



Santa Maria

Keys to
Eastern
MEDITERRANEAN
taste

**6 SMAGSGIVERE
DER SKILLER SIG UD**

En voksende køkkentrend

Keys to Eastern MEDITERRANEAN taste



PRODUKTNYHEDER

INTRODUCERER ET NYT POPULÆRT VERDENSKØKKEN, der strækker sig fra velkendte klassikere som **shawarma** til spændende **mellemøstlige twist** på velkendte retter som **burger, nachos og salater**.

SPICE MIX

Shawarma Spice Mix



ART. NR: 102835

Krydderiblanding med alle de smagsnoter, du har brug for til at lave shawarma.

Smag

En rig og aromatisk blanding, der forener paprikaens varme, spidskommenens dybe karakter og den friske syrlighed fra citronskal – afrundet med fine noter af koriander, kanel og et strejf af chili.

Tekstur

Fintmalede krydderier, der dækker jævnt, giver god mundfølelse og smagsoptag.

- Tilsmag hummus for en krydret kick
- Tilsmag kartofler eller blomkål
- Krydr nødder og andre snacks
- Infusér olier til at dryppe over brød



Zaatar Spice Mix



ART. NR: 102836

Elsket blanding af aromatisk krydderier, duftende urter og syrlige sumac bær.

Smag

En harmonisk sammensætning af aromatiske urter og sprøde sesamfrø, der tilfører både nøddeagtig dybde og delikat knas. Afsluttes med sumaks friske citrusnote, som løfter retten med en livlig syrlighed

Tekstur

Grov og kornet på grund af sesamfrø og tørrede urter.

- Drys over ristede grøntsager
- Rub kylling, lam og fisk
- Top af på bowls eller nachos
- Rør i tahini for at lave en krydret dip



Harissa Sauce

READY
TO USE



ART. NR: 200908

Nordafrikansk chilisauc
med varme og dybde.

Smag

En spidskommenkrydret og røget smagskombination med karakteristisk chili varme, et strejf af sødme og friske citrusnoter til at balancere det hele.

Tekstur

Lind og cremet med små krydderikorn. Sammenlignet med andre harissa-varianter er denne tynd som en sauce snarere end en pasta.

- Bland med honning og brug som sweet'n'sticky glaze
- Tilføj til hummus for et fyrgit kick
- Lav harissa smør til majsolber



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

Tahini Sauce

READY
TO USE



ART. NR: 200909

Sesambaseret sauce og
nøgleingrediens i ikoniske
mellemøstlige retter.

Smag

Rige sesamnoter med nøddeagtig dybde og en let bitterhed, løftet af citrusskalens friske syrlighed. Tydelig tilstedeværelse af hvidløg giver blandingen karakter og intensitet.

Tekstur

Silkeblød med en ret tyk, men flydende og hældbar konsistens.

- Ready to use - bruges i sandwiches, pitebrød og på bowls
- Blend med kikærter for at lave hummus
- Smør på grillet laks
- Brug til cremede salatdressinger



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

SAUCES

86% vil gerne
spise mere **EASTERN**
MEDITERRANEAN mad,
når de skal ud og spise.*

* Forbrugertest udført i UK med menuer som "trigger" materiale. 500 forbrugere mellem 18-54 år, der spiser ude mindst 1 gang i kvartalet, Nov 2024.



Preserved Lemon Paste

Salt-
syltede
citroner på
ingen tid



ART. NR: 200910

Den solrige smag af
syltede citroner.

Smag

Livlig citronsmag med en skarp aroma fra skallen og mere syrlige noter fra frugtkødet og saften. Alt sammen balanceret med en knivspids salt.

Tekstur

Silkeblød med en tyk, men hældbar konsistens.

- Smør på laks før eller efter grillning
- Boost smagen af shakshukas
- Afrund smagen i næsten alle dine retter
- Infusér marinader til kylling
- Rør i yoghurt med hvidløg og urter



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

Chermoula Pesto



ART. NR: 200907

Oliebaseret pasta, der
kombinerer masser af friske
urter for en rig smag.

Smag

Rig og urteagtig takket være en masse koriander og persille, men også med et syrligt kick fra eddike og en let krydret smag fra chili og hvidløg.

Tekstur

Lind, men let kornet, meget lig en argentinsk chimichurri eller en italiensk pesto.

