



EN VERDEN AV SMAKER I SALATBAREN

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NÅ





TA DINE GJESTER MED TIL EN HEL VERDEN AV SMAKER I **SALATBAREN**

**Salater er den perfekte buffetmaten
både for gjesten og kjøkkenet.**

Vi opplever en stor etterspørsel etter tips og inspirasjon til å lage og sette opp lekre salatbarer med mye smak. Det skal være smakfullt, mettende og tiltrekkende. I tillegg skal viktige faktorer som bærekraft, matsvinn og økonomi være ivaretatt.

Fra kjøkkenets perspektiv kan man jobbe med grønnsaker i sesong og rimelige råvarer, smaksatt av Santa Marias verden av smaker. Dette bidrar til en god bunnlinje, samtidig som man jobber med bærekraft, fordi det ikke er så langt fra jord til bord.



FOR EN **BÆREKRAFTIG** OG SMAKFULL FREMTID

Santa Marias krydder er bærekraftige på en annen måte, for vi kan ikke dyrke pepper, paprika og kardemomme i Norge. I Paulig/Santa Maria har vi ambisiøse mål for vårt bærekraftsarbeid. Innen 2030 skal klimapåvirkning fra egen virksomhet reduseres med 80% og 50% totalt i verdikjeden – sammenlignet med 2020.

Vi er godt på vei, og er spesielt stolte av at vi bygger relasjoner igjennom generasjoner og forbedrer levestandarden for våre krydderprodusenter.

Vi finner stor glede og stolthet av å lete frem de nyeste smaskombinasjoner og de beste forretningsmuligheter, for så å dele det med våre kunder. Gjennom årene har vi samlet gedigen kunnskap og utviklet mange produkter som gjør det enkelt og lønnsomt å servere autentiske retter fra alle verdens hjørner.

Med bruk av grønnsaker i sesong og andre rimelige råvarer i kombinasjon med Santa Marias smaker, håper vi i denne brosjyren å inspirere til smakfulle, bærekraftige og rimelige retter som får salatbaren din til å skinne.

DIN SALATBAR SATT I SYSTEM

BASESALATER

Bruk noen få store grunnsalater basert på rimelige råvarer som gir volum og vekt.

Side 6-7



PROTEIN OG GRØNNSAKER

Lag ditt eget salatkjøtt, eller fyll med spennende smaksatte grønnsaker.

Side 8-11



DRESSINGER

Riktig type dressing hever smaken og gjør den store forskjellen.

Side 12-13



TOPPING, CRUNCH OG TILBEHØR

Kronen på verket er topping med spennende kombinasjoner av smak og tekstur.

Side 14-15



GENERELLE TIPS TIL SALATBAREN

TIPS!
Husk allergenmerking også i salatbaren

FØLG TRAFIKKEN

Plasser ingrediensene etter hvordan du ønsker at gjestene skal fylle sin tallerken.

TENK ØKONOMI

Et smart tips er å sette baser og grønnsaker først, for å så plassere de mer kostbare proteinene til slutt.

Bruk gjerne råvarer som koster mindre enn 100 kr pr kg for å sikre god avanse i salatbaren. Har du flere kostbare råvarer balanseres det med god anvendelse av rester eller råvarer som må brukes opp.

LA GJESTEN VELGE

Sett frem et utvalg av dressinger og sauser ved siden av basene slik at gjestene selv kan velge.

UNNGÅ SVINN

Rester fra salatbaren kan fylles i en tortilla for å unngå svinn. Smaksett med dressinger, og tilby smakfulle wraps til gjester på farten.

UTNYTT PLASSEN

Har du mer plass i salatbaren enn du trenger; fyll skåler med hel frukt som selges på samme vekt som salatbaren.

SPENNENDE TEMAER MED FÅ RÅVARER

Krydre selv med kryddermixer og sauser og hold en rød tråd i salatbaren. Bruk asiatiske krydder og sauser den ene dagen og endre til indisk den neste med enkle grep.

