



한국 음식 맛의 핵심

KEYS TO KOREAN TASTE

POPULAR WORLD FOOD

Asiens hotteste køkken

ASIAN
Excite



SANTA MARIA FOODSERVICE ER NU

 **PAULIG** PRO

PAULIG PRO PRÆSENTERER

한국 음식 맛의 핵심

KEYS TO KOREAN TASTE



Fem nye produkter

– UNIKKE KOREANSKE SMAGSPROFILER

Easy to use • Spændende smagsprofiler
Passer til mange retter og anledninger

Pastes



ART. NR: 200869

EN EKSPLOSION AF SMAG FRA FERMENTEDE SOJA-BØNNER OG CHILI

UDSEENDE

Rød pasta med stykker af chiliflager og sesamfrø

SMAG

Umamirig soysmag kombineret med mild chilivarme, en frugtagtig sødme og afbalanceret syre.

TEKSTUR

Tyk som en traditionel koreansk doenjangpasta med sesamfrø.

- Krydr stegte risretter
- Lav dipper
- Tilføj rig smag til gryderetter og supper
- Server med kød og grønt
- Tilsmag Kimchi Jjigae suppe
- Brug som topping til bibimbap, salat, wraps og tacos
- Brug som bouillon



ART. NR: 200870

STÆRK OG SYRLIG PASTA, DER TILFØRER DINE RETTER DEN RIGTIGE SMAG AF KIMCHI.

UDSEENDE

Rød pasta med lidt mørkere chilistykker.

SMAG

Stærk chilismag, noter af hvidløg, syre fra eddike og frugtagtig lime.

TEKSTUR

Glat og tyk med chiliflager og chilikerner.

- Bland med strimlet kinakål og så har du instant KIMCHI
- Krydr hakket kød
- Pift plantebaseret protein op
- Bland saucer på få sekunder
- Lav chili-syltede grøntsager
- Mariner kylling og fisk
- Brug til kimchi eller som topping til stir-fries og kød

Hvad gør disse produkter så særlige?

PRODUKTERNE ER:

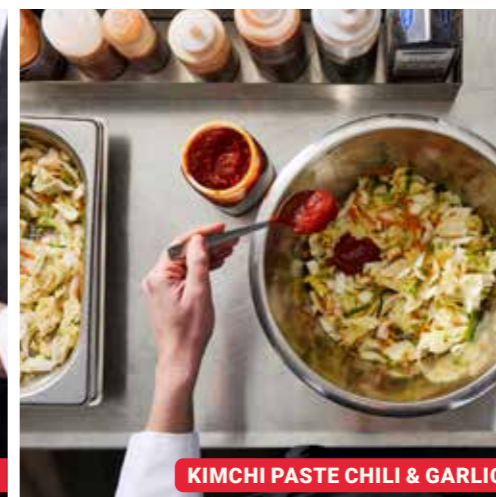
- De traditionelle koreanske grundsmage sat sammen i nye smagsprofiler
- Nemme at finde hos din grossist
- Passer til mange retter, der har brug for ny trendy smag
- Ready to use og være kreativ med
- Fremstillet KUN til de professionelle køkkener

PRODUKTERNE ER IKKE:

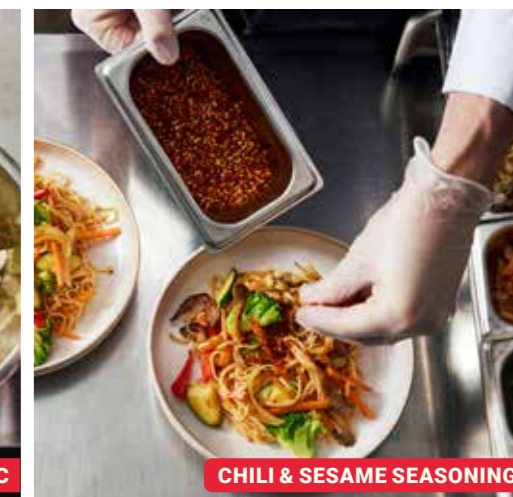
- Klassiske koreanske produkter, som allerede findes på markedet
- Kun produkter, som du kan finde hos den asiatiske købmand
- Begrænsede til kun 1 anvendelse
- Nødvendige at varme, blande og mixe for at kunne servere til dine gæster
- Et supermarkedsprodukt bare i stort format



BLACK PEPPER SOY SAUCE



KIMCHI PASTE CHILI & GARLIC



CHILI & SESAME SEASONING

Saucer



ART. NR: 200867

EN RIG SAUCE, DER FORBINDER KOREAS SØDE OG SALTE SMAG.

UDSEENDE

Mørk sauce med hvide sesamfrø.

SMAG

Balanceret kombination af umamirig soja, stærk sort peber, frugtagtig sødme fra pære og et strejf af hvidløg.

TEKSTUR

Tyk og glat som en BBQ sauce med sesam.

