

SANTA MARIA ESITLEB:

Nutikad snäkilahendused

Lihtsalt küpseta, maitsesta ja serveeri.





Põnevate suupistete tulevik on helge

Suupisteid ostetakse üha rohkem

OOH-suupistete üleilmne müügimaht jätkab kasvu ja ületab eeldatavasti COVID19-eelse taseme.

Spend on OOH snacks and drinks recovers fully to pre-COVID levels, Kantar (2023)

Outlook 2024–2027, Euromonitor

Tarbijad ootavad põnevaid maitseid

Tarbijad ning eriti nooremad põlvkonnad tahavad proovida uusi snäkke ja põnevaid maitseid.

4 snack trends that will impact c-stores in 2023, C-Store Dive

Isetehtud snäkid koguvad hoogu

Suupistete ise valmistamine on üha populaarsem. Uute retseptide katsetamiseks on vaja siiski ka aega, oskusi ja mänguruumi.

Instagram + Gronda

Inimesed ihkavad rahakotisõbralikku maitseelamust

Elukalliduse kasv on muutnud inimeste väljas söömise harjumust. Seetõttu peab baaride, pubide ja restoranide menüüs olema põnevaid ning taskukohaseid roogi.

Food Forward – The Future of Dining Out, 2023 trend report
Snack trends that will impact c-stores in 2023, C-Store Dive

Nutikad snäkilahendused

Santa Maria snäkilahendus on lihtne viis luua ainulaadseid signatuursuupisteid. Lihtsalt küpseta, maitsesta ja serveeri vähem kui minutiga. Põnevad maitseelamused on garanteeritud!

Snäkid

Santa Maria esitleb:



Peotäiest snäkkidest saad väikese kuluga helde portsjoni. Küpseta snäkke vähem kui minut ja maitsesta enda ainulaadse maitseainevalikuga, et lisada põnevust.

Küpseta ja maitsesta kohapeal.

MAISIKRÕPSUD
+ BBQ-MAITSEAINESegu



Lihtne viis luua ainulaadseid signatuursuupisteid! Kuna snäkid on maitsestamata, saad erinevaid vürtse ja ürte kasutades luua suupisteid, mida keegi teine ei paku. Serveerimisvõimalusi on palju: paku neid baaris suupistetena, pearoa lisandi/koostisosana või koos mõne joogi ja/või kastmega.

Kiire ja mugav. Kasumlik ja palju mänguruumi.

SIBULAMAITSELISED
NISUKRÕPSUD

20 grammist
snäkkidest saad 30 grammi
valmis suupisteid.



Kogu snäki valik



MAISIKRÕPSUD

Maisikrõpsud sobivad nii soolaste kui ka magusate snäkkide valmistamiseks.

KÜPSETUSAEG: 25–60 s

PAISUMISMÄÄR: 3 korda

KOOSTISOSAD: maisijahu, suhkur, sool

- ✓ VEGAN
- ✓ GLUTEENIVABA
- ✓ SOOLASEKS MAITSESTAMISEKS
- ✓ MAGUSAKS MAITSESTAMISEKS
- ✓ SOBIB HÄSTI KÜPSETATUD ROOGADESSE



LÄÄTSEKRÕPSUD

Läätsekrõpsud sobivad eriti hästi dipikastmetega ja on suurepäraseks valguallikaks (13,5%).

KÜPSETUSAEG: 12–15 s

PAISUMISMÄÄR: 5 korda

KOOSTISOSAD: läätsesjahu, kartulitärklis, riisijahu, sool, stabilisaator E471

- ✓ VEGAN
- ✓ GLUTEENIVABA
- ✓ SOOLASEKS MAITSESTAMISEKS
- ✓ TÄIUSLIKUD DIPPIMISEKS
- ✓ VALGUALLIKAS (13,5%)



SIBULAMAITSELISED NISUKRÕPSUD

Need nisukrõpsud on õrna sibulamaitsega ja sobivad hästi soolaste maitseainetega.

