



Simpelthen verdens nemmeste sauce

SMÆKFULD AF TOMAT, SMAG OG FARVESPIL



Servér salsaen, som den er

Lav dit eget remix

Brug den til madlavning



Reality check

En god sauce, kræver kokkefaglige evner

At skabe en sauce fra bunden kræver kokkefaglige evner, og nogen gange er de evner i spil andre steder i køkkenet – derfor skal de produkter du vælger at arbejde med, være driftsikre og nemme at bruge.

At lave en sauce fra bunden tager tid

Nogen gange kan tiden i køkkenet være knap, så hvorfor ikke gå med en færdig sauce som short cut?

Saucer skal passe til alle gæsters forskelligartede behov

For at arbejde "smarter not harder", skal sauceen du bruger i dit køkken være kompatibel med dine gæsters forskellige ønsker i forhold til diæter eller allergier.

Bruges der forskellige saucer til forskellige retter kan det blive kompliceret og dyrt i drift

Saucer indgår i næsten alle retter, så det er smart at bruge den samme sauce i forskellige sammenhænge. For nemhedens skyld men også din køkkenøkonomi.

Chunky



Simpelthen en smartere sauce.

Smooth



Vores salsaer vil ændre dit cooking game

Nyd smagen, brugervenligheden og alsidigheden ved salsa

- Salsa kan bruges ud over det mexikanske køkken
- Ready to serve eller til at arbejde videre med
- Et godt grundprodukt, der sikrer den samme smag og tekstur
- Sikrer strømlinede workflows

1 sauce til mange retter og anledninger

En enkelt salsa kan booste hele menuen ved at løfte den sunde mad og lette den tunge mad og alt der imellem. Du sparer tid, penge og mindsker spild

FROKOST: Top en frisk salat af med salsa, som dressing – giver smag og vejer ikke tungt i kalorieregnskabet

MIDDAG: Skab dit eget twist og fremhæv smage og giv lidt lethed til tunge retter

SNACKS: Server salsaen som den er, til snacks! Nemt og let

Salsa passer de fleste gæster

- 100% rent indhold
- Indeholder kun grøntsager, krydderurter, krydderier, vand og stivelse
- Ingen allergener eller andre unødvendigheder
- Ingen gluten, ingen laktose, ingen fedt, ingen tilsat sukker*
- Nem at customize
- Arbejd videre på vores salsa, så det passer til dit køkken. 1 produkt – mange anvendelser

*Salsa Roja & Salsa Verde indeholder tilsat sukker

Her er vores fulde salsasortiment.

Signatur Salsaer

- ✓ Ready to serve som topping og dip

Salsa Roja



Salsa Roja

En kompleks relishlignende salsa med røde peberfrugter og en balanceret sur-sødme.



Salsa Verde

Denne salsa er en ægte klassisk mexicansk salsa, der er lavet af tomatillos og grønne jalapeños. En ren, frisk og syrlig smag.



Rio Grande Salsa

Dette er en salsa med masser af smag, særlig hvidløg med en syltet pikant syre og salt umami der giver en dyb og kompleks smag. Denne salsa er en rigtig umami-booster!



Core Salsaer

- ✓ Ready to serve som topping eller dip
- ✓ Bruges som smagsingrediens i retter
- ✓ Nemme at arbejde videre på

Smooth Salsa



Taco Sauce Mild

Denne salsa er mild med naturlig sødme og afstemt smag af spidskommen. Nem at kunne lide og nem at bruge.



Chunky Salsa

Denne salsa har et højt tomatindhold samt intens tomatmag med masser af umami og medium styrke.



