

A top-down view of a white oval plate. The plate contains a serving of roasted broccoli, a small white bowl of creamy dipping sauce topped with red and yellow spices, and a charred orange slice. The background is a light, textured surface.

Santa Maria

Sortimentskatalog

2024

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NU

 PAULIG PRO

Hi professional.

HER ER PAULIG PROS SORTIMENTSKATALOG FOR 2024. HER PRÆSENTERER VI ALLE VORES SANTA MARIA PRODUKTER, DER RETTER SIG MOD PROFESSIONELLE FAGFOLK SOM DIG.



SÅDAN ARBEJDER VI



Taste excellence

GOD SMAG

I HVER EN BID



Value creation

RÅDGIVNING, DER BOOSTER

BUNDLINJEN OG SPARER

OMKOSTNINGER



Smart simplicity

LØSNINGER DER

GØR DIN HVERDAG

NEMMERE



Sustainability with impact

PRODUKTER, DER GØR

EN FORSKEL FOR BÅDE

MENNESKER OG VORES JORD

Indhold

Krydderier 6

Krydderier	7
Krydderurter	10
Krydderier i lage	10
Bagværk	10
Spice Mix	13
Krydderimix	15

Brød 16

Tortilla	17
Naan og papadum	18
Nudler	18
Asian Buns	18
Chips	19
Skaller og tubs	19
Snack Bases	20

Saucer og smagsgivere 22

Saucer og smagsgivere	23
Salsa	24
BBQ-saucer	26

Tilbehør 27

Chili / Jalapeños	27
Bønner	27
Italienske delikatesser	27
Frossen avokado	27

The background of the entire page is a photograph of several green leaves with prominent veins, scattered on a dark grey, textured surface that resembles stone or concrete. The leaves are in various orientations, some overlapping, and their colors range from vibrant green to a slightly muted, yellowish-green. The lighting is soft, highlighting the texture of the leaves and the surface.

Bæredygtighed, kvalitet og sikkerhed er kernen i vores forretning.

SOM EN INTERNATIONAL VIRKSOMHED INDEN FOR FØDE- OG DRIKKEVAREINDUSTRIEN, HAR VI ET STORT ANSVAR FOR AT TAGE HENSYN TIL KLIMA OG SUNDHED. VI TRÆFFER OMFATTENDE VALG FOR AT FORBEDRE VÆRDIKÆDEN OVER HELE VERDEN, FRA LANDBRUG TIL FORBRUG, OG VI GÅR ALDRIG PÅ KOMPROMIS MED KVALITET, SIKKERHED, AUTENTICITET ELLER OVERHOLDELSE AF REGLER OG STANDARDER.

Vi har en stærk overbevisning om, at bæredygtighed skal være en vigtig faktor i alle vores beslutninger. Derfor arbejder vi trin for trin på, at forbedre hele vores værdikæde og gøre det nemmere for andre at træffe bæredygtige valg. Vi har sat os ambitiøse mål om, at fokusere på områder, der er i overensstemmelse med FN's verdensmål, frem mod 2030. Vi tror, at vores indsats vil bidrage til en mere bæredygtig fremtid for alle.

Vores fokus- områder frem mod 2030.



FOKUSOMRÅDE 1

Sundhed og trivsel

Mål

70% af vores nettoomsætning stammer fra produkter, der bidrager til menneskers og planetens sundhed og trivsel.

Vi har gjort betydelige fremskridt i retning af vores mål om at skabe produkter, der bidrager til menneskers sundhed. Vi har udviklet en ramme, der definerer, hvad der menes med sådanne produkter, og vi er glade for at kunne sige, at over 40% af vores produkter i øjeblikket opfylder disse kriterier.



FOKUSOMRÅDE 2

Klima- og naturtiltag

Mål

80 % mindre udledning af drivhusgasser fra vores egen drift og 50 % mindre i vores værdikæde. Al vores emballage skal være genanvendelige og fremstillet af vedvarende eller genanvendte materialer.

Reduktion af emissioner på vores fabrikker

Vi arbejder løbende på at reducere emissionerne fra vores aktiviteter. Af vores elleve fabrikker, er syv blevet tildelt CarbonNeutral® bygnings-certificering.



FOKUSOMRÅDE 3

Fair & inclusive

Mål

100% af råmaterialerne fra højrisikoområder kommer fra bæredygtige kilder, der er verificeret af eksterne parter.

Vi øger vores indsats for at forbedre bæredygtigheden i vores krydderiforsyningskæder. Vores mål er, at seks vigtige krydderier i 2025 kommer fra eksternt verificerede kilder og vi er allerede halvvejs mod dette mål. Vi vil fortsætte med at arbejde tæt sammen med vores leverandører og andre interessenter for at opnå dette mål og bidrage til at skabe mere bæredygtige krydderiforsyningskæder.



Krydderier

Vores sortiment af krydderier og -blandinger er rene smage uden nogen form for tilsætningsstoffer. Her finder du dine yndlingskrydderier, som du bruger hver dag, samt de nicheprodukter der bruges sjældnere.