KÜPSETUSAEG: 14–20 s

PAISUMISMÄÄR: 9 korda

KOOSTISOSAD: nisujahu, dehüdreeritud kartul, kartulitärklis, sool, sibulapulber, värvaine E100

- ✓ VEGAN
- ✓ ÕRN SIBULAMAITSE (UMAMI)
- ✓ SOOLASEKS MAITSESTAMISEKS
- ✓ TÄIUSLIK LISAND FRIKARTULITE ASEMELE

Miks nutikad?

Snäkid on täiesti uued tooted, mis on mõeldud *food-service'i* valdkonna professionaalidele. Nende valmistamine on kiire ja enda valitud maitseainete lisamine annab võimalusi sobitada erinevate hooaegadele.

VALMISTAMINE



1. HOIUSTA

Värskuse säilitamiseks ning säilivusaja pikendamiseks hoiusta snäkke jahedas ja kuivas kohas.



2. KÜPSETA

Küpseta 180–200 °C juures, kuni snäkid on täielikult paisunud ja krõmpsuvad.



3. MAITSESTA

Maitsesta kohe pärast küpsetamist, kasutades enda valitud peeneks jahvatatud vürtse või maitseainetegusid.



4. SERVEERI

Serveeri soojalt või külmalt, eraldi snäkinäina või pearoal lisandina.



Vaata lisaks: pauligpro.com

ÜKS PORTSIJON*

1/2 dl snäkke -> 2–4,5 dl suupisteid

12–60 sekundit frittimist

* Oleneb, milliseid snäkke kasutada.

Hoiustamine

Hoida jahedas ja kuivas. Küpsetamisel paisuvad need kuni 9 korda, mistõttu säästavad ruumi transportimisel ning hoiustamisel. Säilivusaeg 2 aastat!

Valmistamine

Lihtsalt küpseta frittöüris 12–60 sekundit ja valmis!

Maitsestamine

Maitsesta omal soovil erinevate Santa Maria maitseainetega. 100 g küpsetatud snäkkide kohta arvesta 3–5 g maitseainet.

Serveerimine

Lihtne luua omanäolise maitsega snäkke, mida mujalt tellida ei saa.

Kombineerimine

Loo suurepäraseid maitsekombinatsioone erinevate jookide ja dipikastmetega.



Retseptid saadaval lehel pauligpro.com.

Loo signatuur- suupisteid

Snäkilahendusega on lihtne valmistada suupisteid, mis sobivad iga restorani, baari või pubi olustikuga. Snäkke saab maitsestada käepäraste Santa Maria maitseainetega.



PRO nipp:
Maitsestamiseks kasuta peene
jahvatusega maitseaineid.

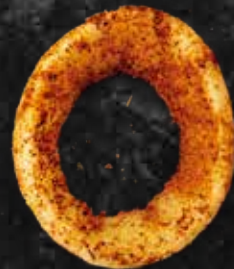
AMEERIKAPÄRANE



BBQ-krõpsud
Maisikrõpsud +
Liha üldmaitseaine



Suitsused krõpsud
Maisikrõpsud +
Steakhouse BBQ-
maitseainesegu + sool



Texase krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Suitsune
grillimaitseaine

MEHIKOPÄRANE



Vanillikrõpsud
Maisikrõpsud +
Vanillisuhkur



Kakao & tšilli krõpsud
Maisikrõpsud + Tšillipipar
Ancho stiilis + kakaopulber +
sool



Tulised krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Taco
maitseainesegu +
Tšillipipar Chipotle + sool

INDIAPÄRANE



Karrikrõpsud
Läätsekrõpsud + Kerala
Curry maitseainesegu



Kuldsed krõpsud
Läätsekrõpsud + Kurkum +
sool



Kollased krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Karri Madras
maitseainesegu

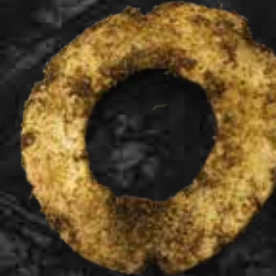
VAHEMEREPÄRANE



Ürdikrõpsud
Läätsekrõpsud + Ranch Style
maitseainesegu



Churro-krõpsud
Maisikrõpsud + Kaneel +
Vanillisuhkur



Rohelised krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Garlic &
Herbs maitseainesegu +
sool

