




PAULIG
PRO



Upptäck värdet av Santa Marias Kryddmixer

Paulig PRO hjälper professionella att skapa smakrika, hållbara och lönsamma affärer.



Hur Santa Marias kryddmixer adderar värde.



SMÅK

Fantastiska kompositioner



Kryddmixer komponerade av smakexperter med erfarenhet sedan 1911. Testade, provlagade och säkerställda smaker av Santa Maria.

Från hela världen



Komponerade för att enkelt kunna upptäcka smaker från hela världen, och för att kockar på alla nivåer ska kunna skapa en ny twist på mat.



ENKELHET

Enkla att använda



Perfekt balanserade kryddblandningar skapar genvägar till fantastiska rätter. Det går enkelt och fort att sätta smakerna, varje gång.

Tidsbesparande



Spara in på 100% av tiden att blanda själv. Få samma resultat varje gång.



VÄRDE FÖR PENGARNA

5-20 Produkter i 1



Du slipper köpa in 5-20 olika kryddor för att skapa en härligt god smak i maten.

Högsta kvalitet



Högsta kvalitet i varje ingrediens i förpackningen, för att nå den högsta smakupplevelsen.

Kryddor står för 50% av smakupplevelsen, men bara 0,5-1,5% av totala kostnaden för rätten.



HÅLLBARHET

Hållbara leverantörer



Kryddor från hållbara jordbruk och leverantörer.

FSC-förpackningar



Kryddmixer levererade i Taste Packs – FSC-Certifierade förpackningar.

Reducerat svinn



Bred användning av kryddmixerna – enkelt att använda upp hela förpackningen.

Tips & Tricks

Användning av 13 kryddmixer



BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI

Chimichurri är en het och populär kryddmix från Sydamerika, som används på det mesta som dipsås och topping, men denna kryddblandningen är också perfekt till rub och smaksättning till kött och vegetariskt. Som dipsås eller topping bereds den enkelt genom att blandas med 1 del kryddmix, 1 del vatten och 1 del olivolja.

Artikel nr: 101998



Tips & Tricks

- Använd som rub på nötkött, fläsk, kyckling, lax och vit fisk.
- Blanda i panko och gör ett kryddigt täcke till gratängen eller paneringen.
- Använd i kalla såser och majonnäser och krämiga salladsdressingar. T.ex en chimichurri-aioli med majonnäs och vitlök.
- Använd som smaksättare i bröd som focaccia eller för att toppa flatbreads.
- Använd för att krydda rotfrukter och grönsaker innan du rostar dem i ugnen eller vänder dem på grillen.
- Smaksätt kokt ris.
- Använd som smaksättare i salladsdressing.
- Smaksättning till grillspett och andra mezerätter.
- Perfekt för att marinera oliver och smaksätta snacks.



BBQ SAUCE & RUB MIX RED CHILI & GINGER

Asiatiskt influerad kryddmix som har en fyllig smak av chili och ingefära och är full av sötma från ananas och lök. Smaken avrundas med fräsch citrongräs, lime, ingefära och en hint av koriander. Perfekt rub på kött, fisk och grönsaker eller till en sojabaserad dipsås.

Artikel nr: 101999



Tips & Tricks

- Supergod i en asiatisk coleslaw.
- Perfekt smaksättare till sötpotatispommes.
- Rubba in fläskarré och kyckling innan långbakning
- Krydda och majs, squash och lök innan ugnsbakning eller grillning.
- Blanda med BBQ-sås och marinera kycklingvingar och ankbröst i den.
- Blanda enligt instruktionerna på paketet och använd som marinad.
- Använd som krydda i bönsallader.
- Krydda lax eller tonfisk och halstra snabbt för god och enkel tataki.
- Perfekt till att smaksätta en nudelsallad.
- Använd i majonnäs och sojabaserade såser, som dressing till sallader.
- God att blanda upp med salt och strö på edamame-bönor eller ångad fisk.



CHEF DE PROVENCE

God kombination av örter tillsammans med söt paprika, djup och umami från rotselleri och lite sting från senapsfrön. En klassisk kryddblandning som är god att använda som krydda, göra kryddsmör av eller att ha i varma och kalla såser.

Artikel nr: 101281



Tips & Tricks

- Krydda på grillat, stekt och ugnsbakat kött.
- Använd på grönsaker, kokta, inlagda och rostade.
- Gott i vispat smör som man serverar till en köttbit eller ångade grönsaker.
- Fantastiskt god i soppor och buljonger.
- Gör dip eller kall sås tillsammans med crème fraiche eller gräddfil.
- God till panering, blanda i ströbrödet eller mjölet.
- God i vinägrett tillsammans med senap, vatten och olja.

HERBES DE PROVENCE



Herbes de Provence är en klassisk franskinspirerad blandning med örter från Provence. Perfekt till fisk- och köttretter, grytor och färsrätter. Den franska karaktären kommer av kombinationen av örter som används flitigt i det provencalska köket.

