Rub & Dry Marinade Urter		580 g
101277	Steakhouse BBQ Krydderimix		565 g
<b>VARE NR NAVN 3 STK./KOLLI</b>			
<b>MARINADER/GRILLOLIER</b>			
4620	Marinade, Allround		2500 ml
4621	Marinade, Garlic		2500 ml
4614	Grill Oil Allround		2500 ml
<b>VARE NR NAVN</b>			
<b>BBQ SAUCER 3 STK./KOLLI</b>			
200646	American BBQ Sauce Original		2575 g
200645	American BBQ Sauce Hickory		2560 g
<b>VARE NR NAVN 3 STK./KOLLI</b>			
<b>BBQ GLAZE</b>			
200606	Glaze Chipotle		2500 g
<b>VARE NR NAVN 6 STK./KOLLI</b>			
<b>SQUEEZE BOTTLE</b>			
200519	BBQ Glaze Asian Style Soy		1000 g
200520	BBQ Sauce Caribbean Style Adobo		1000 g
200518	BBQ Sauce Korean Style		1000 g
200605	Glaze Pineapple Jalapeño		1115 g
200640	Glaze Chipotle		1110 g
200639	Glaze Mango Jalapeño		1145 g
200642	American BBQ Sauce Sweet and Spicy		1110 g
200644	American BBQ Sauce Kentucky Whiskey		1165 g
200641	American BBQ Sauce Original		1145 g
200643	American BBQ Sauce Smokey Hickory		1140 g





# TEX MEX

## TEX MEX

Hent inspiration til sprøde tacos, fyldige wraps, varme quesadillas og hotte salsaer.



VARENR.	PRODUKT 6 STK./KARTON	ENHED
<b>SPICEMIX</b>		
101262	Chili Con Carne	448 g
101250	Crispy Bites Spice Mix	625 g
101251	Fajita Spice Mix	532 g
101263	Mexican Fajita Spice Mix	504 g
101254	Taco Original Spice Mix	532 g
101252	Organic Fajita Spice Mix	588 g
101253	Organic Taco Spice Mix	616 g
101255	Vegetarian Taco Mix	487 g

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>TORTILLA</b>			
4780	Hvede tortilla 6" (12 ps á 12 stk.)	330 g	12
4991	Tortilla 8" 480 g (8 ps á 12 stk.)	480 g	8
4992	Tortilla 10", 750 g (6 ps á 12 stk.)	750 g	6
102063	Tortillas 8" fuldkorn, 320 g (12 ps á 8 stk.)	320 g	12
4786	Hved tortilla 12", (6 ps á 12 stk.)	1080 g	6
102061	Tortilla 8" Øko. (12 ps á 8 stk.)	320 g	8 x 12
102062	Tortilla 8" Øko. fuldkorn, (12 ps á 8 stk.)	320 g	12
200227	Tortilla 8" gluten free, (10 ps á 4 stk.)	224 g	10
<b>TORTILLA FROST</b>			
4942	Majs Tortilla 6" (10 ps á 72 stk)	936 g	10

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>SHELLS OG TUBS</b>			
4403	Taco Skaller (10 pk. á 20 stk.)	2200 g	1
200670	Taco TubS (25 pk. á 8 stk.)	3625 g	1
4560	Mini Taco TubS (18 pk. á 14 stk.)	2160 g	1
<b>CHIPS N'DIP</b>			
4769	Nacho Chips dip	800 g	3
<b>CHIPS</b>			
4419	Nacho Chips	2700 g	1
3210	Tortilla Chips, salted	475 g	12
3209	Tortilla Chips, cheese	475 g	12
3211	Tortilla Chips, chili	475 g	12
3208	Tortilla Chips BBQ	475 g	12
3212	Nachos Chips	475 g	12
4564	Mini Nacho Chips	475 g	14
3217	Tortilla Chips, salted	40 g	30



NÅR DU VIL BRUGE CHILI I DIN RET, KAN DU EVENTUELT LIGGE DEN I LUNKENT VAND. VANDET KAN ANVENDES I MADLAVNINGEN TIL AT FÅ DEN RIGTIGE STYRKE.

