

PULLED OATS®

GOD MAD TIL ALLE.

(JA, ALLE!)

DET KOMPLETTE
ALTERNATIV TIL
KØD PÅ DIN MENU!

GOLD&GREEN®

OF HELSINKI

MØD PULLED OATS®.

Vi præsenterer Pulled Oats. Du vil måske gerne vide, hvad det er, og svaret på det er en vegetarisk revolution, der vil vende op og ned på de vegetariske spilleregler. Og du har haft ingredienserne i dit køkken hele tiden.

Pulled Oats består nemlig af havre, hestebønner og ærter. Det er det hele. Men blandingen er ... intet mindre end revolutionerende. Vi har skabt et plante-baseret protein helt uden at bruge soja, laktose, konserveringsmidler eller andre tilsætningsstoffer. Det gør Pulled Oats til et komplet alternativ til kød, som både din kødelskende flexitariangæst og veganeren vil elske.

Vi vil nok vove at påstå, at det aldrig har været nemmere at skabe en lækker, grøn og sund menu. Pulled Oats har et naturligt højt indhold af fibre, mineraler og antioxidanter, der giver et højere næringsindhold end mange andre proteiner. Eftersom produktet er baseret på havre, er det ganske enkelt god mad. Og det bedste af det hele? Pulled Oats giver dig mulighed for at gøre det, du

er god til – at skabe smag. Med sin fiberrige konsistens suger Pulled Oats bogstaveligt talt andre smage til sig. Og du kan gøre det på stegepanden, i kogende gryder eller på grillen. Du kan endda bruge Pulled Oats direkte fra pakken. Så vi mener det helt alvorligt, når vi siger, at det her er en vegetarisk revolution. Det her er Pulled Oats. Det er god mad for alle.

**”ET KOMPLET
PLANTEBASERET
PROTEIN, SOM BÅDE
DIN KØDELSKENDE
FLEXITARWIANGÆST
OG VEGANEREN VIL
ELSKE.”**

GARNÉR DIN VEGETARISKE PASTA!

Tilbered en enkel pastaret med Santa Maria Pesto Genovese, og garnér med Pulled Oats stegt med Santa Maria Basil & Tomato.

SÅDAN OPNÅR DU DET BEDSTE RESULTAT MED PULLED OATS®

- 1. TØ DEM HELST OP INDEN TILBEREDNING!**
Tø dem helst op i køleskabet inden tilberedning. Så bliver de bedst.
- 2. STEG DEM VED HØJ TEMPERATUR!**
Pulled Oats får nemt en fin og lækker stegeflade.
- 3. BRUG RET MEGET OLIE, NÅR DU STEGER!**
Pulled Oats indeholder næsten ingen fedt i sig selv og bliver kun bedre af lidt ekstra fedt. Brug gerne olivenolie eller rapsolie.
- 4. TILSÆT KRYDDERIER NÅR DU STEGER!**
Pulled Oats tager meget bedre imod smag når de bliver varme.
- 5. BRUG MEGET SAUCE MED SMAG!**
Pulled Oats suger som en svamp ved tilberedning, så tilsæt bare masser af den lækre sauce.
- 6. STEG IKKE PULLED OATS LÆNGERE END 10 MIN.!**
Steg og krydr først Pulled Oats, hæld derefter færdig sauce over, og lad det kort koge op. Sænk varmen og lad det simre ved lav varme i 10 min.

BASERET PÅ GRØN VIDEN

60%

AF DINE GÆSTER ER PARATE TIL
AT BETALE EN HØJERE PRIS FOR
VELTILBEREDTE VEGETARISKE RETTER.

50%

BETRAGTER SIG SELV SOM FLEXITARIANERE.
DET ER MENNESKER, DER ELSKER KØD, MEN
SOM ALLIGEVEL SPISER MINDRE AF HENSYN
TIL MILJØET OG SUNDHEDEN.

34%

TRÆFFER KØBSBESLUTNINGER BASERET PÅ
SUNDHED OG ERNÆRING OG VIL HAVE MAD,
DER FØLES LETTERE OG MERE FRISK, BÅDE
TIL FROKOST OG AFTEN.