- Dressing til grillet kød og grøntsager
- Topping til salater og bowls
- Bland med fløde til en simpel pasta-sauce
- Krydr rejecocktails og moules frites



UMAMI



HEAT



SWEETNESS



ACIDITY

PASTES

Klar til kantine buffetten

Grøn gastronomi med smag, sanselighed og mening – det østlige Middelhav som inspiration i kantinekøkkenet

Flere og flere gæster efterspørger grønne alternativer, og det stiller nye krav til kantinekøkkenet. Det handler ikke bare om at fjerne kødet – men om at tilbyde plantebaserede retter, der mætter, frister og begejstrer. Her er det østlige Middelhav en guldgrube af inspiration.

Plantebaseret som udgangspunkt

I det mellemøstlige køkken er mange retter naturligt plantebaserede – ikke som erstatning, men som original. Hummus, baba ganoush og tabbouleh er blot nogle af de klassikere, der både mætter og smager fantastisk. Det gør det nemt at tilbyde grønne måltider uden at gå på kompromis med kvalitet eller gæsteoplevelse.

Smag, dybde og sensorisk løft

Grøntsager og bælgrugter kræver smagsforstærkning for at blive attraktive. Her spiller krydderier som zaatar, sumak, spidskommen og koriander en central rolle. Kombineret med saucer som tahini, harissa og preserved lemon paste får du dybde, varme og umami. Meze-formatet giver mulighed for variation og nysgerrighed – og gør det let at sammensætte måltider, der taler til alle sanser.

Klimavenlig mad i front

Det østlige Middelhavskøkken matcher de officielle kostråd og bæredygtighedsmål. Med fokus på bælgrugter, grøntsager i sæson og fuldkorn får du retter med lavt klimaaftryk og høj næringsværdi. Perfekt til kantiner, der arbejder med initiativer som Planteløftet og Madlandskab2030.

Klar til brug i kantinekøkkenet

Vi ved, at der i kantiner er behov for implementeringsklare løsninger – ikke bare enkeltstående retter, men hele menuer, der kan sættes direkte i drift. Derfor får du her opskrifter og forslag til komplette menuer, der er nemme at tilpasse og servere i en travl hverdag – uden at gå på kompromis med smag, variation eller bæredygtighed.

Rosenkålssalat med linser, gulerødder og spinat



OPSKRIFT



Krydret couscoussalat med edamamebønner



OPSKRIFT



Falafler med grønt tilbehør



OPSKRIFT



Harissa Kylingegryde



OPSKRIFT



Chermoula Pesto Burger



OPSKRIFT



Lammekebab med harissa-mayo og bagte grøntsager



OPSKRIFT



Halloumi-sticks og labneh-kugler med harissa-dip



OPSKRIFT



Chermoula-pasta med rejer



OPSKRIFT



Lækre twist til casual dining

Gør det nemt at løfte oplevelsen – og indtjeningen. Et mellemøstligt twist på menuen – og i glasset

Som caféjer eller kok med hænderne fulde i køkkenet, ved du, hvor vigtigt det er, at nye retter er nemme at implementere – og at de skaber værdi. Med vores East Mediterranean-koncept får du begge dele: Smagfulde retter med karakter og varme krydderier, der samtidig åbner for mersalg gennem drikkevarer, der matcher.

Forestil dig en Chermoula Burger eller en Shawarma Wrap – fyldt med krydderier, saftigt kød og cremede saucer. Når du samtidig anbefaler en let, citrusfrisk hvidvin eller en humlet IPA til, løfter du ikke bare gæstens oplevelse – du skaber også et ekstra indtægtsgrundlag.

Opskrifter og drikkematch – klar til brug:

Chermoula Pesto Burger

Match med: Hvedeøl – Let, frisk og let syrlig med noter af citrus og krydderier spiller perfekt sammen burgerens fedme og krydderurtesmag.

Lammekebab med harissa-mayo og bagte grøntsager

Match med: Pinot Noir – en let rødvin, der ikke overdøver krydderierne og fremhæver det grillede lam.

Halloumi-sticks og labneh-kugler med harissa-dip

Match med: Tør rosé – friskhed og frugtighed matcher den salte ost og krydrede dip.

Chermoula-pasta med rejer

Match med: Sauvignon Blanc – sprød og citrusagtig vin, der løfter både rejer og krydderurter.