TENK MERSALG

Bruk rester fra salatbaren eller åpne produkter og selg tilbehør til fredagstacoen, tapas eller grillmat som gjestene kan kjøpe med seg hjem.

NYMALT KRYDDER HVER GANG

Plasser våre krydderstativer på salatbuffeten, og la gjestene bestemme selv. (ta kontakt med en av våre selgere hvis du ønsker stativ).



BASESALATER

En god base er selve grunnstenen, enten du har salatbar eller tallerkenservering. Lag en eller flere baser med gode grønnsaker i sesong og rimelige råvarer som gir volum og vekt. Bruk et fåtall ingredienser og kombiner med krydder, urter og en god basedressing.

Bruk fristende farger slik at gjesten får lyst til å fylle tallerkenen med din rimelige base. Store skåler eller fat plassert på starten av disken signaliserer et naturlig sted for gjesten å starte.

BØNNESALATER

Salat med bønnemix, agurk, kikerter, squash, granateple, olje, salt, bladpersille, Wasabi & Sesame og Kimchi Spice Mix.



Mersalgstips!

Denne potetsalaten er en sikker salgsvinner som «ta med hjem» til grillmaten på sommeren.

POTETSALATER

Poteter fra gårsdagens varmrett blir en super basesalat. Bland den med grønnkål, revet blomkål, kapers, Peperone Piquillo, BBQ Rub Herbs og olje. Smak til med salt og sitronsaft.



KÅLSALATER

Kål er en rimelig råvare og kan kombineres med både olje- og meieribaserte dressinger. Bland kål, gulrot og vårløk. Tilsett en kombinasjon av krydder og syre med lime, Koriander og Kimchi Spice Mix for en frisk smak.



BULGURSALATER

Lag en variasjon på den tradisjonsrike tabbouleh. Bløtlegg bulgur, tilsett tomater, granateple, masse friske urter og smak til med mynte og persillade.



NUDELSALATER

Nudelsalat med fullkornsnudler, soyabønner, syltet rødløk, grønnkål, Teriyaki Sauce og lime.



LINSESALATER

Linsesalat med revet blomkål, tomater, Peperone Piquillo, BBQ Rub Herbs, Kapers, bladpersille og sitron.



Tips!



Planlegg salatbaren og dagens varmrett i sammenheng, slik at dagens salater passer like godt som tilbehør til dagens varmrett.

FYLL PÅ MED GRØNNSAKER

Med riktig smaksetting og kombinasjon av konsistenser lager du lett en lekker salat.

Du kommer langt med tradisjonelle grønnsaker, men her kommer noen nye forslag til å spice opp dine salater.

BETER

Beter er kjent som supermat, og de siste årene har det kommet mange nye smakfulle og ikke minst dekorative typer. Betene blir ekstra gode med et raust dryss med krydder sammen med syre i form av sitrus eller en spenstig eddik.

Prøv for eksempel gulbeter med Red Hot Chili Flakes, sitron og olivenolje, eller rødbeter med lime, Karve, Koriander og Sort Pepper.



Santa Maria Avokado i Skiver holder seg like grønn og frisk gjennom hele serveringen. Alltid perfekt moden avokado = inget svinn.

ASPARGESBØNNER MED SESAM OG SOYA

Aspargesbønner er rimelige i innkjøp og gjøres supergode med sesamfrø og soyasaus. Prøv også med Wasabi & Sesame eller Persillade og sitron.



CAPONATA

Peperone Piquillo er solmodne spanske paprika som er grillet over åpen flamme og flådd. Deilige, skinnfrie og søte. Bland de med squash, løk og kapers. Krydre med Persillade, salt og pepper.

KIMCHI

Lag en kjapp og smakfull kimchi med vår utrolige Kimchi Spice Mix. Vend kinakål, agurk, vårløk og gulrot med Kimchi Spice Mix og la den stå til marinering i ca 1 time.