24%

AF DE NORDISKE FORBRUGERE SIGER,
AT DE VIL SPISE MINDRE KØD I
FREMTIDEN.

PASSER PERFEKT MED

Santa Marias Taco Spice Mix,
Guacamole, Tortillas,
Taco Sauce & Jalapeño.

ET NATURLIGT VALG
PÅ MENUEN FOR GÆSTER,
DER TÆNKER BÅDE PÅ
DERES EGEN OG
PLANETENS SUNDHED.

Kilde: Social media listening, desktop study & expert interviews 2018.
Perceptor Quantitative studies on barriers & drivers SE, NO, UK & NL, 2018.
Vegnews, Statista, The Guardian, Foodrevolution, expert interviews.

DET HER ER PULLED OATS

GODT OG GRØNT - TIL ALLE.

Pulled Oats er et helt plantebaseret, naturligt protein, der er fremstillet af havre, hestebønner og ærter. Uden soja og med mindre end 0,1 procent hvede. Næringsindholdet er blandt de højeste for naturlige proteiner. Og proteinindholdet er 30 procent. Derudover er Pulled Oats fremstillet helt uden genmodificering og uden konserveringsmidler og andre tilsætningsstoffer. Indvirkningen på vores miljø er med andre ord minimal. Det er god mad. Til alle.

PERFEKT PÅ STEGEPANDEN!

Bland Pulled Oats Veggiefars Naturell med din yndlingsmarinade i en skål, og steg den derefter på en stegepande ved middelhøj varme i 5-6 min.

NEM AT RISTE I OVNEN!

Hæld en pakke Pulled Oats Veggiefars Naturel ud på en smurt bageplade, og tilbered den ved 170 °C i 5 min.

PULLED OATS VEGGIEFARS NATUREL

Det her er det perfekte alternativ til hakket kød. Den har en mør struktur med tyggemodstand, der absorberer smag på en fantastisk måde, og som giver dig mulighed for at sætte dit eget præg på retten. Derudover er den allerede tilberedt, hvilket gør Pulled Oats til et hurtigt og nemt produkt at arbejde med. Proteinindholdet er højt, og den er fiberrig, hvilket sikrer, at den ikke kommer til at veje mindre under tilberedning.

“GØR DIN
FLEXITARIANGÆST
LIGE SÅ GLAD
SOM VEGANEREN”

KAN VARIERES MED
Santa Maria Fuld korsnudler
for endnu flere fibre!

THAILANDSK WOK

INGREDIENSER - 10 portioner

1+1 dl	Neutral olie
700 g	Pulled Oats® Veggiefars Naturel
800 g	Santa Maria Rice Noodles
500 g	Babyspinat
1000 g	Hvidkål, strimlet
20 g	Santa Maria Thai Wok Spice Mix
250 g	Santa Maria Sweet Chili Sauce
250 g	Santa Maria Teriyaki Sauce
12 g	Hvidvinseddike
10	Forårsløg, i tynde skiver
3 dl	Jordnødder, grofthakkede
100 g	Frisk koriander, grofthakket

INSTRUKTIONER

Varm 1 dl olie op, og tilsæt Pulled Oats. Steg dem ved middel varme, indtil den er gyldenbrune og sprøde. Stil dem til side, og hold dem varme.

Kog risnudlerne ifølge anvisningerne på emballagen. Skyl dem i koldt vand i et dørslag. Stil dem til side, indtil de skal serveres. Bland Thai Wok Spice Mix med Sweet Chili Sauce, Teriyaki Sauce og hvidvinseddike.

Varm 1 dl olie op, tilsæt kål, nudler og spinat, hæld woksauzen over, og lad det hele blive varmt under omrøring.

Server det med stegte Pulled Oats og forårsløg i tynde skiver. Garnér retten med hakkede jordnødder og koriander, og servér den med det samme.

TIL ALLE BURGER- ELSKERE

PULLED OATS-BURGERS.

