



TIPS & TRICKS

MED SPICEMIX 2.0



SANTA MARIA FOODSERVICE IS NOW



TIPS & TRICKS

MED SPICEMIX 2.0

FÅ MERE UD AF MINDRE I EN TID MED BEHOV FOR SIMPLE OG HURTIGE LØSNINGER

Mange professionelle køkkener har mangel på arbejdskraft og udfordringer med at oplære nye medarbejdere.

Dette kræver løsninger og tiltag i køkkenerne, som skaber kontinuitet og gode resultater, uden alt for meget oplæring. Med Santa Maria Spice Mix får du det samme resultat ligemeget, om du laver mad til 2, 20 eller 200.

Med tips og tricks med spice mix 2.0 håber vi, at kunne inspirere dig til lette og smagfulde løsninger med smæk på smagen, som dine gæster også vil sætte pris på.

Det er kun fantasien, der sætter grænser for, hvad du kan trylle frem med alle typer kød, fisk, skaldyr og grønsager.

TANDOORI SPICE MIX

Autentisk indisk spice mix som smager af ingefær, kardemomme og spidskommen. Passer til retter med både kylling, fisk og skaldyr.

1. Lav en yoghurt-dip til papadums.
2. Bag den krydrede knoldselleri og servér med ris og raita.
3. Lav en sødkartoffelsuppe Tandooristyle.
4. Brug på grillede grøntsager som kan serveres i salater eller wraps.
5. Skift karryen ud i kyllinge- og kartoffelsalaten.
6. Krydr falaflerne inden stegning.
7. Kog ris med Tandoori Spice Mix – giver en fantastisk farve og smag!
8. Lav en Tandoorimarinade til kylling, skaldyr og kød.
9. Brug den til en blød og cremet Butter Chicken.
10. Brug som base for din egen indiske krydderblending der tilfører et tvist.



Varenr. 101269

TACO SPICE MIX

Taco-krydderiet med den velafbalancerede smag af spidskommen, hvidløg, paprika og oregano. Klassikeren fra Santa Maria, som kan bruges til meget mere end hakket okse.

11. Lav dressing med creme fraiche og mayonnaise, olie og lime.
12. Krydr grøntsager eller kylling til salatbaren.
13. Brug på pizzaen og lav en tacopizza.
14. Brug den i Chili con carne.
15. Brug på majscolber og udskåret strimlet rød peber som smagfuldt tilbehør.
16. Krydr oksefarsen sammen med Chipotle Paste.
17. Krydr sorte bønner for et vegetarisk alternativ.
18. Lav focaccia krydret med Taco spice mix og top af med jalapeños.
19. Rør i tomatsuppen og lav en mexicansk tomatsuppe.
20. Krydr og rist kikærter som topping til en quinoasalat.



Varenr. 101254

TOM KHA SOUP SPICE MIX

Klassisk og autentisk spice mix til den thailandske suppe Tom Kha. Smagen er er til den hotte side med indslag af kokos og citrongræs som gør smagen frisk og rund.

21. Lav Tom Kha gryderet med grøntsagsrester og ris.
22. Bland med kokosmælk og damp blåmuslinger.
23. Brug sammen med nudler i wok.
24. Lav en thaiinspireret kold rejesalat.
25. Opjustér mængden af kokosmælk hvis du ønsker en mildere smag.
26. Brug rester af suppen som sauce til at dyppe friske forårsruller i.



Varenr. 101259



PORK CARNITAS

Pork Carnitas er en central ret i det traditionelle mexicanske køkken. Og den er også en af de mest moderne retter på street food markeder. Den friske smag kommer fra chipotle, hvidløg og koriander med tydelige indslag af frisk citrus fra appelsin og citron.

- 27. Brug den som rub på svinekød til langtidsstegning.
- 28. Brug som marinade til kylling, gris og rejer.
- 29. Brug den som tacokrydderi.
- 30. Brug den som base i din egen mexicanske krydderblanding.
- 31. Brug spice mixet i pulled pork burger.
- 32. Krydr svampe og server vegetar-carnitas.



Varenr. 101367



JAMAICAN JERK SEASONING MIX

Klassisk blanding til «street food» fra Caribien med chilipeber, hvidløg, spidskommen og masse allehånde. Perfekt for en jamaicansk inspireret «Jerk-kylling».

- 33. Brug den som en ny kryddring af kød til tacos.
- 34. Marinér kød til at stege på grillen.
- 35. Kog ris med Jamaican Jerk, som smags giver
- 36. Bland med mayonnaise og creme fraiche som en kold sauce til grillet mad.
- 37. Krydr quinoasalaten og de ovnbagte grøntsager.
- 38. Tilsmag den eksotiske salsa af papaya, mango og ananas sammen med lime og et drys af salt.



Varenr. 101368

JÆGERMIX

En velsmagende og aromatisk krydderiblanding til vildt, kød- og grøntsagsretter samt tomat-baserede supper. En skøn kombination af kommen, paprika og sennep.