IDA-AASIA-PÄRANE



Ingverikrõpsud
Läätsekrõpsud + Ingver,
jahvatatud + Küüslauk,
granuleeritud + pruun
suhkur + sool



Kimchi-krõpsud
Maisikrõpsud + Kimchi
maitseainesegu



Särtsakad krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + BBQ Rub tšilli
ja ingveri maitseainesegu +
sool

PÕHJAMAIN



**Vürtsikad
pohlakrõpsud**
Läätsekrõpsud + pohlapulber
+ Tšillipipar Chipotle + sool



Mustikakrõpsud
Maisikrõpsud +
mustikapulber +
tuhksuhkur



Tillised krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Till + sool

TAIPÄRANE



Paneng-krõpsud
Läätsekrõpsud + Paneng
Red Curry maitseainesegu



Tom Kha krõpsud
Läätsekrõpsud + Tom Kha
Soup maitseainesegu



Idamaised krõpsud
Sibulamaitselised
nisukrõpsud + Thai Wok
maitseainesegu + sool



Lisa kõrvale kaste

Paku maitseelamusi erinevate dipikastmetega. Lihtsalt sega hapukoor, majonees, jogurt või muu Santa Maria kastmepõhi sobiva maitseaineseguga ja ongi valmis.

Külasta inspiratsiooni saamiseks lehte pauligpro.com.

Serveeri maitsekooslusi

Loo hämmastavaid maitsekombinatsioone, ühendades snäkid erinevate jookide ja dipikastmetega. Suurepärane võimalus parendada kliendikogemust, suurendada joogimüüki ja keskmist arvet!



ÕLLEKOMBOD

Külm õlu sobib hästi mitmete soolaste ja krõmpsuvate snäkkidega. Katseta julgelt!

SOOVITUSED

Average Joe

BBQ-krõpsud + laagriõlu

Indian Overload

Karrikrõpsud + IPA

Hello Darkness

Kakao & tšilli krõpsud + porter

BBQ Party

Texase krõpsud + hele laagriõlu



VEINIKOMBOD

Veini kombineerimine toiduga pole midagi uut. Serveerimine koos sooja signatuursuupistega ilmselt on!

SOOVITUSED

Fancy Pants

Kuldsed krõpsud + šampus (või mõni muu mullijook)

Deep Talk

Ingverikrõpsud + punane vein

Bright Light

Kollased krõpsud + Riesling



PIKA & LÜHIKESE JOOGI KOMBOD

Vii klassikalised kokteilid järgmisele tasemele koos sobivate snäkkidega.

SOOVITUSED

Pure Botanics

Ürdikrõpsud + *Gin & Tonic*

Up in Smoke

Suitsused krõpsud + Islay viski

Firestarter

Vürtsikad pohlakrõpsud + tekiila

Scandi Summer

Tillised krõpsud + Mojito



KARASTUSJOOKIDE KOMBOD

Lase oma kujutlusvõimel lennata, sobitades karastusjookide magusust soolaste suupistetega.

SOOVITUSED

Ko-Mex Sunrise

Kimchi-krõpsud + ananassi-limonaad

Ginger Blast

Tulised krõpsud + ingverilimonaad

Fire Fighter

Tulised krõpsud + limonaad



KOHVIKOMBOD

Magusalt maitsestatud maisikrõpsud sobivad ideaalselt asendama küpsiseid, mida pakutakse traditsiooniliselt mõne kohvijoogi kõrvale.

SOOVITUSED

Sweet & Smooth

Churro-krõpsud + *cappuccino* (või mõni muu kohvijook)

Safe Bet

Vanillikrõpsud + Tazza kakao



DESSERDIKOMBOD

Maisikrõpsudest saad hõlpsalt valmistada meeldejäävaid magustoite, millele on raske vastu panna.