Krydderier

DETTE BETYDER FARVEKODERNE PÅ KARTONEN:

■ Krydderier ■ Krydderblandinger ■ Krydderurter ■ Chili og paprika ■ Peber ■ Bagværk ■ Økologiske krydderier

VARENR. NAVN 6 STK. /KOLLI KRYDDERIER I TASTE PACK

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
101194	Allehånde, hel	345 g
101195	Allehånde, knust, Jamaica	320 g
101196	Allehånde, stødt	430 g
101171	Anis, hele, Tyrkiet	390 g
101175	Dild Frø	450 g
101343	Enebær, hel	290 g
101177	Fennikel, hel	300 g
101178	Fennikel, stødt	350 g
102200	Gurkemeje	430 g
101208	Hvidløg, finthakket	560 g
101209	Hvidløg, granuleret	650 g
101180	Ingefær, stødt, Kina	380 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
101197	Kommen, hel	420 g
101184	Koriander, hel	270 g
101185	Koriander, stødt, Bulgarien	355 g
101359	Laurbærblade	45 g
101198	Løg, granuleret	570 g
101360	Muskatnød, hel	555 g
101199	Muskatnød, stødt, Indonesien	440 g
101361	Nellik, hele	340 g
101201	Nellik, stødt	425 g
101349	Rosépeber, hele	265 g
101363	Rosépeber, Knust	285 g
101203	Sennepsfrø, brune	610 g
101204	Sennepsfrø, gule	640 g
101206	Sesam, hvid	490 g
101205	Sesam, sort	550 g
101207	Spidskommen, Syrien	430 g
101362	Stjerneanis	160 g

VARENR. NAVN 6 STK. /KOLLI PEBER I TASTE PACK

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
101215	Hvid Peber, hel	550 g
101217	Hvid Peber, stødt, Malaysia	500 g
101342	Grøn Peber	165 g
101211	Sort Peber, groftmalet, Indien	460 g
101213	Sort peber, knust, Indien	440 g
101214	Sort Peber, stødt	350 g
101212	Sort Peber Tellicherry, hel	450 g

VARENR. NAVN 6 STK. /KOLLI CHILI OG PAPIKA I TASTE PACK

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
101218	Cayennepeber	450 g
101220	Chilipulver	430 g
101219	Chilipeber, Ancho	470 g
101223	Chipotle Chili Pepper	500 g
101221	Chili Guajillo	440 g
102076	Paprika Delikatesse	450 g
101225	Paprika stærk	480 g
102189	Piri Piri	175 g
101222	Red Hot Chilipepper Flakes	295 g

VARENR. NAVN 6 STK. /KOLLI ØKOLOGISKE KRYDDERIER I TASTE PACK

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
101233	Øko. Basilikum	140 g
101244	Øko. Hvidløg, granuleret	600 g
101246	Øko. Hvid Peber, stødt (Fairtrade)	555 g
101234	Øko. Ingefær (Fairtrade)	360 g
101235	Øko. Kanel, stødt	380 g
101236	Øko. Løg, granuleret	510 g
101237	Øko. Oregano	65 g
102077	Øko. Paprika	450 g
101239	Øko. Rosmarin	230 g
101324	Øko. Spidskommen	460 g
101240	Øko. Sort Peber, groftmalet	380 g
101241	Øko. Sort Peber, hel (Fairtrade)	450 g
101242	Øko. Sort Peber, stødt	330 g

Vores verden af krydderier



Krydderiernes dyrkning, høst og håndtering fra jord til bord er afgørende for kvaliteten. Det er ikke altid det land, der er mest kendt for et bestemt krydderi, der tilbyder den bedste sort. For at sikre den højeste kvalitet er det vigtigt at besøge produktionsstederne, lære de mennesker, der arbejder der, at kende og opbygge langsigtede partnerskaber. Vi tager ansvar for vores krydderiforsyningskæde ved at besøge peberplantagerne i Sydindien, oreganomarkerne i Peru og vaniljeavlerne på Madagaskar. I stedet for at vælge leverandører baseret på den laveste pris, sørger vi for, at vores partnere har alt, hvad de har brug for, og at vi betaler en rimelig pris for deres fantastiske produkter. Vi tror på, at et tæt samarbejde med vores partnere er nøglen til at sikre bæredygtige krydderiforsyningskæder og den bedste kvalitet til vores kunder.

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIER I STORE KVÆRNE		
4142	Rock Salt	455 g
4140	Tellicherry Black Pepper (Sort Peber)	210 g
4141	White Pepper (Hvid Peber)	255 g



VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIER I 0,44L PLAST		
101442	Basilikum	65 g
101443	Bordsalt	592 g
101642	Citronpeber	359 g
101574	Hvid Peber, Stødt	218 g
101451	Hvidløg, Granulat	290 g
101652	Hvidløgspeber	304 g
101645	Italiensk Krydderi	325 g
101406	Kanel	222 g
101446	Kardemomme	181 g
101643	Karry Madras	205 g
101493	Laurbærblade	20 g
102613	Løg Granulat	230 g
101448	Oregano	33 g
101449	Paprika	200 g
101644	Pebermix	258 g
101573	Sort Peber Groft	217 g
101408	Sort Peber Hel	225 g
101572	Sort Peber Stødt	181 g
101494	Timian Hel	80 g
101490	Vanillestænger (11 stk pr dåse)	40 g



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
KRYDDERIER I PORTIONSBREVE			
3053	Gær	2x12g	50 stk.
4814	Peber groft sort	0,45 g	1500 stk.
4815	Pommes frites krydderi	0,7 g	1500 stk.
4813	Salt	1,1 g	1500 stk.

VARENR.	NAVN	INDHOLD
SMÅ KVÆRNE		
102647	Allround Spice	78 g
2678	Black & White	110 g
2674	Chicken & Steak	75 g
2675	Chili Explosion	70 g
2669	Five Peppers	60 g
2671	Lime Pepper	90 g
2673	Pasta Rosso	80 g
2677	Roasted Garlic & Pepper	80 g
2679	Rock Salt	140 g
2672	Seafood & Fish	90 g
2680	Tellicherry Black Pepper	70 g
102347	Tomato & Herbs	70 g
2668	White Pepper	73 g



Vi har vundet Taste Awards for vores krydderier



Sådan her ser en frugtig og fyldig smag ud



VARENR.	NAVN	INDHOLD
STORE KVÆRNE		
4148	Chicken & Steak	250 g
4143	Chili Explosion	275 g
4144	Lime Pepper	310 g
4145	Roasted Garlic & Pepper	265 g
4142	Rock Salt	455 g
4140	Tellicherry Black Pepper (Sort Peber)	210 g
4141	White Pepper (Hvid Peber)	255 g



Krydderurter

Et stort udvalg af tørrede krydderurter, der hjælper dig med at skabe skønne smags- og duftoplevelser. Vores urter er fulde af smag og er nænsomt rensede for stængler og kviste.