Du behøver ikke opfinde noget nyt – vi har gjort forarbejdet. Du får opskrifter, der virker, og forslag til drikkevarer, der sælger. Det er nemt at sætte på kortet og endnu nemmere at få gæsterne til at vælge.

Et lille twist. En stor forskel.

Fastfood med smag på

Gør din menu mere spændende – uden at gøre det sværere

Fastfood med et mellemøstligt twist

Når du driver et fastfoodsted eller takeaway, handler det om at levere smag, tempo og værdi – hver dag. Med vores East Mediterranean-koncept får du nye muligheder for at skille dig ud, uden at det kræver mere tid i køkkenet.

Vi har samlet en række opskrifter, der er nemme at implementere og passer perfekt til din hverdag:

Chicken Shawarma Wrap med tahini-dressing

Saftig kylling, friske grøntsager og cremet tahini – nem at servere i wrap, pita, flute eller sandwich.

Chicken shawmawrap med hummus

Et krydret og friskt alternativ – kan også bruges som fyld i pitabrød eller som bowl.

Shawarma Caesar-salat med tahini-dressing

En moderne fortolkning af en klassiker – perfekt som salatbowl eller i en sandwichboks.

Shawarma Nacho Plate

En mellemøstlig version af en publikumsfavorit – ideel til deling, to-go eller som snackbox.

TIP: Fyldet i alle opskrifterne kan nemt bruges i pitabrød, flutes eller sandwich – formater, der er populære og praktiske i fastfood og takeaway.

Du behøver ikke opfinde noget nyt – vi har gjort det nemt. Du får opskrifter, der virker og sælger. Det er hurtigt at sætte på menuen – og endnu hurtigere at få gæsterne til at vælge.

Chicken Shawarma Wrap med tahinidressing



OPSKRIFT



Chicken shawmawrap med hummus



OPSKRIFT



Shawarma Caesar-salat med tahinidressing



OPSKRIFT



Shawarma Nacho Plate



OPSKRIFT



Hummus

OPSKRIFTER



GRUNDOPSKRIFT

2 ds drænedede kikærter
100 g Tahini sauce
60 ml olivenolie
5 g Lemon Paste
50 ml koldt vand



4 variationer af den →



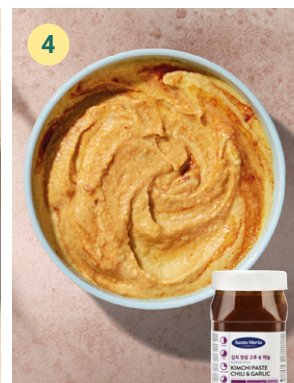
200 g hummus
50 g Harissa Sauce



200 g Hummus
10 g Chipotle paste



200 g Hummus
50 g Sundried tomato



200 g Hummus
25 g Kimchi paste

Dip, dyppelse og dressinger

OPSKRIFTER



Lemon yoghurt

100 g yoghurt
10 g Lemon Paste
2 g frisk
2 g frisk mynte



Lemon mayo

100 g mayonnaise
10 g Lemon Paste



Tahini mayo

100 g mayonnaise
50 g Tahini Sauce



Harissa honey yoghurt

100 g yoghurt
50 g Harissa Sauce
20 g honning



Hot Harissa honey

50 g Harissa Sauce
50 g honning



Harissa yoghurt

100 g yoghurt
50 g Harissa Sauce



Harissa Cheese Sauce

300 g Cheese Sauce
100 g Harissa Sauce
juster med vand for at få rette konsistens



Harissa ketchup

100 g Salsa Roja
50 g Harissa Sauce



Santa Maria

JIMMY DAHL
COUNTRY MANAGER
JIMMY.DAHL@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 443

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

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

SØREN RAVN
KEY ACCOUNT MANAGER
soren.ravn@paulig.com
MOBIL 26 119 193

PREBEN DINSEN
KEY ACCOUNT MANAGER
PREBEN.DINSEN@PAULIG.COM
MOBIL 41 143 218

MARIA SEEFELDT BØRGEN
MARKETING
MARIA.SEEFELDT.BØRGEN@PAULIG.COM
MOBIL 40 621 003

GITTE HOLM
SALGSBACKUP
GITTE.HOLM@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 441

PAULIG DENMARK A/S · TLF. 4396 7900 · WWW.PAULIGPRO.COM/DK

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NU

 **PAULIG** PRO