TILBEREDNINGSTIPS

Tilbered dem på stegepande ved middel varme på begge sider, indtil de har fået fin farve, eller pensl dem med olie, og tilbered dem i ovnen ved 150 °C i 10-12 min.

SUNDERE MAD
HAR ALDRIG
SMAGT BEDRE.

Dette er den perfekte grønne burger for veganere og flexitarianere. Den er tilberedt og klar til en hurtig tilberedning på stegepanden eller i ovnen. Burgerne holder formen ved tilberedning, og de er rige på fibre og protein.

“GØR DET NEMT FOR
DIG AT FOKUSERE PÅ
DET, DU ER GOD TIL –
AT SKABE SMAG!”

BBQ PULLED OATS BURGERS MED KIMCHI-SLAW OG POMMES FRITES AF SØDE KARTOFLER

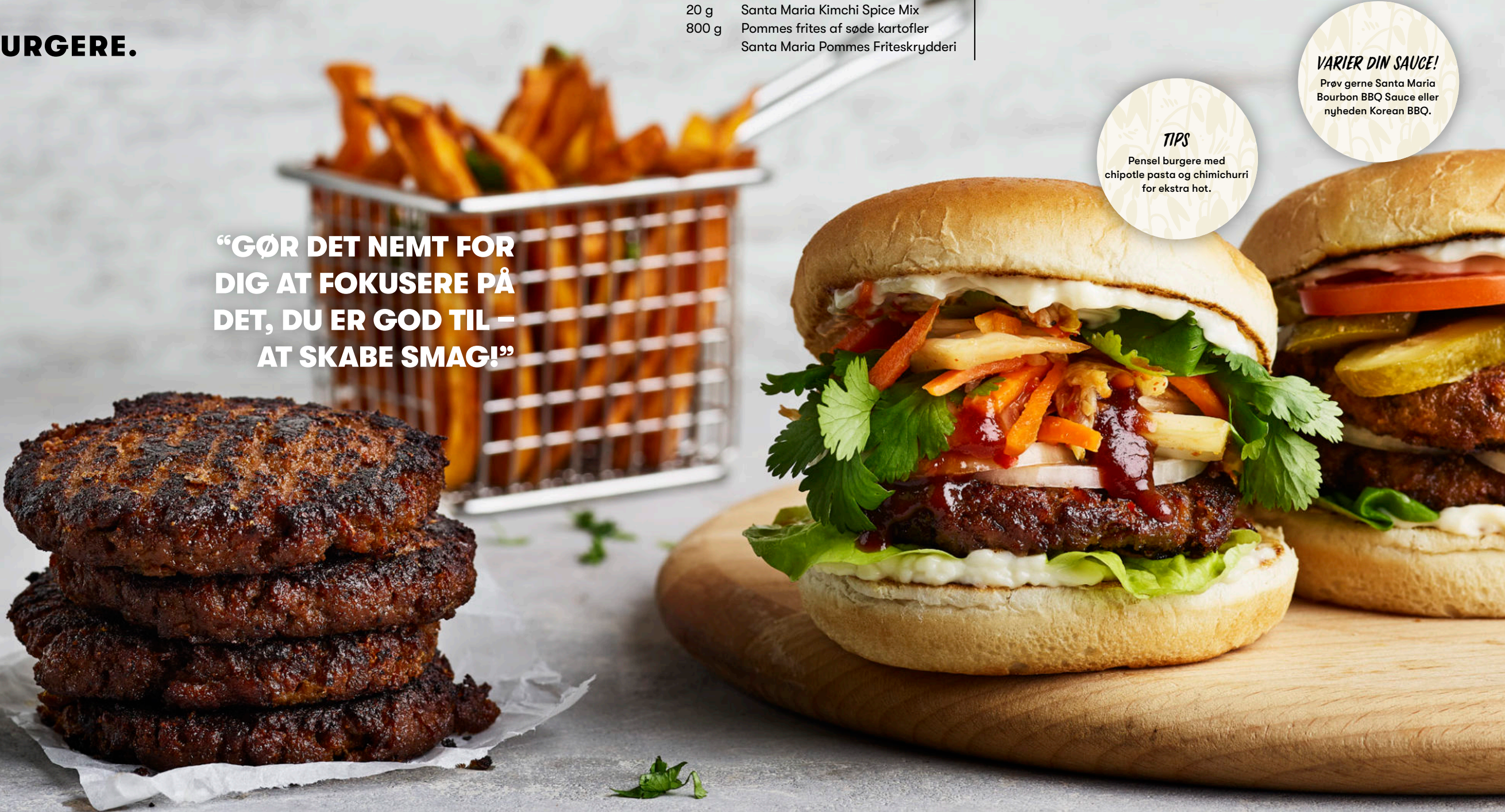
INGREDIENSER - 10 portioner		INSTRUKTIONER
10	Pulled Oats® Veggieburger	Lav kimchi-slaw ved at blande alle grøntsager og gnide dem ind i Kimchi Spice Mix. Pres væsken ud, og stil din kimchi-slaw til side, indtil den skal serveres. Tilbered burgerne ved høj varme, indtil begge sider har fået en fin farve.
5 spsk.	Rapsolie eller lignende	
10	Burgerboller	Steg eller rist veggie-burgeren, og smør mayonnaise på både overen og underen. Læg et salatblad på underen. Læg derefter burgeren, løg, tomat, kimchi-slaw, BBQ-sauce og til sidst overen på. Servér burgeren med pommes frites af søde kartofler krydret med Santa Maria Pommes friteskrydderi.
200 g	Santa Maria American BBQ Sauce Hickory	
1	Salathoved, delt og skyllet	
150 g	Tomater, i skiver	
100 g	Zittauerløg, i skiver	
50 g	Vegansk mayonnaise	
KIMCHI-SLAW		
300 g	Kinakål, i strimler	
150 g	Gulerod, revet	
50 g	Frisk koriander, hakket	
20 g	Santa Maria Kimchi Spice Mix	
800 g	Pommes frites af søde kartofler	
	Santa Maria Pommes Friteskrydderi	