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
KRYDDERURTER I TASTE PACK		
101131	Basilikum	145 g
101132	Dild, frysetørret	155 g
101133	Estragon	95 g
101135	Kørvel	115 g
101136	Merian	95 g
101137	Mynte	110 g
101835	Oregano	65 g
101140	Persille	95 g
101134	Purløg	35 g
101141	Rosmarin	275 g
101142	Salvie	140 g
101836	Timian, hel	185 g

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIER/KRYDDERURTER I SPAND		
4833	Basilikum	2 kg
101375	Hvidløg, granuleret	10 kg
4839	Oregano	1 kg
4840	Sort peber, groftmalet	7 kg

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
KRYDDERIER I LAGE			
4805	Estragon i lage	330 ml	12
4870	Grøn peber i saltlage	1650 g	4
4871	Kapers, Capotes	1600 g	4
4872	Kapers, Non Pareilles	1600 g	4

VARENR.	NAVN 50 STK. /KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIER I POSE		
200204	Safran (Pose)	0,5 g

Bagværk

Her er ingredienserne, du har brug for når der skal bages til maden, desserten og kaffen.

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
BAGVÆRK I TASTE PACK		
101228	Bagepulver	700 g
101231	Birkes, blå	550 g
101174	Citronsyre	750 g
101230	Gelatinepulver	600 g
101229	Natron	1100 g
101247	Vanillesukker	700 g

FORRETNINGSTIP

Hvordan skal kagen skæres?

Desserter er ikke bare en sød måde at afslutte et måltid på. De kan forberedes på forhånd og omkostningen pr. portion er typisk lav. Det betyder at desserter er gode mersalgsværktøjer, der kan øge snitregningen til dine gæster.



Hvad er værdien ved at arbejde med Santa Marias Spice Mixes?



Smag

Fantastiske kompositioner



Med vores erfaring som krydderi- og smageksperter siden 1911, komponerer, tester, prøvesmager og kvalitets-sikrer vi alle vores produkter.

Fra hele verden



Spice Mixes er skabt for, at man nemt kan nå ud i mange verdensskøkkener, for kokke og køkkenfaglige på alle niveauer.



Enkelthed

Nemme at bruge



Balancerede og autentiske Spice Mix er dit short cut til fantastiske retter. Du får samme smagsresultat lige meget om du laver mad til 2, 20 eller 2000.

Tidsbesparende



Du slipper for at bruge tid på at veje, måle og blande krydderier selv. Og det er de rene krydderier vi har blandet for dig – ikke nogle tilsætninger!



Værdi for pengene

5-20 produkter i 1



Du slipper for at indkøbe 5-20 forskellige krydderier hvis du vil skabe en specifik autentisk ret. Vi har allerede gjort arbejdet for dig.

Højeste kvalitet



Vi bruger kun krydderier af allerhøjeste kvalitet i vores Spice Mixes, for at du kan få den bedste smag i den mad du laver. Det er vores påstand at krydderier står for 50% af smagen, men bare ½-1% af rettens omkostning.



Bæredygtighed

Bæredygtige leverandører



Krydderierne er alle kontrollerede fra jord til bord. Vi tester og sikrer høj kvalitet og samarbejde over lang tid med vores leverandører.

FSC-certificerede emballager



Vores Taste Pack er fremstillet af råmaterialer fra vedvarende kilder og er FSC-certificeret.

Reducér svind



Vores Spice Mix har mange anvendelser. Se vores Tips & Tricks folder, og lad dig inspirere til at få brugt hele produktet op.

POPULAR WORLD FOOD

Your customers are asking for the world. So let them taste it.

MED VORES POPULAR WORLD FOOD KONCEPT, KAN DU NEMT SERVERE DE RETTER, DER POPPER OP SOM TOP-SÆLLERTER PÅ MENUKORT VERDEN OVER.

Menuer der både har klassiske, uventede og overraskende smagssammensætninger med krydderier, der pirrer dine gæsters smagsløg på helt nye måder. Kort sagt måltider der er så tillokkende, at dine gæster er villige til at betale ekstra for dem.

Med inspiration fra verdens-køkkener har vi spottet de hotteste og de bedst sælgende madtrends.



GLOBAL Fusion

Madkultur møder kogekunst

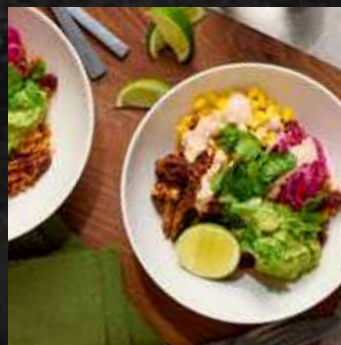
Når madkultur møder kogekunst, opstår store kulinariske spiseoplevelser og nye uimodståelige 'smagslandkort'.



ASIAN Excite

Masser af østlig inspiration

Østens køkken er en af verdens hotteste madtrends, og den vil blive endnu mere hot. Her får planterige og lette retter intense, fyldige og overraskende smage.



MEXICAN Twist

Energi til smagsløgene

De pikante, sydamerikanske smage, som alle elsker og med et væld af muligheder for at smagsintensivere, kan du skabe en wauw-effekt med dit eget touch.



SLAM DUNK American

Klassiske amerikanske retter

Sig goddag til ærlige, ukomplicerede og lækre retter. Fra retro-klassikere til uforskammet nydelsesfuld comfort food, der øjeblikkeligt fremkalder et smil og en feel-good fornemmelse på den amerikanske måde.

Spice Mix

Denne serie af Spice Mixes er dit short cut til elskede autentiske retter. Laves på kort tid og med samme resultat hver gang.



