



Santa Maria

Keys to
Eastern
MEDITERRANEAN
taste

**6 SMAKSGIVERE
SOM SKILLER SEG UT**

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NÅ

 **PAULIG** PRO

En voksende kjøkkentrend

Keys to Eastern MEDITERRANEAN taste



PRODUKTNYHETER

INTRODUSERER ET NYTT POPULÆRT VERDENSKJØKKEN, som strekker seg fra kjente klassikere som **shawarma** til spennende mellomøstlige **vrier** på velkjente retter som **burger, nachos og salater**.

KRYDDERBLANDING

Shawarma Seasoning



EPD: 6734271

Krydderblanding med alle smakstonene du trenger for å lage shawarma.

Smak

En rik og aromatisk blanding som forener varme fra paprika, spisskummenens dype karakter og den friske syrligheten fra sitronskall – avrundet med fine noter av koriander, kanel og et hint av chili.

Tekstur

Finkverne krydder som fordeler seg jevnt og gir både god munnfølelse og god smaksoverføring.

- Smaksett hummus for et krydret kick
- Krydre poteter eller blomkål
- Krydre nøtter og andre snacks
- Infusér oljer til å dryppe over brød



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

Zaatar Seasoning



EPD: 6734354

En elsket blanding av aromatiske krydder, duftende urter og syrlige sumakbær.

Smak

En harmonisk kombinasjon av aromatiske urter og sprø sesamfrø, som gir både nøtteaktig dybde og delikat knas. Avsluttes med sumakens friske sitrustoner, som løfter retten med livlig syrlighet.

Tekstur

Grov og kornete på grunn av sesamfrø og tørkede urter.

- Dryss over ovnsbakte grønnsaker
- Gni inn i kylling, lam og fisk
- Topp på bowls eller nachos
- Rør inn i tahini for å lage en krydret dip



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

Harissa Sauce

KLAR TIL
BRUK



EPD: 6734065

Nordafrikansk chilisaus med varme og dybde.

Smak

En spisskummenpreget og røkt smaks-kombinasjon med typisk chilivarmer, et hint av sødme og friske sitrustoner som balanserer det hele.

Tekstur

Myk og kremet med små krydderkorn. Sammenlignet med andre harissa-varianter er denne tynn og mer som en saus enn en paste.

- Bland med honning og bruk som en sweet'n'sticky glaze
- Tilsett i hummus for et fyrrig kick
- Lag harissasmør til maiskolber



Tahini Sauce

KLAR TIL
BRUK



EPD: 6734362

Sesambasert saus og nøkkelingrediens i ikoniske retter fra Midtøsten.

Smak

Rike sesamsmaker med nøtteaktig dybde og lett bitterhet, løftet av frisk syrlighet fra sitronskallet. Den tydelige tilstedeværelsen av hvitløk gir blandingen karakter og intensitet.

Tekstur

Silkemyk med en ganske tykk, men fortsatt flytende og hellbar konsistens.

- Klar til bruk – passer i sandwicher, pitabrød og på bowls
- Bland med kikerter for å lage hummus
- Smør på grillet laks
- Bruk i kremede salatdressinger



SAUSER

86%

ønsker å

spise mer ØSTLIG

MIDDELHAVSMAT når de spiser ute.*

* Forbrukertest utført i Storbritannia med meny-punkter som "trigger"-materiale. 500 forbrukere mellom 18 og 54 år, som spiser ute minst én gang per kvartal, november 2024.



Lemon Paste

Salt-syltede sitroner på et øyeblikk



EPD: 6735138

Den solrike smaken av syltede sitroner.

Smak

Livlig sitronsmak med en skarp aroma fra skallet og syrlige toner fra fruktkjøttet og saften. Alt sammen er balansert med en klype salt.

Tekstur

Silkemyk med en tykk, men hellbar konsistens.

- Smør på laks før eller etter grilling
- Forsterk smaken i shakshuka
- Avrund smaken i nesten alle dine retter
- Bruk i marinader til kylling
- Rør inn i yoghurt med hvitløk og urter



Chermoula pesto

Oljebasert paste som kombinerer massevis av friske urter for en rik smak.

Smak

Kraftig og urteaktig, takket være mye koriander og persille, men også med et syrlig kick fra eddik og en lett krydret smak av chili og hvitløk.

Tekstur

Myk, men lett kornete, svært lik en argentinsk chimichurri eller italiensk pesto.