GRILLET CHIPOTLE MAIS

Grill mais med vårløk og squash. Tilsett Chipotle Paste og BBQ Sauce. Det går også fint med hermetisk mais.

UNN DINE GJESTER AVOKADO!

Bland gjerne avokado med noen andre grønne grønnsaker som for eksempel spinat, agurk og vårløk. Tilsett litt lime, salt og olivenolje så holder den seg enda lengre.

BAKT SOPP

Bak soppen hel for å beholde volum og smak. Prøv deg frem med ulike typer som aroma, portobello eller shii-take. Bruk en rimelig raps- eller solsikkeolje og krydre raust med f.eks. Chimichurri, Smoked Paprika, Chili Explosion eller Basil & Tomato.

SØTPOTET

Søtpotet er en ordentlig energibombe som mange har fått øynene opp for. Del den i grove skiver eller båter, vend med olje og rikelig med krydder, f.eks. Jamaican Jerk, Rub Herbs eller Smoky BBQ.



PROTEIN

En sunn og mettende salat bør inneholde en god proteinkilde. Lag ditt eget salatkjøtt – rimelig og smakfullt, eller fyll med andre kilder til protein. Belgfrukter, bønner og linser er gode vegetariske kilder til protein, og smaker fantastisk sammen med våre krydder og sauser.

SLIK LAGER DU DITT EGET SALAT KYLLINGKJØTT

Benytt deg av tilbud på f.eks. benfrie kyllinglår. Krydre de godt, stek hele og evt frys inn. Varm kylling fra fryst tilstand i kombidamper og skiv opp, da har du alltid nylaget kyllingkjøtt til salaten.

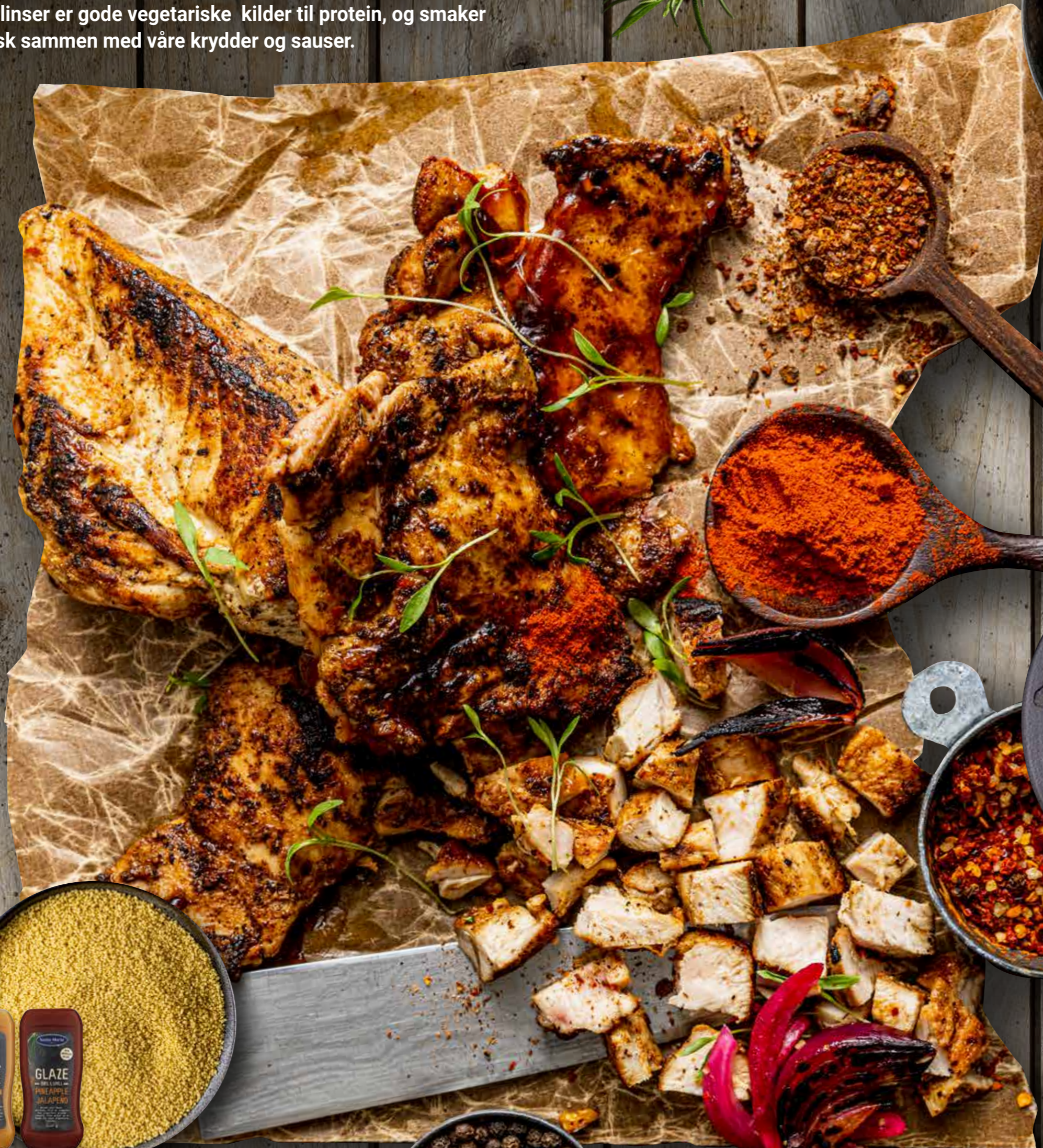
PERFEKTE KRYDDER TIL DIN EGEN SIGNATUR-SALATKYLLING:

- Steakhouse BBQ Rub
- Chimichurri Sauce & Rub
- Fajita Spice Mix
- Tikka Masala Spice Mix
- Asian Style Soy BBQ Glaze



COUSCOUS OG BULGUR

Smaksett couscous, bulgur og bønner med BBQ glaze og krydder. Gir fantastisk smak med enkle grep.



PINTO BØNNER MED CHILI

Stek bønnene sammen med løk og paprika, smak til med chili.



RISTEDE KIKERTER

Vend kikerter i olje og rikelig med krydder. Rist de i varmluftovn på 220 grader til de er sprø.

Bruk en av våre spennende BBQ Rubber, for eksempel Chili Rub eller BBQ Steakhouse.



TORSK

Har du rester av torsk eller annen hvit fisk kan denne rives i fine flak og marineres med olje, sitron og nymalt pepper. Prøv også med lime, Teriyaki Sauce og Wasabi & Sesame.



RÅMARINERT LAKS

Kutt laks i terninger og mariner med Red Chili & Ginger BBQ Rub, masse lime, sesamfrø og soya.

Eller bak en hel side, rubbet med Chili & Mango Seasoning mix og riv i biter etter steking.

DRESSINGER

Dressing hever smaken på grønnsaker og salater. Bruk våre krydderblandinger til å variere smaken på en kostnadseffektiv måte. Vi anbefaler å sette frem et variert utvalg slik at gjestene kan prøve seg frem til nye favoritter.



CHIMICHURRI DRESSING



LAG DIN SIGNATUR VINAIGRETTE SLIK:

1 del krydder
1 del vann
1 del olje
Smak til med eddik eller sitrus.

Ranch Style, Garlic & Herbs, Chili & Mango, Chimichurri og Red Chili & Ginger egner seg spesielt godt til denne fremgangs-måten.

RED CHILI & GINGER DRESSING



AVOKADODRESSING

Kjør Avokado eller Guacamole i blender med lime, lake fra Jalapeños og litt sukker til jevn konsistens. Bland med crème fraiche til ønsket konsistens.



RAITA

Riv agurk på rivjern, klem ut væsken og bland med yoghurt naturell, ca 1 del agurk til 2 deler yoghurt. Rør inn 40 gr Raita Spice Mix pr liter dressing. La stå en time, rør om og server. Tilsett hakket mynte om ønskelig.