SOOVITUSED

Chocolaty Crunch

Maisikrõpsud + sulatatud šokolaad + Tšillipipar Red Hot Flakes + Meresool

Sweet Dream

Churro-krõpsud + vanillijäätis + *Dulce de leche*



Hooaja eripakkumised

Spetsiaalselt hooaja või sündmuse jaoks valmistatud suupisted tekitavad elevust ja suurendavad müüki.



HALLOWEEN

Suupisted, mis on pühendatud sellele populaarsele tähtpäevale, ei jäta kedagi külmaks.

Creepy Bats

Läätsekrõpsud + BBQ-maitseainesegu + lagritsapulber

JÕULUD

Nendest krõmpsuvatest ja magusatest ingverimaitselistest suupistetest kiirgab kohe pühademeeleolu. Kõrvale paku loomulikult hõõgveini!

Spicy Jingle Bells

Maisikrõpsud + Ingver, jahvatatud + Vanillisuhkur



Snäkid pearoogades

Snäkke võib krõmpsuva tekstuuri saamiseks lisada ka pearoogadesse, kasutada lisandina või garneeringuks suppides ja salatites.



FISH & RINGS

Klassikaline tainas kala kombineerituna uudsete sibulamaitseliste nisukrõpsudega.



SMASHBURGER

Burger, mis väärrib enda kõrvale, aga miks mitte ka sisse mõnu-said lisandeid! Maisikrõpsud annavad burgerile mõnusa krõmpsu tekstuuri.



TERIYAKI-LÕHE SALAT

Nuudlisalat *teriyaki*-maitselise lõhe ja läätseskrõpsudega.



KRÕBE LILLKAPSA-GRATÄÄN

Krooni oma lillkapsagrataän maisikrõpsude ja riivjuustuga.



JUUSTUSED TŠILLITAKOD

Rohke juustuga mahlased ja maitsekad takod, millele on lisatud krõmpsud maisikrõpsud.



LAETUD MAISIKRÕPSUD

Uus tulija laetud friikate ja *nacho*'de seltskonda. Valmistatud maisikrõpsudega.



CAESARI SALAT

Klassikaline Caesari salat uues võtmes. Saiakuubikute asemel kaunistavad salatit maisikrõpsud. Vaheta krutoonid välja!



MAHLANE VEGETURBURGER

Maitsev vegeturburger, mille lisandiks on sibulamaitselised krõpsud.



KRÕMP SUV POKÉ BOWL

Läätseskrõpsud lisavad sellele roale just õige lõppviimistluse ja vajamineva tekstuuri.



AEGLA SELT KÜPSETATUD SEALIHA BURRITO

Pehme sealiha-*burrito* koos krõbedate maisikrõpsudega.



LÄÄTSESUPP KRÕBEDA LISANDIGA

Läätseskrõpsud annavad kreemjale läätsesupile krõmpsuva tekstuuri.



SNÄKIVAAGEN

Populaarne snäkivaagen dipikastmete ning erinevate maitsete ja tekstuuridega.



VAHETA FRIIKARTULID VÄLJA!

Friikartulid on paljude maitsvate roogade lisandiks. Uudsuse pakkumiseks asenda need sibulamaitseliste nisukrõpsudega.



Flavours for professionals

**SOOVID ROHKEM
TEADA?
VÕTA MEIEGA
ÜHENDUST.**

BIRGIT ASI

PAULIG PRO VÕTMEKLIENDI MÜÜGIJUHT

birgit.asi@paulig.com

+372 514 9404

MEHIS NURMETALU

PAULIG PRO VANEM VÕTMEKLIENDI MÜÜGIJUHT

mehis.nurmetalu@paulig.com

+372 505 0024

ERGO EINLA

PAULIG PRO VANEM VÕTMEKLIENDI MÜÜGIJUHT

ergo.einla@paulig.com

+372 526 1474

ALEKSANDER PILNIK

PAULIG PRO VÕTMEKLIENDI MÜÜGIJUHT

aleksander.pilnik@paulig.com

+372 517 9040

WWW.PAULIGPRO.COM


**PAULIG
PRO**

Paulig PRO aitab professionaalidel luua maitserohkeid, jätkusuutlikke ja edukaid ettevõtteid.