SPICE MIX STREET FOOD

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX I TASTE PACK		
101368	Jamaican Jerk Seasoning	510 g
101365	Smokehouse Seasoning OBS NYT NAVN	545 g
101367	Tangy Chipotle OBS NYT NAVN	520 g
101366	Zesty Dust Seasoning OBS NYT NAVN	545 g

SPICE MIX ASIA

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX I TASTE PACK		
101256	Chicken Thai	713 g
101357	Lime Wok	650 g
101258	Paneng Red Curry	640 g
101259	Tom Kha Soup	675 g

Samme smag Samme varenummer Nyt navn Nyt design

Vi har opdateret design og navne på vores Street Food klassikere for appellere til flere anvendelser.



Autentisk smag på 15 minutter

Flere af vores Spice Mixes krydderblandinger er autentiske smagsprofiler, der giver den helt rigtig smag til retterne. Blandingerne giver den samme smag – hver gang! Fx kan du lave en fantastisk Paneng karry på kun 15 minutter og du vil få det samme resultat om du laver mad til 2, 20 eller 200 gæster.



SPICE MIX INDIA

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX I TASTE PACK		
101265	Garam Masala	553 g
101266	Kerala Curry	553 g
101267	Raita	700 g
101269	Tandoori	560 g
101270	Tikka Masala	560 g

SPICE MIX TEX MEX

VARENR.	NAVN 6 STK. /KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX I TASTE PACK		
101262	Chili con Carne	448 g
101250	Crispy Bites Spice Mix	625 g
101251	Fajita Spice Mix	532 g
101254	Taco Original Spice Mix	532 g
101253	Organic Taco Spice Mix	616 g
101255	Vegetarian Taco Mix	487 g

Tips og Tricks

Brug dine Spice Mixes mere varieret! Her er nogle tips til Tandoori Spice Mix:

- 1 Brug på grillede grøntsager, som serveres i salater og wraps.
- 2 Bland med olie og vand og lav en marinade til kylling og fisk.
- 3 Lav en indisk kartoffelsalat tilsagt med Tandoori Spice Mix.



SPICE MIX TIL BBQ

VARENr.	NAVn 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
SAUCE & RUB MIX		
101998	Chimichurri Rub	350 g
101999	Red Chili & Ginger Rub	490 g
101275	Rub & Dry Marinade Chili	500 g
101276	Rub & Dry Marinade Urter	580 g
101277	Steakhouse BBQ Krydderimix	565 g

TASTE
WISD

Sådan får du du autentiske saucer på bare 15 minutter!

Opdag vores hotte og alsidige Sauce & Rub Spice Mixes! Chimichurri og Red Chili & Ginger bliver til friske saucer, der passer perfekt til stegte, grillede eller bagte grøntsager på få minutter. Du skal bare tilsætte lige dele vand og olie til blandingerne. Red Chili & Ginger skal dertil også have en del japansk soya for at få den helt rigtige smag.



Og husk: Saucerne egner sig også rigtig godt til salatdressinger og marinader.

Chimichurri på 1-2-3!



Og her er Red Chili & Ginger!



LAV HURTIGE OG VELSMAGENDE DRESSINGER MED VORES SPICE MIXES

Urtedressing

Du får det samme gode resultat hver gang – rør med mejeriprodukter og hakkede friske krydderurter – hvis der er tid.



VARENr.	NAVn 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX TIL DRESSINGER		
101338	Chili & Mango	680 g
101284	Hvidløg & Urter	575 g
101311	Ranch Style	650 g

VARENr.	NAVn STK. /KOLLI	INDHOLD
SPICE MIX I SPAND		
4830	Allround	13 kg
4842	Aromakrydderi	5 kg
4846	Italiensk, salat krydderi	10 kg
4831	Grillkrydderi	10 kg
4804	Grillkrydderi Lederhausen	10 kg
4847	Kebabkrydderi	6 kg
4849	Pommes Friteskrydderi	10 kg
4562	Taco Spice Mix	8 kg

Syltede grøntsager på nul komma fem

Vores Pickling Spice Mix er formodentlig den hurtigste måde af sylte rødløg, agurk og andre grøntsager på. Skær grøntsagerne op og bland med Pickling Spice Mix. Så har du syltede rødløg på under en time!



Krydderimix

Med velafbalancerede krydderimix
bliver det lettere at sætte god smag på maden.
Du slipper for at blande selv!

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIMIX I TASTE PACK		
101295	Allround Krydderi	770 g
101280	Aroma krydderi	920 g
101281	Chef de Provence	340 g
101298	Citronpeber	750 g
101299	Fem Peber mix	410 g
101301	Fish Seasoning Lemon	500 g
101283	Franske Urter	180 g
101273	Grillkrydderi	650 g
101303	Herbes de Provence	205 g
101351	Italiensk, salat krydderi	680 g
101305	Jægerblanding	480 g
101282	Karry Madras	435 g
101287	Kebabkrydderi	370 g
101286	Krydderurtemix	420 g
101306	Kyllingekrydderi	640 g
101288	Limepeber	770 g
101290	Pebermix	540 g
101291	Persillade	720 g
101293	Pizzakrydderi	105 g
101309	Pommes Friteskrydderi	840 g
101839	Salt/Peber Mix	940 g

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIMIX I 0,44L PLAST		
4125	American Cajun	190 g
4124	Basil & Tomato	250 g
4112	Cacao & Chili	290 g
100270	Kimchi Spice Mix	315 g
4119	Orange & Pepper	300 g
100269	Pickling Spice Mix	400 g
4116	Røget Paprika	230 g
4123	Smoky BBQ	300 g
4114	Wasabi & Sesame	295 g

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIMIX I TASTE PACK		
IKKE TILSAT SALT		
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

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
ØKOLOGISK KRYDDERIMIX I TASTE PACK		
101316	Øko. Citron Peber	650 g
101232	Øko. Karry	370 g
101317	Øko. Grillkrydderi	740 g

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIMIX I KVÆRN		
4148	Chicken & Steak	250 g
4143	Chili Explosion	275 g
4144	Lime Pepper	310 g
4145	Roasted Garlic & Pepper	265 g

VARENR.	NAVN 6 STK. / KOLLI	INDHOLD
KRYDDERIMIX I 0,44L PLAST		
101641	Allround krydderi	394 g
101402	Grillkrydderi	300 g
101649	Pizza krydderi	57 g
101648	Pommes Frites Krydderi	400 g



Tortillas, brød, nudler, chips og Snack Bases

Her finder du vores alsidige basisvarer, som gør det nemt at lave klassiske favoritter, dejlige små sideretter og nye signaturretter.