39. Brug i fars hvadenten det er vegetarisk- eller kødfars.

40. Gør sig godt i flødesaucer og med svamp.

41. Brug den i skysauce.

42. Brug den som syltekrydderi til fx syltede agurker, løg, kål etc.

43. Lækker på bagte rodfrugter

44. Brug den i vinaigretter som modspild til den syrlige eddike.



Varenr. 101305

WASABI & SESAME

Kombinationen af sorte og hvide sesamfrø med wasabi giver både en asiatisk smag og et flot farvespil. Enkelt og sofistikeret på samme tid.

45. Perfekt til fjerkræ, fisk og skaldyr.

46. Brug i eller som topping på sushi for et sprødt og smagfuldt element.

47. Vend i salater.

48. Brug som topping på brød.

49. Drys over pokebowls.

50. Vend frisk fisk i Wasabi & Sesame og linsteg for en lækker tataki.

51. Bland med mayonnaise og smag til med soja.



Varenr. 4114



PEBERMIX

En stærk og grovkvænet blanding af forskellige pebre som tilføjer masser af smag og styrke. Den balancerede smag kommer fra bl.a. sennepsfrø, løg og paprika.

- 52. Rist krydderblandingen på panden før brug og rub kødet til en klassisk peberbøf.
- 53. Tørmariner fisk.
- 54. Bland med smør og panko for peberpanering til kød, fisk og kylling.
- 55. Brug som topping eller i madbrød.
- 56. Lav en marinade med olie og citron og generøse mængder af krydderi til lam, okse og svin.
- 57. Brug som base til dit eget grillkrydderi.
- 58. Pebermix findes også uden tilsat salt, varenr. 101348.



Varenr. 101290

TELLICHERRY PEBER

Smag og kvalitet kan variere meget fra peber til peber. Ligesom vin, påvirkes peber af det klima, hvor den gror.

VÆRD AT VIDE OM PEBER:

Tellicherry

Anses for at være verdens bedste sorte peber. Den vokser omkring 3000 m over havets overflade i Kerala i det sydlige Indien. De store peberkorn plukkes i hånden og er kendetegnet ved deres særlige aroma, der er balanceret men ikke bare stærk og brændende i smagen.

Malabar

Er ikke så store korn og har knap så kompleks en smag. Anvendes ofte i malede og grovmalede produkter.

Creamy White

Fra Sarawak i Borneo, Malaysia, anses for at være den fineste hvide peber med en skarp og fin aroma. Kan genkendes på sine store og cremehvide peberkorn. Vidste du, at hvid peber er modnede korn, som placeres i vandløb for at gære, hvorefter de vaskes, afskalles og til sidst tørres i solen?

Grøn Peber

Er grønne umode peberbær, der høstes lige efter blomstringen. De har en frisk og mild smag.



Varenr. 4140

Vores Tellicherry Black Pepper giver liv til dine retter uden at dominere de øvrige ingredienser

Varenr. 101212



CHEF DE PROVENCE

En klassisk krydderblanding af franske urter i kombination med søde rød peber, knoldselleri og sennepsfrø. Sammen bidrager de til en dyb umami smag med et lille bid.

- 59. Brug blandingen på grillet, stegt og ovnbagt kød.
- 60. Bruges på kogte, syltede og ristede grøntsager.
- 61. Pisk ind i smør, som serveres til friskbagt brød eller på dampede grøntsager.
- 63. Fantastisk smagsgiver i supper og i bouilloner.
- 63. Lav en kold mejeribaseret sauce til kold fisk eller salatbaren.
- 64. Brug den i paneringen.
- 65. Pisk en vinaigrette med sennep, olie og vand.
- 66. Kan evt. bruges som Rub til en steg-



Varenr. 101281



PIZZA KRYDDERI

Krydderurteblanding med oregano, basilikum og merian. Selvskrevet på pizza, panini og i en pastasauce, men kan så meget mere.

- 67. Brug den i en mejeribaseret dressing til en kold pastasalat med skaldyr.
- 68. Brug som topping på bruschetta eller som smagsgiver i madbrød.
- 69. Opvarm olie og krydderblanding til 65°C og lad stå natten over. Brug krydderolien til topping af pizza eller på varme nye asparges.
- 70. Brug på ovnbagte kartofler og rodfrugter.
- 71. Brug på pizza, i lasagne eller anden middelhavsinspireret ret



Varenr. 101293



PICKLING SPICE MIX

Et genialt hjælpemiddel til hurtig syltning af grøntsager! Pickling Spice Mix er en balanceret blanding af salt, sukker, citronsyre, limejuicepulver og lidt oregano. Grøntsagerne får en intens farve og bliver til et dekorativt og smagfuldt tilbehør og topping.

72. Brug 60 gram spice mix til 1 kg grøntsager.

73. Tilsæt et par dråber lime for en ekstra frisk smag.

74. Syltes på 30 minutter eller opbevar natten over på køl.

75. Bruges til syltning af: Rødløg, skalotteløg, agurk, ingefær, gurkemeje, citron, rødbeder, gulerødder, rødkål og pastinak osv.