- Dressing til grillet kjøtt og grønnsaker
- Topping til salater og bowls
- Bland med fløte for en enkel saus til pasta
- Krydder til rekecocktail eller moules frites



EPD: 6732580



PASTE

Klar for kantine buffetten

Grønn gastronomi med smak, sanselighet og mening – det østlige Middelhavet som inspirasjon i kantinekjøkkenet

Stadig flere gjester etterspør grønne alternativer, noe som stiller nye krav til kantinekjøkkenet. Det handler ikke bare om å ta bort kjøttet - men om å tilby plantebaserte retter som metter, frister og begeistrer. Her er det østlige Middelhavet en gullgrube av inspirasjon.

Plantebasert som utgangspunkt

I det mellomøstlige kjøkkenet er mange retter naturlig plantebaserte – ikke som erstatninger, men som utgangspunkt. Hummus, baba ganoush og tabbouleh er bare noen av klassikerne som både metter og smaker fantastisk. Det gjør det enkelt å tilby grønne måltider uten å gå på bekostning av kvalitet eller gjesteopplevelse.

Smak, dybde og sanselig løft

Grønnsaker og belgfrukter trenger smakstilsetning for å bli virkelig attraktive. Her spiller krydder som zaatar, sumak, spisskummen og koriander en nøkkelrolle. Kombinert med sauser som tahini, harissa og Lemon Paste får du retter med dybde, varme og umami.

Meze-formatet gir rom for variasjon og nysgjerrighet – og gjør det enkelt å sette sammen måltider som appellerer til alle sansene.

Klimavennlig mat i front

Det østlige middelhavskjøkkenet samsvarer med både offisielle kostråd og bærekraftsmål. Med fokus på belgfrukter, sesongbaserte grønnsaker og fullkorn får du retter med lavt klimaavtrykk og høy næringsverdi.

Klart til bruk i kantinekjøkkenet

Vi vet at kantiner trenger løsninger som er klare til å implementeres – ikke bare enkeltstående retter, men komplette menyer som kan tas i bruk direkte. Derfor får du her oppskrifter og forslag til hele menyer, som enkelt kan tilpasses og serveres i en travelt hverdag – uten å gå på bekostning av smak, variasjon eller bærekraft.

Rosenkålsalat med linser, gulrøtter og spinat



OPPSKRIFT



Krydret couscoussalat med edamamebønner



OPPSKRIFT



Falafel med grønt tilbehør



OPPSKRIFT



Kylling tagine



OPPSKRIFT



Chermoula Pesto
Burger



OPPSKRIFT



Lammekebab med harissa-
glaseret aubergine



OPPSKRIFT



Halloumi-sticks og labneh-
kuler med Harissadipp



OPPSKRIFT



Chermoula pasta
med reker



OPPSKRIFT



Spennende vrier til casual dining

Gjør det enkelt å løfte både opplevelsen og inntjeningen. En mellomøstlig vri på menyen – og i glasset.

Som kaféier eller kokk med hendene fulle på kjøkkenet vet du hvor viktig det er at nye retter er enkle å implementere – og at de skaper verdi. Med vårt East Mediterranean-konsept får du begge deler: Smaksrike retter med karakter og varme krydder, som samtidig åpner for mersalg gjennom drikkemenyen.

Tenk deg en Chermoula burger eller en Shawarma wrap – fylt med krydder, saftig kjøtt og kremete sauser. Når du samtidig anbefaler et glass lett, sitrusfrisk hvitvin eller en humlet IPA, løfter du ikke bare gjestens opplevelse – du skaper også en ekstra inntektskilde.

Oppskrifter og drikkematch – klare til bruk:

Chermoula Pesto burger

Match med: Hvetetøl – lett, frisk og syrlig med toner av sitrus og krydder. Perfekt mot den rike burgeren med urter.

Lammekebab med harissa-majones og bakte grønnsaker

Match med: Pinot Noir – en lett rødvin som ikke overdøver krydderne, men fremhever det grillede lammet.

Halloumi-sticks og labneh-kuler med harissa-dip

Match med: Tørr rosé – frisk og fruktig, som balanserer den salte osten og den krydrede dippen.

Chermoula pasta med reker

Match med: Sauvignon Blanc – en sprø, sitruspreget vin som løfter både rekene og urtene.

Du trenger ikke å finne opp noe nytt – vi har gjort forarbeidet. Du får oppskrifter som fungerer og drikk anbefalinger som selger. Enkelt å sette på menyen – og enda enklere å få gjestene til å velge.