Tortillas

Med vores bløde tortillas, kan du lave hundredevis af retter.

Her finder du de forskellige størrelser og ingredienser.

Her er vores grøntsagstortillas og den store 12 tommer med grillstriber.



VARENR.	NAVN	VÆGT PR PAKKE	ANTAL I PAKKE	ANTAL PAKKER/KOLLI
TORTILLA				
102521	Tortilla 6"	330 g	12	12
4991	Tortilla 8"	480 g	8	12
102063	Tortillas 8" Fuldkorn	320 g	12	8
200715	Tortilla 8" Glutenfri	224 g	12	4
102061	Tortilla 8" Økologisk	320g	8	12
102062	Tortilla 8" Økologisk Fuldkorn	320 g	12	8
4992	Tortilla 10"	750 g	6	12
102279	Tortilla Gulerod 10"	620 g	8	10
102278	Tortilla Rødbede 10"	620 g	8	10
102240	Tortilla 10" Fuldkorn	371 g	6	12
4786	Tortilla 12"	1080 g	6	12
102382	Tortilla 12" Grillset	1080 g	6	12



DET FULDE TORTILLA SORTIMENT

6"

Brug 6" tortillaerne til at lave **små tacos**, som vi kender dem fra californiske foodtrucks eller mexicanske gadekøkkener. Kan også bruges som tynd bund i **små pizzaer**, der er den perfekte barsnack, forret eller børneret.

8"

Brug 8" tortilla til fx **chimichangas** eller **taquitos**, der betyder små tacos på spansk. Det er bagte eller stegte tacos, der kan fyldes med alt, du har lyst til. Denne tortilla er også et godt valg til **små quesadillas**, serveret som tilbehør til supper eller gryderetter.

10"

Her er den rigtige størrelse til wraps, fx en asiatisk rulle med årstidens grøntsager og Teriyaki-sauce. 10" tortillaer er også velegnede til **kanapéer** og til **foretter**, rullet med lækker indhold og skåret i **skiver**. Her kommer vores grøntsagsfarvede tortillas virkelig i spil.

12"

Den store 12" tortilla er det perfekte valg til en klassisk burrito, gerne halveret, så man kan se hvad fyldet er. Her har vi med vores nye Grillribede Tortilla lavet en lille del af forarbejdet ved at grille den for dig, så du bare kan fylde den. Server den varm eller kold og fyldt med smag.





Naan og papadum

Bløde og sprøde brødklassikere fra det indiske køkken. Naan skal bare lunes og papdums friteres – en slags spiseligt bestik.



Asian Buns

Det lille trendy brød, der minder om en tykmavet taco, er landet i sortimentet.

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
NAAN OG PAPADUM			
200588	Naan Bread Mini	260 g	8 ps á 4
3594	Papadums	110 g	12

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
ASIAN BUNS			
200751	Asian Steamed Buns	200 g	10 ps a 4



Nudler

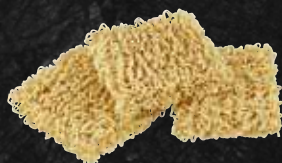
Æg- og fuldkornsnudler til wok, risnudler til pad thai, ramen- og glasnudler til salater.



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
NUDLER			
4689	Ægnudler	6000 g	1
4666	Fuldkornsnudler	6000 g	1
4690	Wok Nudler	6000 g	1
200058	Ægnudler	200 g	12
200059	Fuldkornsnudler	200 g	12
200400	Glasnudler	100 g	8
200057	Ramen Nudler	200 g	8
200054	Rice Nudler	180 g	8

TIP:

Læg ægnudlerne i blød i koldt vand i mindst 30 min. De bliver perfekte at arbejde med og klistrer ikke og kan serveres som de er



Chips

Her er vores sortiment af sprøde majschips. Servér som snacks, sideret eller nachostallerken.



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
CHIPS			
200818	Nacho Chips	475 g	12
200813	Tortilla Chips Cheese	475 g	12
200816	Tortilla Chips Chili	475 g	12
200814	Tortilla Chips Salted	475 g	12
200741	Tortilla Chips Økologisk	125 g	10

Skaller og tubs

Brug vores friterede skaller og tubs, som et knasende element i retten.



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./KOLLI
SKALLER/TUBS			
200825	Taco tubs mini	86 g	14 x 10 stk.
200843	Taco Skaller	2200 g	10 x 20 stk.
200842	Taco Tubs	3625 g	8 x 25 stk.

Chips som dine gæster elsker

- Tortilla Chips er trekantede og tyndere i chippen og perfekte til dip.
- Nacho Chips er runde og lidt tykkere og kan klare lidt mere gratinering.

En god nachostallerken, er på mange restaurations menuer over hele DK. Og med god grund – det er en ret, der er nem at dele som et måltid, eller som en snack.

Den består ofte af de samme elementer, som guacamole, ostesauce og salsa, men giver også rum til at freestyle, skulle der være grønt eller kød tilovers fra køkkenet.



TIP: Ud over nachostallerken kan chipsne bruges til kanapées med fisk, grønt eller flødeost eller som dessert med chokoladeovertræk og et lille drys chili.