Smooth Salsa

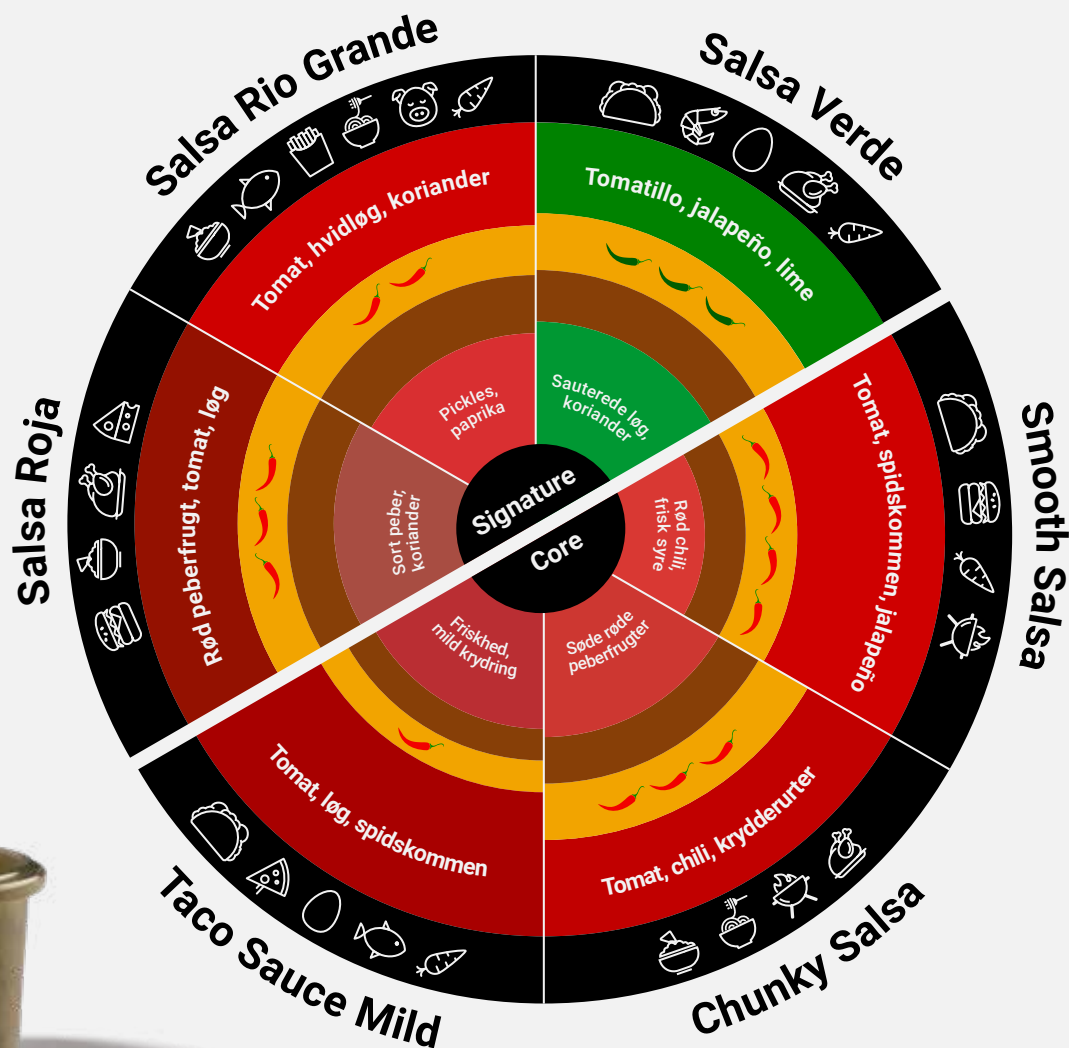
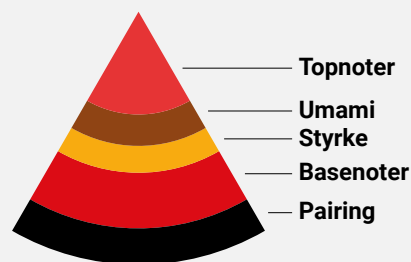
Dette er en findelt salsa med en balanceret smag, der har en langsomt udviklende chilistyrke. Naturligt sød og med en frisk syre.



Find de smagsnoter du har brug for.

Her finder du salsaernes forskelligheder og hvordan de komplimenterer hinanden.