TIPS

Pensel burgere med chipotle pasta og chimichurri for ekstra hot.

VARIER DIN SAUCE!

Prøv gerne Santa Maria Bourbon BBQ Sauce eller nyheden Korean BBQ.



TIL ALLE NYSGERRIGE

PULLED OATS -FRIKADELLER

TILBEREDNINGSTIPS

Tilbered dem ved middel varme på begge sider, indtil de har fået fin farve, eller bland dem med olie, og tilbered dem i ovnen ved 150 °C i 8-10 min.

PULLED OATS VEGGIEFRIKADELLER, MEZE

PULLED OATS VEGGIEFRIKADELLER, KLASSISK

DET KOMPLETTE ALTERNATIV TIL KØD

Disse milde veggiefrikadeller, der er fulde af smag, er perfekte til alle typer af retter og saucer. De er tilberedt og kan også serveres, som de er. Højt protein- og fiberindhold.

“VI SERVERER PROTEINET.
DU TILSÆTTER SMAGEN.”

KONTAKT SANTA MARIA FOR AT FÅ TIPS TIL, HVORDAN DU KAN KRYDRE DIN RET.

RISTEDE KIKÆRTER

Tør Santa Maria Garbanzo Bønner mellem papir, bland dem med rigeligt olie og rist dem ved 200 °C 20-30 min. i ovnen. Smag til med dit ynglingskrydderi.

KLASSISK SPAGHETTI FRICADELLI MED VEGGIEFRIKADELLER

INGREDIENSER - 10 portioner

1 dl	Olivenolie
2	Zittauerløg, hakkede
3	Fed hvidløg, finthakkede
2000 g	Hakkede tomater
800 g	Spaghetti
1 dl	Rapsolie
700 g	Pulled Oats® Veggiefrikadeller, Klassisk
200 g	Parmesan, revet
100 g	Frisk basilikum
	Santa Maria Rock S alt
	Santa Maria Sort Peber, stødt

INSTRUKTIONER

Varm olivenolien op i en gryde, tilsæt de hakkede løg og hvidløg, og steg det hele under omrøring i 3 min. Tilsæt de hakkede tomater, lad det koge op, sænk varmen og lad det koge i mindst 15 min.