En liten vri. En stor forskjell.

Fastfood med masse smak

Gjør menyen mer spennende – uten å gjøre det vanskeligere

Fastfood med en mellomøstlig vri

Når du driver et fastfoodsted eller takeaway, handler det om å levere smak, tempo og verdi – hver eneste dag. Med vårt East Mediterranean-konsept får du nye muligheter til å skille deg ut, uten at det krever mer tid på kjøkkenet.

Vi har samlet en rekke oppskrifter som er enkle å implementere og passer perfekt i din hverdag:

Chicken shawarma wrap med tahini-dressing

Saftig kylling, friske grønnsaker og kremet tahini – enkelt å servere i wrap, pitabrød, baguette eller sandwich.

Chicken shawarma wrap med hummus

Et krydret og friskt alternativ – passer også godt som fyll i pitabrød eller servert som bowl.

Shawarma Caesarsalat med tahini-dressing

En moderne tolkning av en klassiker – perfekt som salatbowl eller i sandwichboks.

Shawarma Nacho med Harissa

En mellomøstlig versjon av en publikumsfavoritt – ideell for deling, takeaway eller som snackboks.

TIPS: Fyllet i alle oppskriftene kan enkelt brukes i pitabrød, baguetter eller sandwicher – formater som er både populære og praktiske i fastfood og takeaway.

Du trenger ikke å finne opp noe nytt – vi har gjort det enkelt for deg. Du får oppskrifter som både fungerer og selger. Det er raskt å sette på menyen – og enda raskere å få gjestene til å velge det.

Chicken shawarma wrap med Tahini



OPPSKRIFT



Chicken shawarma wrap med hummus



OPPSKRIFT



Shawarma Caesarsalat med Tahinidressing



OPPSKRIFT



Shawarma Nachos med Harissa



OPPSKRIFT



Hummus

OPPSKRIFTER



GRUNNOPPSKRIFT

2 bokser avrent kikerter
100 g Tahini Sauce
60 ml olivenolje
5 g Lemon Paste
50 ml kaldt vann



4 variasjoner av den →



200 g hummus
50 g Harissa Sauce



200 g hummus
10 g Chipotle paste



200 g hummus
50 g Sundried tomato



200 g hummus
25 g Kimchi paste

Dipper, sauser og dressinger

OPPSKRIFTER



Sitronyoghurt

100 g yoghurt
10 g Lemon Paste
2 g frisk mynte



Sitronmajones

100 g majones
10 g Lemon Paste



Tahini majones

100 g majones
50 g Tahini Sauce



Harissa honning yoghurt

100 g yoghurt
50 g Harissa Sauce
20 g honning



Sterk Harissa honning

50 g Harissa Sauce
50 g honning



Harissa yoghurt

100 g yoghurt
50 g Harissa Sauce



Harissa Ostesaus

300 g Cheese Sauce
100 g Harissa Sauce
juster med vann for å få rett konsistens



Harissa ketchup

100 g Salsa Roja
50 g Harissa Sauce



Santa Maria

ANDERS LIMI
COUNTRY MANAGER
ANDERS.LIMI@PAULIG.COM
TLF: 95 75 48 93

BIRGITTE BLIX STENSLAND
KEY ACCOUNT MANAGER
BIRGITTE.STENSLAND@PAULIG.COM
TLF. 93 60 95 35

MARCUS NILSSON
KEY ACCOUNT MANAGER
MARCUS.NILSSON@PAULIG.COM
TLF. 48 01 35 79

STIAN EIDE
KEY ACCOUNT MANAGER
STIAN.EIDE@PAULIG.COM
TLF. 91 38 27 30

GJERMUND OPSAHL
EXECUTIVE CHEF/KAM
GJERMUND.OPSAHL@PAULIG.COM
TLF. 95 99 55 60

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM
SALGSKONSULENT NORD-NORGE
BJORN@FOODTEK.NO
TLF. 47 62 68 65

JAN TORALF RICHARDSSEN
SALGSKONSULENT NORD-NORGE
JANTORALF@FOODTEK.NO
TLF. 95 09 06 50

MARIA KRISTINE RICHARDSSEN
SALGSKONSULENT NORD-NORGE
MARIA@FOODTEK.NO
TLF. 45 44 31 89

TLF. 67 55 52 80
WWW.PAULIGPRO.COM/NO

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NÅ

 **PAULIG** PRO