PIQUILLODRESSING

Kjør rester av Peperone Piquillo i blender, spe med olje og smak til med salt og pepper.



PESTO ROSSO OG PESTO GENOVESE

Ekte italiensk pesto av beste kvalitet. Bland med olje til ønsket konsistens til dressing.



GRUNNDRESSING

Lag en grunndressing som kan smakes til på utallige måter med Santa Marias verden av krydder, sauser og smaker.

Slik lager du en god grunndressing:

- 8 dl Crème Fraiche
- 2 dl Majones
- 2 ts Dijonsennep
- Rock Salt & Tellicherrypepper



SPICY CHIPOTLE DRESSING

Den røkte og tørkede chipotle-chilien gjør at denne dressingen virkelig sparker! Bland grunndressing med Chipotle Paste til ønsket smak og styrke.



SRIRACHADRESSING

Sriracha er syltet chili fra Vietnam. Vår SrirachasaUCE er laget med både syltet og fersk chili for den perfekte balansen. Smak til grunndressing med SrirachasaUCE til ønsket smak og styrke.



WASABI & SESAME-DRESSING

Asiatisk dressing som er kjempegod på nudelsalater og nydelig som saus til fisk og skaldyr. Smak til grunndressing med Wasabi & Sesame. Blir ekstra god med litt lime og hakket, frisk koriander.



CHILI & MANGO-DRESSING

Lag en frisk og spennende Chili & Mangodressing som kombinerer det søte med det hete.



RANCH DRESSING

Rør grunndressing med Ranch Style Seasoning Mix og få en klassisk Ranch Dressing. Like god på salaten som i et smørbrød med roast beef og som dip til grønnsaker.



URTEDRESSING

Sikre et jevnt godt resultat på en klassisk urtedressing med denne smarte kryddermiksen. Fyll gjerne på med det du har av hakkede urter.



MANGO & JALAPEÑO DRESSING

Tropiske smaker med litt sting fra jalapeños. Smak til grunndressing med Mango & Jalapeño Glaze.



TOPPING, CRUNCH OG TILBEHØR

Topping og crunch gir det lille ekstra til salaten. Utnytt rester av brød, tortilla og grønnsaker. Tilsett smak og bruk de i salatbaren. Mere salg og mindre svinn! En knallgrønn smoothie vil også friste mange av gjestene dine.

FRITERT TORTILLA

Alle våre tortillaer kan friteres eller bakes for å bruke rester til å lage ditt eget sprø tilbehør til salaten.

Kutt i ulike former, friter og krydre med ønsket krydder.

Prøv en spiselig tortillaskål. Legg tortilla i en passelig form og bak i ovn.



Tips!

Hvis du baker ditt eget brød anbefaler vi et dryss av krydder på toppen for en ekstra smakfull skorpe.



KRUTONGER

Bruk rester av gårsdagens brød til å lage morgendagens krutonger. Skjær i terninger eller riv i passende biter. Vend brødet i olje og varier smaken med krydder.

Vi anbefaler Basil & Tomato, Italiensk Salatkrut, Persillade eller Chef de Provence.

Bak krutongene på brett i ovn på 170 grader i 10 minutter, vend om og bak ferdig (ca 5 minutter, avhengig av størrelse) Prøv også å lage krutonger med Naan Mini, de holder seg gode og sprø lenge!



GRILLET PAPRIKA

Peperone Piquillo er håndplukket paprika som er ristet over åpen flamme og deretter skrelt for hånd. Serveres i salaten – eller som topping på focaccia. En ekte smaksbombe til salatbaren!



SYLT GRØNNSAKER!

Santa Maria Pickling Spice Mix gir uendelige variasjonsmuligheter! Det er den enkleste måten å redusere svinn ved å utnytte rester av grønnsaker.

GRUNNOPPSKRIFT:

60 g Pickling Spice Mix til 1 kg grønnsaker. Varier og tilfør smak ved å inkludere andre krydder. Vi anbefaler en kombinasjon med Ingefær, Stjerneanis, Sennepsfrø og Fennikelfrø.