Smag til med salt og stødt peber. Bring en gryde med vand i kog, og tilsæt salt og pasta. Kog pastaen som anvist på pakken. Tænd ovnen på 200 °C.

Bland veggiefrikadellerne med rapsolie, spred dem ud på en bageplade og tilbered dem i ovnen i 8 min. Bland den kogte pasta med tomatsoaucen. Læg veggiefrikadellerne oven på, og garnér retten med revet parmesan samt friske basilikumblade.

VARM NORDAFRIKANSK COUSCOUSSALAT

INGREDIENSER - 10 portioner

700 g	Pulled Oats® Veggiefrikadeller, Meze
500 g	Couscous
10 g	Santa Maria Gurkemeje
20 g	Santa Maria Paprikapulver
200 g	Honning eller agavesirup
0,5 dl + 1 dl	Olivenolie
100 g	Løg
	wristede
	Kernerne fra 1 granatæble

INSTRUKTIONER

Fyld en gryde med vand tilsat gurkemeje, paprikapulver og honning, og bring det i kog. Tilsæt couscous og olivenolie. Tag gryden af varmen, rør blandingen grundigt rundt, og lad den hvile under låg i 5-7 min.

Varm olivenolien op, og tilbered veggiefrikadellerne i 4-5 min., indtil de har fået en fin farve. Bland couscous, grønkål, dadler, abrikoser og krydderier. Læg veggiefrikadellerne ovenpå, og garnér retten med ristede kikærter og granatæblekerner.

KAN VARIERES MED

Santa Maria Oregano
og soltørrede tomater.

HISTORIEN OM PULLED OATS®

MAIJA OG REETTA KNÆKKEDE HAVREKODEN

Det hele begyndte med to venner og en drøm. Maija og Reetta ville skabe et plantebaseret protein, der var sundt og miljøvenligt, og som på alle måder var smartere end kød. Et protein der ikke bestod af en masse råvarer, som mange mennesker er allergiske overfor, eller som skal transporteres fra den anden side af Jorden. Der fandtes allerede plantebaserede proteiner på markedet, men hverken Maija eller Reetta syntes, at soja-, hvede- eller svampeprotein var helt optimalt. Maija arbejdede som designer, og Reetta forskede i havre, og det var der, de begyndte deres rejse. Havre kunne vel blive det perfekte protein? Men selvom havre er sprængfyldt med fibre, mineraler og antioxidanter, og selvom det indeholder mere protein end både kød og mange andre afgrøder, så var det indtil nu ikke lykkedes for nogen at finde et alternativ til kød, der var fremstillet af havre.

Dem der havde prøvet, havde aldrig opnået en god smag og konsistens. De to venner bestemte sig for at knække koden. Efter seks måneder i laboratoriet, og med lidt hjælp fra en kinesisk planteekspert, løste de til sidst mysteriet – ved at blande havre med hestebønner og ærter.

Det var den perfekte blanding, der resulterede i et komplet protein med en mør og fiberrig konsistens og ikke mindst en god smag. Derudover havde den et højere proteinindhold end fx kylling, og den indeholdt også alle de vigtige aminosyrer. Helt uden tilsætningsstoffer og kemikalier. Maija og Reetta gav deres opfindelse navnet Pulled Oats og grundlagde Gold&Green Foods med ambitionen om at skubbe verden i den rigtige retning, ét skridt ad gangen. Over en nat blev Pulled Oats en succes i deres hjemland Finland, og madfænomenet er nu klar til at indtage verden. Er du?

ER DU KLAR TIL AT TAGE NÆSTE SKRIDT?

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

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

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

METTE DOLLERIS
ACCOUNT MANAGER
JYLLAND/FYN
mette.dolleris@paulig.com
Mobil 27 100 443

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

WWW.SANTAMARIAWORLD.COM/DK/FOODSERVICE/



GOLD&GREEN®
OF HELSINKI



PurePrint® by KLS
Produced 100% biodegradable
by KLS PurePrint A/S

PAULIG
FOODS