76. Brug til en syrlig agurkesalat.

77. Knug den ind i fintskåret kål og tilsæt mayo og oregano.

78. Drysses over bagte afkølede rodfrugter for en syrlig bagt salat.



Varenr. 100269



KIMCHI SPICE MIX

Kimchi er en salat af fermenterede grøntsager og er typisk baseret på kål. Det er en traditionel koreansk spise, som almindeligvis tager lang tid at lave. Med Kimchi Spice Mix kan du få en tilsvarende smagsoplevelse på en lille time. Spice mixet er balanceret med salt, syre, chili, ingefær og hvidløg for at give en autentisk og smagfuld kimchi.

79. Brug kimchi som fyld i wraps og toast.

80. Brug som stærkt kick i wok og asiatiske salater.

81. Bland i mayonnaise og prøv som sauce i Katsu sandwich.

82. Rist nødder med honning og kimchi spice mix.

83. Giv agurkesalaten til fisk et spændende twist.

84. Lav gravad laks med kimchi spice mix som marinering.

85. Tilsmag olie og brug den som topping på suppe.

86. Drys over varme edamamebønner som snack.



Varenr. 100270

BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI

Chimichurri er en stærk klassiker fra Sydamerika, som er blevet vældig populær som tilbehør eller topping. Tilberedes ved at blande 1 del krydderi, 1 del lunt vand og 1 del olivenolie.

87. Brug som rub på oksekød, gris og kylling.

88. Bland i panko og lav et spændende krydret låg til gratinen eller panering.

89. Lav en Chimichurri-aioli med mayo og hvidløg.

90. Giver farve og smag til fisk.

91. Bruges som smags giver i brød, i «salte» vafler, pandekager og knækbrød.

92. Krydr og bag grøntsager og kartofler.

93. Krydr lækre croutoner

94. Tilsæt kogte ris.

95. Brug som smags giver i salatdressing.



Varenr. 101998

BBQ SAUCE & RUB MIX RED CHILI & GINGER

Fyldig smag af chili og ingefær, stopfuld af sødme fra ananas og løg. Rundes af med frisk smag af citrongræs, lime og galangalrod og forsegles med et touch af koriander.

96. Brug i en asiatisk kålsalat.

97. Marinér svinenakke og kylling og langtidssteg.

98. Krydr og steg majs, squash og skalotteløg.

99. Bland med BBQ sauce og marinér kyllingevinger og andebryst deri.

100. Krydr pintobønner og servér som tilbehør til salatbuffeten.

101. Steg de små grønne Padron-pebre i olie og drys salt og med denne spice mix.

102. Rub frisk laks eller tun med spice mixen og steg lynhurtigt af til en lækker tataki.

103. Lav en lækker pastasalat hvor den færdige Chimichurri pasta er vendt med pasta og grøntsager, som asparges, tomater og ærter.



Varenr. 101999

CHILI & MANGO SEASONING MIX

Sødt og stærkt spice mix der er perfekt til at lave din egen mejeribaserede dressing, eller vinaigrette med asiatisk præg.

104. Bland med Chunky Salsa for en frugtig og hot salsa.

105. Bland med Original BBQ-sauce for en eksotisk BBQ sauce.

106. Kog sammen med ris til Sydamerikansk og Caribisk mad.

107. Krydr din kyllingeburger.

108. Brug i dressing til salater eller bowls.

109. Lav din egen Mango Chili mayonnaise.

110. Bland med BBQ Glaze og marinér kød til fyld i wraps og salat.

111. Bland i pankorasp for en krydret panering.



Varenr. 101338

GARLIC & HERBS SEASONING MIX

Spice mixet med herlig smag af persille, estragon, timian og hvidløg. Velegnet som base til dine egne urtedressinger – en rigtig klassiker.

112. Blandes med mayonnaise eller creme fraiche og brug i kartoffel- og pastasalater.

113. Bland med olie og lav en skøn vinaigrette.

114. Lav hvidløgsdressing til kebab, burger og pizza.

115. Krydr coleslawen.

116. Bland med mayonnaise og hvidløg for en hurtig aioli.

117. Tilsæt kartoffelmosen.

118. Mos Garlic & Herbs ind i fetaost og brug som gratinerings på fisk eller kylling tilberedt i ovn.



Varenr. 101284



Santa Maria

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

KIM KOFOED

KEY ACCOUNT MANAGER
KIM.KOFOED@PAULIG.COM
MOBIL 40 702 905

TORBEN SKJØTTGAARD

KEY ACCOUNT MANAGER
TORBEN.SKJOTTGAARD@PAULIG.COM
MOBIL 40 267 715

PAULIG PRO

SANTA MARIA FOODSERVICE
TLF. 4396 7900

WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.DK
WWW.PAULIGPRO.COM

SANTA MARIA FOODSERVICE IS NOW

 **PAULIG** PRO