PERFEKT Å SYLTE:

- Rød kål
- Hvit kål
- Bakte rotfrukter
- Epler og pærer – holder seg hvite og fine
- Agurk – kjempegodt tilbehør til fisk



SUPERSMOOTHIE

Supersmoothie med avokado, spinat, mango, eple og ingefær.

Kjør Santa Maria Avokado i skiver sammen med frosne mangoterninger og spinat i eplejuice. Smak til med lime, Ingefær og Santa Maria Vaniljesukker.



FRITERTE KAPERS

Sil kapers og la den tørke litt før de friteres. Knasende og salt topping til salaten!



CRISPY BLOMKÅL

Crispy Bites Spice Mix er glutenfri, og passer utmerket til panering av grønnsaker.

MARINERT FETA MED SOLTØRKET TOMAT

Bruk oljen fra soltørket tomat til å marinere feta, den smaker fantastisk! Tilfør andre krydder for variasjon.



RIST NØTTER!

Rist nøtter i panne, vend i flytende honning og krydre med f.eks. Smoky BBQ, Wasabi & Sesame, Cacao & Chili eller Chili Explosion.

Nøtter, solsikkefrø og gresskarkjerner kan også glasseres med en av disse: Pineapple & Jalapeño Glaze, Chipotle Glaze, Mango & Jalapeño Glaze.



Tips!
GJENBRUK RESTENE I WRAP
Tilby salatwrap som et alternativ til de som ikke har tid til en full lunch.



MERSALG

La gjestene dine kjøpe kokkens spesialiteter med seg hjem. Et velkomment mersalg og en fin måte å bruke opp rester fra saltbaren og åpne produkter før helgen. Det er både lønnsomt, tidseffektivt og bærekraftig.



Grillet mais

Syltet rødløk

BBQ saus

Potetsalat

TILBEHØR TIL
GRILL OG BBQ

GRILL OG BBQ

Bruk ferdig BBQ saus som base, og sett ditt eget preg med krydder. En enkel hjemmelaget BBQ Sauce får du ved å tilsette f.eks. Timian eller Chilipepper Ancho Style.



Pesto

Grillet paprika

Saltørket tomat

TILBEHØR TIL
TAPAS



Tortilla chips

Guacamole

Cheddar cheese sauce

Salsa

Jalapeño

Tips!

Fyll take-away skåler med sauser og dressinger og la dine gjester kjøpe med seg hjem.

TILBEHØR TIL
FREDAGSTACO



CEVICHE

Råmarinert laks med jalapeños, ternet avokado, frisk koriander og lime. Bland gjerne inn grillet mais og søtpotet. Stilig å servere i en Mini Taco Tub, eller med grillet tortilla på siden.