Artikel nr: 101303



Tips & Tricks

- Perfekt till kött – stekt, grillat eller ugnsbakat.
- Smakrika örter som är perfekt att ha i buljonger och soppor.
- Perfekt i vinägrett.
- Använd på focaccia och i andra bröd som smaksättning.
- God att smaksätta olivolja med den och ringla över pizza eller nykokt sparris, hetta upp oljan till 65 grader, håll i kryddorna och låt så och dra över natten täckt med lock eller plastfilm.
- Gott till fisk och köttretter, grytor och färsrätter, den provencalska karaktären kommer av kombinationen av örter som används flitigt i det provencalska köket.
- Strö över klyftpotatis och rosta i ugn tillsammans med lite vitlök, olja och salt.
- Prova att strö över pizzan tillsammans med lite chili-flakes för en pizza provencale!



FISH SEASONING LEMON

Härligt god kryddblandning till stekt, ångad och ugnsbakad fisk. Kryddblandningen ger fisken en smaksjuts med sin balans av kryddighet, syra och sötma.

Artikel nr: 101301



Tips & Tricks

- Använd i kalla såser, krämiga dressingar som serveras med stekt fisk.
- Använd som dip till ångade eller friterade grönsaker.
- Passar perfekt i en vitvinsås.
- Använd i vispat smör och servera och servera med stekt eller ugnsbakad fisk, eller varför inte till nybakat bröd.
- Gott i brynt smör.
- Använd som krydda i kroketter som du gör på fisk och skaldjurskroketter eller med potatis och rotfrukter.
- Använd i fiskgrytor med vit fisk och lax.

JÄGERMIX

En härligt god kryddblandning för höstiga och mustiga smaker. Jägermix är ett måste i torrförrådet när höstmörkret smyger sig på och gästerna längtar efter mustiga och höstiga rätter och smaker.

Artikel nr: 101305



Tips & Tricks

- Använd i viltköttbullar eller i "vanliga" köttbullarna för smak av höst och vilt.
- Använd i en gräddig svampsås tillsammans med svartvinbärsgele.
- Använd den i en skysås.
- Bra som inläggningskrydda i inläggningar, t.ex. västerås-gurkor, lökar, svamp, kål.
- God som surkålskrydda.
- God på rostade rotfrukter.
- God som krydda på alla vilt detaljer, stekta, kokta och långbakade.
- Använd som krydda till kål, t.ex. stekt eller ugnsbakad.
- Mixa ner i en vinägrett.



CHILI CON CARNE

Blanda kryddmixen tillsammans med köttfärs, bönor, tomatpuré och vatten för att få en riktig klassiker – Chili con carne!

Artikel nr: 101262



Tips & Tricks

- Använd till långkokt högrev.
- Använd som smaksättare i andra bönrätter.
- Perfekt smaksättare i börek, piroger och filodegstrullar.
- God som en krydda i hamburgare för en tex mex feeling.
- Använd i tacopajer för en kryddigare paj.
- Använd som krydda i dip eller kallsås.
- Använd som krydda när du gör "Sloppy Joe's".
- Som krydda på Nachochips eller andra snacks.

PORK CARNITAS



Pork Carnitas är den mexikanska varianten av Pulled Pork, och en central rätt i det traditionella Mexikanska köket. Och det är också en populär tacofyllning inom street food. Den kryddiga och fräscha smaken kommer från chipotle och cayenne, vitlök och koriander med tydliga inslag av frisk citrus från apelsin och citron.

Artikel nr: 101367



Tips & Tricks

- Använd den som en rub på fläsk innan långbakning.
- Använd som marinad till kyckling, fläsk och räkor.
- Använd den som en vuxnare tacokrydda, med rökigheten från chipotlesmaken och citrustonerna.
- Använd den som bas i din egen mexikanska kryddblandning.
- Använd kryddblandningen i pulled pork-burgaren.
- Krydda svamp och servera vegetariska carnitas.
- Går att använda på allt som långbakas.
- God i en krämig dressing eller dippsås.



JAMAICAN JERK

En klassisk karibisk kryddmix för att ge grillat kött och kyckling en härligt god jamaicansk smakupplevelse. Jamaican Jerk är en populär smaksättare på Jamaica och inom Street Food. "Jerk Chicken" är så gott som Jamaicas nationalrätt. Jerk innebär att en råvara torr rubbas med en blandning av kryddor för att sedan grillas på högvärme. Vår Jamaican Jerk har hämtat inspiration från Kingston's gator med varma, heta och härliga smaker från kryddpeppar, Chili, spiskummin och vitlök.

Artikel nr: 101368

Tips & Tricks

- Använd den som en ny krydda till tacos.
- Passar perfekt till allt grillat för att ge det en karibisk twist.
- Perfekt för att smaksätta ris.
- Blanda med majonnäs och gräddfil som en kall sås till grillad mat.
- Krydda matiga sallader med bönor eller gryn.
- Använd på ugnrostade grönsaker.
- God ihop med exotiska frukter som mango, ananas, lime och papaya.
- Använd som marinad.
- Jättegott till färskhackad salsa.
- Perfekt i långkokta grytor med kött och baljväxter.