Vidste du, at mange PROs bruger de trekantede tortilla chips til deres nachostallerken?

Det fungerer! Men vores nachochips er lige en anelse tykkere i chippen og kan derfor klare mere gratinering.



Dine gæster ønsker sig overkommelige WAUW-retter.

Løft din snackmenu til nye højder.

TIPSI

- Lav din egen signatursnack, som ikke kan købes andre steder.
- Tilbyd altid snacks til drikkevarer.
- Tilpas smagen og udseende på dine unikke snacks til årstid og helligdage.
- Tilbyd snacks i deals og på menuer med drikkevarer. Det er en nem måde at teste nye smage af i en begrænset periode.
- Gør brug af en borddrytter, for at vise hvilke unikke snacks din menu tilbyder.



HENT DIN BORDRYTTER HER!



Uendelige mange smagsmuligheder!

Krydderi- og navneforslag:

VARENr.	NAVn 3 STK / KOLLI	INDHOLD
SNACK BASER		
200779	Snack Base Corn Cones	3500 g
200844	Snack Base Crispy Rings	3000 g
200780	Snack Base Lentil Waves	2500 g

GOD TIL ØL

BBQ Snacks
Corn Cones
+ Steakhouse Rub

Kimchi Crunchies
Corn Cones
+ Kimchi Spice Mix

GOD TIL DRINKS

Pommes snacks
Lentil Waves
+ Pommes Frites
Krydderi

Golden Chips
Lentil Waves
+ Gurkemeje og salt

GOD MED VIN

Yellow Halos
Crispy Rings
+ Madras Karry

Umami Rings
Vores Crispy Rings har allerede en skøn smag, så de kan serveres uden at du gør det mindste.

Krydderivejledning: Brug cirka 1 tsk krydderi til 4 dl færdigttilberedte snacks.

Til dine signaturchips

Fra en Snack Base

Frisklavede snacks – på under 1 minut

Snack Bases er en rå snack base, der kan tilberedes hurtigt og nemt ved friturestegning, og derefter kryddres med lige præcis de krydderier, som den enkelte restauration ønsker at kendetegne deres snacks ved.

FRA Snack Bases TIL frisklavede signatur-snacks

SNACK BASE **CORN CONES**
kan bruges både med salte og søde krydderier



INDEHOLDER: **34 L** FÆRDIGSTEGTE SNACKS

UDVIDER sig 3 gange sin størrelse

INGREDIENSER: Majsmeal, sukker, salt
ART.NO: 200779

SNACK BASE **LENTIL WAVES**
kan bruges både med både salte og søde krydderier



INDEHOLDER: **55 L** FÆRDIGSTEGTE SNACKS

UDVIDER sig 5 gange sin størrelse

INGREDIENSER: Linsemel, kartoffelstivelse, rismel, salt, stabilisator; E-471
ART.NO: 200780

SNACK BASE **CRISPY RINGS**
kan bruges med salte krydderier



INDEHOLDER: **92 L** FÆRDIGSTEGTE SNACKS

UDVIDER sig 9 gange sin størrelse

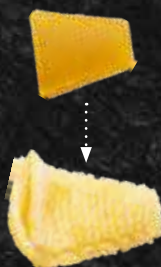
INGREDIENSER: Linsemel, kartoffelstivelse, rismel, salt, stabilisator; E-471
ART.NO: 200844

1 Fritér

Fritér i varm olie 180-200°C olie, indtil de er fuldt ekspanderede og knasende sprøde.

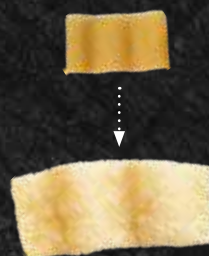


42 g rå Corn Cones bliver til en 4 dl portion



TILBEREDNINGSTID: 45-60 sek

18 g rå Lentil Waves bliver til en 4 dl portion



TILBEREDNINGSTID: 15-25 sek

13 g rå Crispy Rings bliver til en 4 dl portion



TILBEREDNINGSTID: 15-25 sek

2 Krydr

Krydr lige efter fritering med dit valg af findelt krydderi.



3 Servér

Servér som en snack eller sammen med en drikkevarer. Sæt den på menuer og deals for at skabe opmærksomhed. Servér med det samme eller prep om morgenen og opbevar i en lufttæt beholder.



Kan ikke købes i supermarkedet!



Skil dig ud fra dine konkurrenter



En signaturret, der er råd til

A close-up photograph of a dark blue ceramic bowl filled with a thick, reddish-brown sauce. The sauce is topped with sautéed, golden-brown onion rings and finely chopped green onions. To the right of the bowl, a plate of grilled meat, possibly ribs or pork chops, is visible, also coated in the same sauce and garnished with green onions and a sprig of arugula. The background is a dark, textured surface.

Saucer og smags- givere

Færdige saucer og andre saftige smagsgivere som kan serveres præcis som de er, bruges i madlavning eller tilpasses til din egen måde.

Saucer og smagsgivere

Nogle saucer skal bruges som base
eller smagsgiver i retter og andre saucer
kan serveres som de er.

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
PASTAER			
4618	Chipotle Paste	750 g	6
4655	Grøn karry pasta	470 g	12
4656	Rød karry pasta	470 g	12

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
KOKOSMÆLK OG -CREAM			
4660	Kokosmælk Original	2900 ml	3
200562	Coconut Cream	1000 ml	12

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
SMAGSGIVER SPICY WORLD			
4683	Sambal Oelek	730 g	6

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
ASIA SAUCER			
4658	Fish Sauce	700 ml	12
4643	Ketjap Manis	500 ml	12
4644	Oyster Sauce	500 ml	12
3460	Sweet Hot Chili Sauce	500 ml	12
4646	Sweet Hot Chili Sauce	1950 ml	6
200626	Teriyaki Sauce Original	2700 g	3

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
OSTESAUCE			
200775 / 4452	Cheddar Cheese Sauce	3000 g	1

Find balancen mellem smagene

Thailandsk mad er kendt for sin balance mellem sødme, salt, syrlighed og styrke.