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>SAUCE</b>			
200217	Taco Sauce hot	800 g	8
4552	Taco Sauce hot	3700 g	2
200210	Taco Sauce mild	800 g	8
4553	Taco Sauce mild	3700 g	2
4548	Taco Sauce medium	3700 g	2
200213	Taco Sauce medium	800 g	8

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>SALSA</b>			
4549	Salsa Chunky medium	2250 g	2
4550	Salsa Chunky hot	3700 g	2
4551	Salsa Chunky medium	3700 g	2
4433	Rio Grande Salsa	3850 g	3
4825	Salsa Base, pose	2040 g	4

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>GREEN CHILI/JALAPEÑOS</b>			
4420	Green Chili Mild	2800 g	3
4423	Green Chili Mild	765 g	6
4428	Jalapeño skåret, grøn	900/480 g	6
4445	Jalapeño skåret, grøn	3065/1700 g	2
4763	Jalapeño skåret, rød	3065/1700 g	2
4767	Jalapeños skåret, gul	3060/1750 g	2
4826	Jalapeño, sliced, pose	2300 g	4

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>BØNNER</b>			
4456	Chili Beans	2600 g	3
4457	Pinto Beans	2550/1530 g	3

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>OSTSAUCE/PASTE</b>			
4452	Cheddar Cheese Sauce	3000 g	3
4618	Chipotle Paste	750 g	6

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>AVOKADO - FROST</b>			
4919	Guacamole	1000 g	6



# TEX MEX





# ASIA

Her finder du et sortiment, som hurtigt og nemt giver dig den der perfekte asiatiske smag.

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>KRYDDERIBLANDING</b>			
101256	Chicken Thai krydderimix	713 g	6
101257	Green Curry krydderimix	500 g	6
101357	Lime Wok krydderimix	650 g	6
101258	Paneng Red Curry krydderimix	640 g	6
101259	Tom Kha Soup krydderimix	675 g	6
101271	Øko. Pineapple Thai krydderimix	675 g	6
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>SAUCER &amp; PASTAER</b>			
3460	Sweet Chili Sauce	500 ml	12
4646	Sweet Chili Sauce	1950 ml	6
4644	Oyster Sauce	500 ml	12
4658	Fish Sauce	700 ml	12
3536	Chili & Garlic Sauce	200 ml	12
4655	Grøn karry past	470 g	12
4656	Rød karry past	470 g	12
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>KOKOSMÆLK</b>			
200562	Coconut Cream	1000 ml	12
4660	Kokosmælk	2900 ml	3
200545	Kokosmælk Original	250 ml	12
200547	Øko. Kokosmælk	250 ml	12
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>NUDLER</b>			
200058	Egg Noodles (Ægnudler)	200 g	12
4666	Whole Weat Noodles (Fuldkornsnudler)	6000 g	1
4689	Asian Ægnudler	6000 g	1
4690	Wok Noodles (woknudlar)	6000 g	1
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>ØVRIGT SPICY WORLD</b>			
4683	Sambal Oelek	730 g	6
4643	Ketjap Manis	500 g	12
200626	Teriyaki Sauce	2700 g	3

# INDIA

Opdag det indiske køkken. I vores sortiment finder du de bedste krydderier, brød, saucer, karryblandinger og chutneys, der hjælper dig med at få succes med de indiske retter. Prøv vores økologiske nyhed Organic Curry Masala Spice Mix.

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>KRYDDERIBLANDING</b>			
101261	Øko. Curry Masala krydderimix	600 g	6
101265	Garam Masala krydderimix	553 g	6
101266	Kerala Curry krydderimix	553 g	6
101267	Raita krydderimix	700 g	6
101269	Tandoori krydderimix	560 g	6
101270	Tikka Masala krydderimix	560 g	6
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>SAUCE &amp; CHUTNEY &amp; BRØD</b>			
4897	Korma Cooking Sauce	2100 g	6
4650	Mango Chutney Original	1200 g	6
3594	Papadums	110 g	12
<b>VARENR NAVN</b>			
<b>FROST</b>			
4694	Naan Bread Mini	3600 g	10

# ITALY

Vores udvalgte italienske sortiment hjælper dig med at sætte middelhavsinspirerede retter på menuen.

VARENR	NAVN	INDHOLD	STK./KART
<b>ITALIENSKE DELIKATESSER</b>			
4673	Peperone Piquillo (grillede paprika)	2500 g	2
4651	Sundried Tomatoes	2300 g	4
4670	Tapenade, oliven	650 g	6
200681	Pesto Genovese, grøn pesto	1000 g	6
200682	Pesto Rosso, rød pesto	1000 g	6





FØLG OS PÅ FACEBOOK:

 /SantaMariaFoodserviceDanmark

**KENNETH SØGAARD GRØNNE**

COUNTRY MANAGER  
kenneth.gronne@paulig.com  
Mobil 27 100 444

**MARIA SEEFELDT BØRGEN**

MARKETING ACTIVATION  
MANAGER OOH  
maria.seefeldt.borgen@paulig.com  
Mobil 40 621 003

**GITTE HOLM**

SALGSBACKUP  
gitte.holm@paulig.com  
Mobil 27 100 441

**PETER SCHYTTE**

KEY ACCOUNT MANAGER  
peter.schytte@paulig.com  
Mobil 27 100 440

**ANDREAS DUNCAN GRAM**

ACCOUNT MANAGER  
SJÆLLAND  
andreas.duncan@paulig.com  
Mobil 27 100 442



SANTAMARIAFOODSERVICE.DK