Identificér den rigtige salsa til din menu. Bliv inspireret til hvordan du kan arbejde videre med salsaerne, så de potentielt kan blive din signatur sauce.



Salsa Verde



Vores salsa. Din perfekte sauce.

Gazpacho Shots

#1 Servér salsaen, som den er ... ▶

Tilsæt lidt farve og smag
som topping eller dip.

Anbefalede produkter:



Kikærtfritters



Sprøde enchiladas



Gulerods- og ingefærsuppe

#2 Brug den til madlavning ... ▶

Tænk på salsa som et
flydende spice mix, der giver
tomatbaserede retter en
masse smag. Hver gang.

Anbefalede produkter:



Ovnbagt fetaret



Superbowl Chili



Sloppy José med chorizo

#3 Lav dit eget remix

Brug salsa som en base, når du vil udvikle egne signatur saucer.

Anbefalede produkter:



Triple Onion Salsa



0,5 G SALT
25 G HAKKET HVIDLØG
70 G SUKKER
50 G PULØG, FINTHAKKET
100 G SMØR
3 LØG, FINT SKÅRET
200 ML VAND
500 ML CHUNKY SALSAS

Cowboy Butter Dip



0,5 G TELLICHERRY SORT PEBER
0,5 G CAYENNEPEBER
25 G DIJON SENNEP
25 G CHIMICHURRI SAUCE & RUB MIX
50 ML VAND
75 G SMØR
75 ML CHUNKY SALSAS
200 ML MAYONNAISE

Tomat Vinaigrette



0,5 G TELLICHERRY SORT PEBER
2 G ITALIENSK SALATKRYDDERI
50 ML VAND
50 ML VINEDDIKE
100 ML OLIVENOLIE
200 ML SMOOTH SALSAS

Salsa Choron



200 ML CHUNKY SALSAS
350 ML BEARNAISESAUCE

Black Garlic Salsa



1 G GRANULERET HVIDLØG
1,5 G RØGET PAPIKA
200 ML BBQ SAUCE SMOKY HICKORY

Cajun Dipping Salsa



0,5 G CAYENNEPEBER
3 G CHILI & MANGO
50 ML PIRI PIRI CHILI
75 ML CHUNKY SALSAS
200 ML CRÈME FRAICHE

Sådan her remixer du din salsa:



+1



Salsa KoMex

Få det bedste fra to verdener ved at tilsætte BBQ Sauce Korean Style. Servér som en dip, som fyld eller topping på dine KoMex retter.

Killer Burger Dressing



0,5 G CAYENNEPEBER
75 ML BBQ SAUCE ORIGINAL
150 ML CHUNKY SALSAS
200 ML MAYONNAISE

Orange Chipotle Ketchup



50 ML CHIPOTLE PASTE
50 ML APPELSINJUICE
400 ML CHUNKY SALSAS

Spicy Ko-Mex Salsa



25 G SESAMFRØ, RISTEDE
25 G KOREAN GUJIANG PASTE
30 G BRUNT SUKKER
40 ML JAPANSK SOYA
400 ML SMOOTH SALSAS



Salsa Chipotle

Ingen røg uden ild! Med Chipotle Chili får du en røget sauce, der passer til grillet kød, fisk eller grønt.



Mango & Chili Dip

Tilsæt Santa Maria Chili & Mango krydderblanding og servér som en dip til indisk inspirerede starters og snacks, som fx papadums.



Santa Maria



**VIL DU VIDE
MERE? VI SER
FREM TIL AT
HØRE FRA DIG!**

KONTAKT

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

BETINA BENGTTSSON
KEY ACCOUNT MANAGER
BETINA.BENGTSSON@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 442

CHRISTINA VISBY
KEY ACCOUNT MANAGER
CHRISTINA.VISBY@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 445

**SANTA MARIA FOODSERVICE
BLIVER TIL PAULIG PRO**
TLF. 4396 7900

WWW.PAULIGPRO.COM

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NU

 **PAULIG PRO**