Disse smagsnuancer kombineres på en unik måde og er ofte repræsenteret ved sukker, fiskesauce, lime og chili.

Også hvidløg, olie og kokosmælk er vigtige elementer i den autentiske smagssammensætning.



VARENR.	NAVN	6 STK./KOLLI	INDHOLD
STREETFOOD SQUEEZEBOTTLES			
4541	Bourbon BBQ Sauce		1100 g
4544	Chipotle Sauce		890 g
4556	Guacomole Style Topping		940 g
200107	Sriracha Sauce		980 g
4539	Sweet Chili Sauce		1100 g
4540	Teriyaki Sauce		1090 g

VARENR.	NAVN	6 STK./KOLLI	INDHOLD
INDIA SAUCER			
4897	Korma Cooking Sauce		2100 g
4650	Mango Chutney Original		1200 g



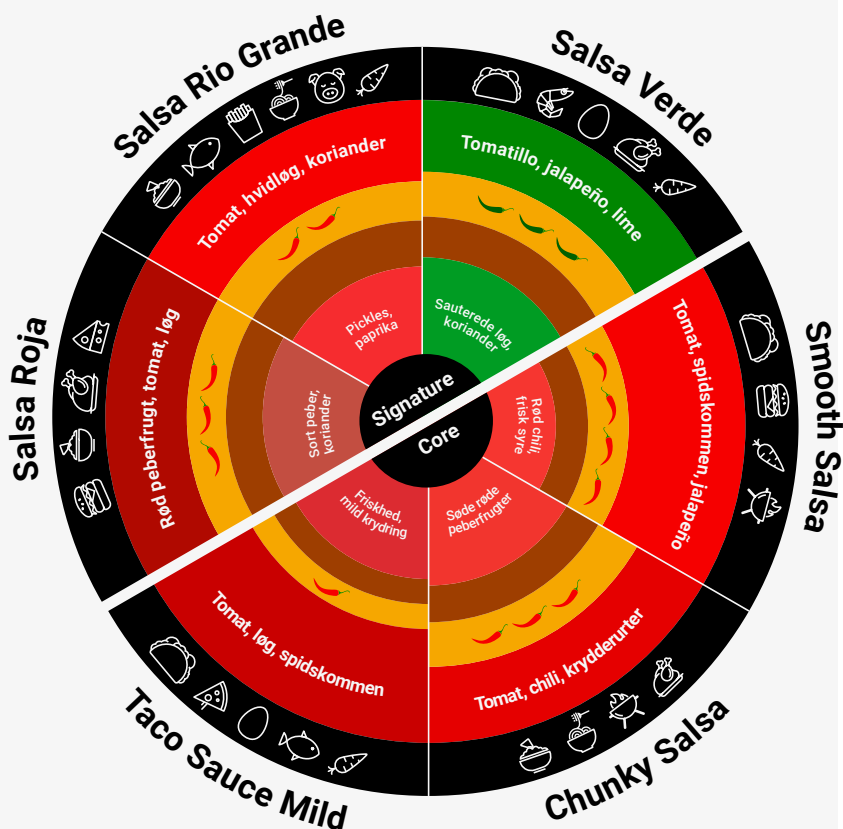
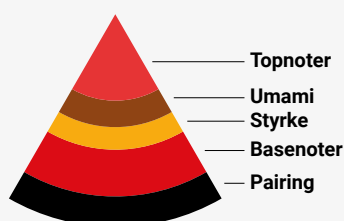
Simpelthen verdens nemmeste sauce.



Smag på sortimentet!

Smagshjulet viser, hvordan Santa Marias kendte og nye salsaer, adskiller sig og supplerer hinanden smagsmæssigt.

Hvad skal du have tilført din ret?
Umami? Syre? Eller skal mayonaisedressingen lattes lidt?



Salsa Roja

En kompleks relish-lignende salsa med røde peberfrugter og en balanceret sur-sødme.



Salsa Verde

Denne salsa er en ægte klassisk mexicansk salsa, der er lavet af tomatillos og grønne jalapeños. En ren, frisk og syrlig smag.



Rio Grande Salsa

Dette er en salsa med masser af smag, særlig hvidløg med en syltet pikant syre og salt umami der giver en dyb og kompleks smag. Denne salsa er en rigtig umami-booster!



Taco Sauce Mild

Denne salsa er mild med naturlig sødme og afstemt smag af spidskommen. Nem at kunne lide og nem at bruge.



Chunky Salsa

Denne salsa har et højt tomatindhold samt intens tomatmag med masser af umami og medium styrke.



Smooth Salsa

Dette er en findelt salsa med en balanceret smag, der har en langsomt udviklende chilistyrke. Naturligt sød og med en frisk syre.

Saucer

Her finder du vores røde (og grønne) saucer, som består af grøntsager, krydderier, lidt vand og stivelse – intet andet!

Servér salsaerne som de er eller lav din egen signatursalsa!

Brug en salsa som basiselement:



+1



Salsa KoMex

Få det bedste af to verdener ved at tilsætte BBQ Sauce Korean Style til salsaen. Servér som dip, fyld eller topping på dine KoMex retter.



Salsa Chipotle

Ingen røg uden ild. Tilsæt vores Chipotle Chili til salsaen og få en smagfuld sauce, der passer til grillet kød, fisk eller grøntsager.



Mango & Chili Dip

Tilsæt Chili & Mango Spice Mix til salsaen og servér som dip til indiske retter eller som dyppelse til papadums.