TIKKA MASALA

Klassisk och populär indisk kryddmix som enkelt ger en härligt krämig indisk smaksensation till en kyckling-gryta. Du får en mustig gryta bara genom att tillsätta kyckling och crème fraiche. Kryddorna från det indiska köket doftar även gott och ger en fin färg till maten!

Artikel nr: 101270



Tips & Tricks

- God i vegetariska grytor.
- God tillsammans med paneerost.
- Linsrätter, kokosmjölsbaserade såser och grytor ihop med potatis – både i grytor och ugnrostade, även på friterad potatis för en indisk touch.
- Jättegott att krydda fisk eller kyckling innan tillagning, tikka masala-stekt kyckling.
- Indiska kryddmixer passar perfekt för att smaksätta och rosta fröer och nötter till att ha som topping till sallad, maträtter och till snacks.
- God i kalla yoghurtsåser och majonnäser.

TANDOORI

Klassisk och populär indisk kryddmix. Marinera kött, kyckling eller lax tillsammans med kryddblandningen och yoghurt så har du en indisk smaksensation på ett kick! Kryddorna från det indiska köket doftar även gott och ger en fin färg till maten!

Artikel nr: 101269

Tips & Tricks

- Gör en yoghurtdipp till papadums eller använd som dressing.
- Krydda rotselleri, ugnsbaka och servera med indiskt inspirerade tillbehör.
- Gör en sötpotatissoppa Tandooristyle.
- Använd på grillade grönsaker som t.ex. potatis och servera i sallader och wraps.
- Använd som krydda i kyckling- och potatissalladen
- Gör indisk inspirerad falafel.
- Koka ris med kryddblandningen – ger en jättefin färg och smak!
- Gör en Tandoori Marinad för kyckling, skaldjur och kött.
- Använd den till en mjuk och krämig Butter Chicken.
- God på rotfrukter och på alla typer av kött och fisk.
- Använd i grytor, både mejeribaserade och veganska.
- God tillsammans med alla typer av baljväxter, som linser, kikärter m.m.
- Indiska kryddmixer passar perfekt för att smaksätta och rosta fröer och nötter till att ha som topping till sallad och maträtter och till snacks.



THAI WOK

Populär kryddmix för att skapa en asiatisk wok. Blanda kryddmixen med grönsaker, kyckling eller fläskkött och vatten – och voilà, du är klar! Servera gärna med nudlar eller ris.

Artikel nr: 101256



Tips & Tricks

- God i sojabaserade marinader, dressingar eller sojabaserade dipsåser.
- Använd i majonnäs, krämiga dressingar och kalla såser.
- Perfekt för att krydda räkchips, eller andra snacks.
- Kan blandas i panering för att ge en asiatisk touch.
- Den kan användas som en krydda om man vill servera en thaistekt torskefile.
- Går jättebra att blanda med kokosmjölk för att göra goda grytor, veganska, vegetariska eller med animaliskt protein.

PANENG RED CURRY

Paneng Red Curry är en rätt med lång historik. Redan 1890 dyker det upp recept på rätten. Den härstammar från de centrala delarna av Thailand och består av en komplex blandning av kryddor och örter. Vår populära kryddmix gör det enkelt att tillaga en klassisk Paneng. Blanda kryddmixen med kokosmjölk och kyckling så har du en smakrik kycklinggryta. Blanda i grönsaker eller baljväxter efter tycke och smak.

Artikel nr: 101258

Tips & Tricks

- Använd i kalla och varma såser, krämiga dressingar och dipsåser.
- Använd som krydda och rub till grönsaker och kött för en asiatisk touch.
- Perfekt för att smaksätta snacks och chips.
- Använd som krydda på jordnötter tillsammans med soja och rosta i ugn.
- Marinera tunna skivor av kyckling, fläsk eller grönsaker, för att ha i olika wok eller risrätter.





KONTAKT

MIKAELA RINALDO

COUNTRY MANAGER OOH
mikaela.rinaldo@paulig.com
070-085 24 09

VICTOR MOBERG

KAM OFFENTLIGT
victor.moberg@paulig.com
072-560 10 51

MIKAEL KLEMETZ

KAM OFFENTLIGT
mikael.klemetz@paulig.com
070-085 22 01

SAMMAR JOMHA

KAM GROSSIST
sammar.jomha@paulig.com
072-855 22 96

TANYA ELSAYEH

KAM RESTAURANG
tanya.elsayeh@paulig.com
070-085 24 45

CARL-MAGNUS KROON

KAM RESTAURANG
carl-magnus.kroon@paulig.com
070-374 65 30

CISSI JANSSEN

KAM RESTAURANG
cissi.janssen@paulig.com
070-085 24 65

WWW.PAULIGPRO.COM