CHEF DE PROVENCE
4816856

CHILIPEPPER ANCHO STYLE
4816054

CHILIPEPPER RED HOT FLAKES
4816070

KARVE HEL
4815361

KORIANDER MALT
4815486

MYNTE
4807400

PESTO GENOVESE
5591300

PESTO ROSSO
5588900

ASIAN EGG NOODLES
1803915

WHOLE WHEAT NOODLES
1264415

NAAN BREAD MINI
5351010

RAITA SPICE MIX
4816930

TIKKA MASALA SPICE MIX
4816955

BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE
5445366

PERSILLE
4807426

PERSILLADE
4817037

SALATKRYDDER ITALIENSK
4817862

SESAMFRØ HVITE
4820528

SESAMFRØ SORTE
4820510

VANILJESUKKER
4816344

JAMAICAN JERK SEASONING
4817821

BBQ RUB CHILI
4816815

BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY
5202395

BOURBON BBQ SAUCE
2953610

BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE ADOBO
5202650

BBQ GLAZE CHIPOTLE
5442322

HABANERO CHEESE SAUCE
4580023

BBQ SAUCE KOREAN STYLE
5202403

BBQ GLAZE MANGO JALAPEÑO
5442942

SALSA
4355566

BBQ RUB HERBS
4816831

BBQ RUB STEAKHOUSE
4816963

CHILI & MANGO SEASONING MIX
4818019

GARLIC & HERBS SEASONING MIX
4820577

RANCH STYLE SEASONING MIX
4818217

BBQ SAUCE & RUB MIX RED CHILI & GINGER
5202726

BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI
5202684

CHILI EXPLOSION
1906379

BBQ SAUCE SMOKY HICKORY
6096085

SRIRACHA SAUCE
4578530

TERIYAKI SAUCE
2953602

CRISPY BITES SPICE MIX
4816369

FAJITA SPICE MIX
4816377

SALSA CHUNKY MEDIUM
4266375

SALSA RIO GRANDE MEDIUM
6043319

TORTILLA GRILLMERKER 12"
6043806

LIME PEPPER
1906395

ROASTED GARLIC & PEPPER
1906510

ROCK SALT
1906353

TELLICHERRY BLACK PEPPER
1906346

BASIL & TOMATO
4088639

CACAO & CHILI
1704709

SMOKED PAPRIKA
1705292

SMOKY BBQ
4088613

TORTILLA BEETROOT 10"
5802087

TORTILLA CARROT 10"
5802095

PINTO BEANS
1189737

CHIPOTLE PASTE
1265008

CHEDDAR CHEESE SAUCE
6175301

GREEN JALAPEÑO HOT SLICED
2010726

GREEN JALAPEÑO HOT DICED
5214127

NACHO CHIPS
4467957

TRIPLE PEPPER
1705169

WASABI & SESAME
1705177

KIMCHI SPICE MIX
4577698

PICKLING SPICE MIX
4577714

KAPERS NON PAREILLES I LAKE
4805990

KAPERS CAPOTES I LAKE
4805982

SUNDRIED TOMATOES
4355590

PEPERONE PIQUILLO
606855

TORTILLA CHIPS, BBQ
4467528

TORTILLA CHIPS, CHEESE
4468187

TORTILLA CHIPS, CHILI
4468161

TORTILLA CHIPS, SALTED
4468179

AVOKADO I SKIVER (FRYST)
5917018

GUACAMOLE (FRYST)
2974590





Santa Maria

KONTAKT

SIRI ENG
COUNTRY MANAGER
siri.eng@paulig.com
TLF. 91 51 96 81

YNGVE STORRØ
KEY ACCOUNT MANAGER
yngve.storro@paulig.com
TLF. 91 13 45 11

BIRGITTE BLIX STENSLAND
KEY ACCOUNT MANAGER
birgitte.stensland@paulig.com
TLF. 93 60 95 35

GJERMUND OPSAHL
DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET
gjermund.opsahl@paulig.com
TLF. 95 99 55 60

HENRIK DYRNES SVENDSEN
DISTRIKTSLEDER MIDT-NORGE
henrik.svensen@paulig.com
TLF. 94 41 09 15

TOR KRISTIAN HØIVIK
DISTRIKTSLEDER VESTLANDET
torkristian.hoivik@paulig.com
TLF. 904 73 264

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM
DISTRIKTSLEDER NORD-NORGE
bjorn@foodtek.no
TLF. 47 62 68 65

STINA SANDEGGEN
DISTRIKTSLEDER NORD-NORGE
stina@foodtek.no
TLF. 92 26 37 22

INGRID ECK JØRE
MARKETING ACTIVATION
MANAGER
ingrid.eckjore@paulig.com
TLF. 99 38 55 56

KATRINE WILLAS BURE
SALES SUPPORT
katrine.bure@paulig.com
TLF. 40 85 37 17

SANTA MARIA
foodservice.norge@santamaria.no
TLF. 67 55 52 80

WWW.SANTAMARIAWORLD.COM
WWW.PAULIGPRO.COM

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NÅ

 **PAULIG** PRO