FORRETNINGSTIP

Salsa er simplethen en smartere sauce

- Grøntsagsbaserede saucer med bred vifte af muligheder
- Salsa skal bruges ud over det mexikanske køkken
- Ready to serve eller til at arbejde videre med
- Et godt basisprodukt, der sikrer den samme smag og tekstur
- Sikrer strømlined workflows

VARENr.	NAVn	INDHOLD	STK./KOLLI
SAUCER/SALSA			
4551	Chunky salsa medium	3700 g	2
4549	Chunky salsa medium	2250 g	3
4553	Taco sauce mild	3700 g	2
4552	Smooth Salsa	3700 g	2
	(var tidligere Taco Sauce Hot)		
4745	Salsa Roja	2300 g	4
200804	Salsa Verde	2300 g	4
200845	Salsa Rio Grande	2300 g	4

VARENr.	NAVn	6 STK./KOLLI	INDHOLD
SAUCER SQUEEZEBOTTLES			
4557	Salsa		950 g

BBQ-saucer og -marinader

Her finder du vores saucer og olier og marinader, som gør det nemt at fremtrylle den ægte grillsmag. Du behøver faktisk ikke engang at grille.

VARENR.	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
BBQ SAUCE SQUEEZEBOTTLES		
200641	BBQ Sauce American Original	1145 g
200644	BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1165 g
200520	BBQ Sauce Caribbean Style Adobo	1000 g
200518	BBQ Sauce Korean Style	1000 g
200764	BBQ Sauce Smoky Hickory	1120 g
200642	BBQ Sauce Sweet Chipotle	1110 g

VARENR.	NAVN 4 STK./KOLLI	INDHOLD
BBQ GLAZE & SAUCE		
200646	American BBQ Sauce Original	2575 g
200765	BBQ Sauce Smokey Hickory	2500 g
200606	Glaze Chipotle	2500 g

VARENR.	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
BBQ GLAZE SQUEEZEBOTTLES		
200519	BBQ Glaze Asian Style Soy	1000 g
200640	BBQ Glaze Chipotle	1110 g
200639	BBQ Glaze Mango Jalapeño	1050 g



Du er garanteret god smag

I sortimentet finder du alle vores fantastiske saucer, der er skabt af Santa Marias erfarne smagseksperter. Hver produkt er skabt, smagt, testet og kvalitetssikret af Santa Maria. De gode smage kommer fra nøje udvalgte ingredienser, som er sammensat med stor omsorg og lidenskab.



Nemme at bruge

Med vores BBQ saucer, sparer du tid når der er allermest travlt. De færdigblandede kompositioner af BBQ smage gør det let at få samme gode smag - hver gang. Saucerne leveres i praktiske squeezebottles og plastdunke med greb, der er nemme at holde på.

VARENR.	NAVN 6 STK./KOLLI	INDHOLD
BBQ SAUCE & RUB		
101998	Chimichurri Rub	350 g
101999	Red Chili & Ginger Rub	490 g
101275	Rub & Dry Marinade Chili	500 g
101276	Rub & Dry Marinade Urter	580 g
101277	Steakhouse BBQ Krydderimix	565 g



VARENR.	NAVN 3 STK./KOLLI	INDHOLD
BBQ GRILLOLIE OG -MARINADE		
4620	BBQ Marinade Allround	2500 g
4614	BBQ Grill Oil Original	2500 g

Det er altid grillvejr!

Det røgede, det sødmefulde umami og det salte. Her får du alle de klassiske smage fra Texas, der vækker minder om glade grillaftener. Du kan imponere, helt uden at have en grill!

Øvrigt tilbehør

Her finder du vores smagsrige produkter, der skaber spændende kombinationer og imponerende præsentationer.



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
Chili / Jalapeños			
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	Jalapeño skåret gul	3060/1750 g	2

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
BØNNER			
4456	Chili Beans	2600 g	3
4457	Pinto Beans	2550 g	3

Italia



Klassikere fra Middelhavet.

VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
ITALIENSKE DELIKATESSER			
4673	Peperone Piquillo (grillede paprika)	2500 g	2
200681	Pesto Genovese, grøn pesto	1000 g	6
200682	Pesto Rosso, rød pesto	1000 g	6
4651	Sundried Tomatoes	2300 g	4

En dårlig avokado er en dyr irriterende omkostning

SANTA MARIA AVOKADOSLICES

Perfekt modnede Hass avokadoer, der skæres og fryses ned lige efter høst.

ALTID FRISKE

Vores avokadoslices beholder deres farve gennem hele service.

GOD KVALITET

Avokadoslices holder sin form når den tøs op og er samme kvalitet hver gang.

Ingen madspild

Ingen penge ud af vinduet



VARENR.	NAVN	INDHOLD	STK./ KOLLI
FROSSEN AVOKADO			
4752	Avokadoslices	500 g	6
4919	Guacamole	1000 g	6

Smoothie og avo-shake

Tilsæt avokado til smoothies og shakes. Mix avokadoslices med fx espressokaffe og havremælk for en mælkefri vegansk version. Fryser du shaken bliver det til den herligste kaffeis.





Santa Maria

KONTAKT

BETINA BENGTTSSON
KEY ACCOUNT MANAGER
BETINA.BENGTSSON@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 442

CHRISTINA VISBY
KEY ACCOUNT MANAGER
CHRISTINA.VISBY@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 445

SØREN RAVN
KEY ACCOUNT MANAGER
SOREN.RAVN@PAULIG.COM
MOBIL 26 119 193

JIMMY DAHL
COUNTRY MANAGER
JIMMY.DAHL@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 443

MARIA SEEFELDT BORGEN
MARKETING
MARIA.SEEFELDT.BORGEN@PAULIG.COM
MOBIL 40 621 003

GITTE HOLM
SALGSBACKUP
GITTE.HOLM@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 441

SANTA MARIA FOODSERVICE
BLIVER TIL PAULIG PRO
TLF. 4396 7900

WWW.PAULIGPRO.COM