- Dryp over grillet oksekød
- Rør i dressinger
- Server som dip
- Glaze svinekød og kylling
- Stir-fry grøntsager og ris
- Brug som topping til koreanske retter som bulgogi og jaepchai



ART. NR: 200868

KRYDRET OG SØD CHILI-SAUCE MED DYBDE FRA GOCHUJANGPASTA OG BID FRA LIME.

UDSEENDE

Lys, rød sauce med små stykker mørkere rød chili.

SMAG

Stærk chilismag med en afbalanceret sødme og et syrligt strejf af lime.

TEKSTUR

Glat og halvtynd som en klassisk sød chilisauce med synlige chiliflager.

- Marinér fisk og kød
- Bland med mayo for at lave dip
- Stir-fry nudler og ris
- Tilsmag dampede grøntsager
- Brug som stickysauce til korean fried chicken

Spice Mix



ART. NR: 102739

EN TOPPING, DER ØJEBLIKKELIGT GIVER ET KOREANSK TOUCH TIL DINE RETTER.

UDSEENDE

Lyse røde chiliflager, et strejf af purløg og hvide sesamfrø.

SMAG

Nøddeagtige sesamfrø, hvidløg, rød chili, subtil sødme og rig umami.

TEKSTUR

Grovere mix, der giver en behagelig mundfølelse og crunch.

- Til marinader
- Over pommes frites
- Krydring på friske salater
- Drys på stir-fries
- Rub på oksekød, fisk og tofu
- Brug som topping til stegte ris eller dit valg af protein
- Drys over Fried Chicken sauce

90%

af interviewede kokke sagde, at produkterne er relevante for deres menuer i 2024*

* koncepttest, 2024

HELT RIGTIG TIL
KANTINER

NEMT FOR
CAFÉER OG RESTAURANTER



BULGOGI MEATBALLS MED STIR-FRIED NOODLES

Glazér med Black Pepper & Soy Sauce | Top af med forårsløg og sesam | Brug evt. færdige kødboller

KOREAN TACOS MED STICKY GRIS OG PÆRESALSA

Slowcooked gris | Pære, ingefær og løg | Fermented Soy & Chili Paste + Honning = glaze

KIMCHI FRIED RICE MED GRØNTSAGER OG PEANUTS

Æg øger proteinindholdet | Brug grønne rester



KOREAN BBQ MED BANCHANS

Servér med romainsalatblade som wraps eller brug dem du plejer fra Santa Maria

KOREAN CHICKEN SALAD MED SYRLIG GOCHUJANGDRESSING

Dressing med Fermented Chili Sauce, mayo og citron



BULGOGI MED MØRT OKSEKØD OG CHILISTEGTE SQUASH

Et gammelt trick er at mørne kødet med bagepulver

PERFEKT TIL FASTFOOD



Ristede løg, salat og syltede agurker



SEOUL BURGER MED KIMCHI OG FERMENTED CHILI MAYO

Pensl burgeren med Black Pepper & Soy Sauce | Mayo med Fermented Chili Sauce

BIBIMBAP MED GRILLET FLANK STEAK

Kød med Black Pepper Soy Sauce | Soy & Chili Paste



KOMEX NACHOS MED KIMCHI OG GOCHUJANG SAUCE

Revet ost | Ristede majs | I ovnen i 5 min

SUPER SIMPLE SIDES (BANCHAN)



AGURKESALAT

Soyasauce | Ingefær | Sesam & Chili



PEBERMARINERET KINARADISSE

Rød peber | Vineddike | Sukker



GULERODSSALAT

Korianderfrø | Sesam | Risvineddike



NEM LYNKIMCHI

Kinakål | Gulerod | Forårsløg



BØNNESPIRER I SESAMOLIE

Sesamolie | Sorte sesamfrø



SOYAMARINERET SPINAT

Granuleret hvidløg | Soyasauce

HURTIGE SAUCER MED KOREANSK SMAG



FERMENTED CHILI MAYO

Mayo | Fermented Chili Sauce



KOREAN KETCHUP

Kimchi Paste | Fermented Chili Sauce



FORÅRSLØG- OG INGEFÆRSAUCE

Frisk ingefær | Hvidløg | Sesamolie



GOMA DRESSING

Black Pepper & Soy Sauce | Mayo



SESAM & CHILI MAYO

Mayo | Sesame & Chili Seasoning



Servér til
kimchi-
pandekager

SOYA- OG SESAMDIP

Sesame & Chili | Risvineddike

Bibimbap med grillet flanksteak

ASIAN
Excite

Opdater din
menu med
trendy
**koreanske
retter.**

ELLER

Giv et
koreansk twist
til de retter du
allerede mestrer.

Seoul Burger med kimchi
og fermented chili mayo

GLOBAL
Fusion

BETINA BENGTSOON
KEY ACCOUNT MANAGER
betina.bengtsson@paulig.com
Mobil 27 100 442

CHRISTINA VISBY
KEY ACCOUNT MANAGER
christina.visby@paulig.com
Mobil 27 100 445

PREBEN DINSEN
KEY ACCOUNT MANAGER
preben.dinsen@paulig.com
Mobil 41 143 218

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