



Santa Maria



**Upptäck
mångsidigheten med
Santa Marias såser**

SANTA MARIA FOODSERVICE ÄR NU

 **PAULIG** PRO

En god sås till eller i maten gör hela skillnaden

Genom att addera en god sås kan du göra vilken rätt som helst till en spännande smakupplevelse. Och en uppgraderad smakupplevelse är det som konsumenterna är mest villiga att betala mer för.

Värdeökningen per köp ligger på **10-110%***



Såser är ett enkelt sätt att **skapa variation** i menyn.



Såser är ett enkelt sätt att öka **lönsamheten** i menyn.



Såser är ett enkelt sätt att höja **smakupplevelsen** i menyn.

* Augur - The Guest Quest & Restaurangjämförelser

Garanterat goda smaker

I vårt sortiment hittar du fantastiska såser komponerade av erfarna smakexperter. Varje produkt är provlagad, testad och kvalitets-säkrad av Santa Maria. De goda smakerna kommer från noga utvalda ingredienser som kombinerats med stor omsorg och passion.



Högsta kvalitet i smaker och ingredienser.



Enkla att använda

Med våra såser sparar du tid under arbetsdagens mest hektiska timmar. De färdigblandade kompositionerna gör det enkelt att servera goda smaker varje gång. Produkterna levereras i smidiga klämflaskor och plastdunkar med handtag som är enkla att hantera.



Utforska vårt sortiment

9 färdiga såser som går lika bra att använda till BBQ, i matlagning, som allroundsåser, till hamburgermenyer eller i dina egna såser och dressingar.



SMAKER MED ASIATISKA INFLUENSER



BBQ SAUCE KOREAN STYLE

Perfekt kombination av sötma, kryddiga toner och hetta i denna koreanska klassiker.

Art.nr 200518

EXTRA
HOT!



SRIRACHA SAUCE

Eldig och färgsprakande smaksensation med mycket chili!

Art.nr 200107



BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY

Välbalanserad sås med stor umami-smak som ger dina rätter en asiatisk twist.

Art.nr 200519

UMAMI!



TERIYAKI SAUCE

Japansk sås med en mild sötma och en fyllig smak som är lätt att gilla.

Art.nr 4540

SQUEEZE
FLASKOR

KLASSISKA BBQ-SMAKER

FYLLIGA
SMAKER!



BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE

Genuin amerikansk BBQ-sås som är sötsyrlig med lätt röksmak och mild kryddning.

Klämflaska, Art.nr 200641
Plastdunk, Art.nr 200646



BBQ SAUCE SMOKY HICKORY

Klassisk BBQ-sås med generös sötma och fyllig röksmak.

Klämflaska, Art.nr 200643
Plastdunk, Art.nr 200645

SQUEEZE
FLASKOR

ÄNNU FLER SMAKER ATT UPPTÄCKA!

KARI-
BISKT!



BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE

Fruktig och fräsch sås med balanserad hetta, som ger en karibisk touch.

Art.nr 200520



BBQ SAUCE BOURBON BBQ

Söt och rökig med en touch av bourbon. Alldeles underbar till det mesta!

Art.nr 4541

FRÄSCH
& SPICY!



BBQ GLAZE MANGO JALAPEÑO

Fräsch smak av mango och hetta från jalapeño. Extra bra till fisk, skaldjur, kyckling och som tillbehör till lättare kötträtter.

Art.nr 200639

SQUEEZE
FLASKOR

Såser med flera användningsområden

Upptäck mångsidigheten med våra såser.



TIPS PÅ ANVÄNDNING

Servera våra såser precis som de är, direkt på tallriken eller som dipp vid sidan om. Använd dem även som marinad och glaze för att lyfta fram de härliga grillsmakerna.



BBQ ORIGINAL

Såklart given som BBQ-sås till allt grillat, stekt och ugnsbakat. Men också god att blanda i färser till hamburgare, pannbiffar eller köttbullar. Såsen passar även perfekt ihop med smält ost, jalapeños och grillad kyckling på en pizza.



BBQ BOURBON

Prova att smaksätta rödvinssåsen med någon av våra BBQ-såser – Bourbon eller Hickory funkar bäst. Det ger dina gäster en ny smakupplevelse som för tankarna till amerikanska steakhouses.



TERIYAKI

Här har du den perfekta glazen att pensla på kyckling, fläsk, nöt eller grönsaker när du lagar japanska yakitori-spett.



ASIAN SOY GLAZE

God att pensla på fläsk eller lax och baka på hög värme. Då får du en fin karamelliserad yta.



TIPS PÅ ANVÄNDNING

Med våra såser skapar du enkelt flera burgare med olika karaktär. Använd dem som topping eller dipp för att göra kvittona längre och kunderna nöjdare.



BBQ ORIGINAL, SMOKY HICKORY OCH BOURBON

Våra amerikanska BBQ-såser passar perfekt med en klick mayo och pickles. De här smakerna tar dig till USA på ett ögonblick!



BBQ ORIGINAL, BOURBON, SMOKY HICKORY, KOREAN BBQ OCH SRIRACHA

Goda på pommes frites, ihop med ost, pickles och krämig dressing.



KOREAN, SRIRACHA, SOY GLAZE OCH TERIYAKI

Grymma smaksättare för dig som vill ha en asiatisk twist på dina burgare. Servera gärna ihop med asiatisk slaw, sesamgurka och picklad lök.



CARRIBEAN BBQ OCH MANGO & JALAPENO

Riktigt bra ihop med allt panerat, kyckling, grönsaker, fläsk eller fisk – gärna tillsammans med en krämig dressing som aioli, ceasar eller mayo.



VALFRI SÅS

Vänd runt nyfriterade nuggets (eller annat friterat) i valfri sås och sen i hackad gräslök. Servera direkt tillsammans med god dipsås. Enkelt sätt att skapa unika sides till din burgarmeny.

I matlagning

Använd våra såser som smaksättare för att sätta en ny twist på maten. Fördelen är att du snabbt och enkelt får en härligt god smak med hjälp av en enda produkt!

TIPS PÅ ANVÄNDNING

KOREAN BBQ

Använd som marinad för att göra Bulgogi. Prova den även som smaksättare när du gör stekt ris, nudlar eller asiatiska soppor och grytor.

VALFRI BBQ SÅS

Perfekta till Pulled Pork eller motsvarande rätt med annat protein. Antingen långbakar du köttet med ihop med såsen som smaksättare. Annars kan du baka köttet, dra isär det och smaka upp med såsen på slutet. Alla våra BBQ-såser funkar också bra som smaksättare i grytor – både med och utan kött.

ASIAN SOY GLAZE

Utmärkt marinad till fisk som du sedan ugnsbakar.

SRIRACHA

Ett säkert kort i alla lägen när du saknar lite hetta och tryck. Det kan vara kalla eller varma såser, dipsåser, dressingar och vinägretter, men även i grytor och wokade rätter.



TIPS PÅ ANVÄNDNING

BBQ ORIGINAL

Passar till allt från pommes och nuggets till ugnsbakade grönsaker.

KOREAN BBQ

Perfekt dipsås till asiatiska rätter som dumplings, vårrullar och grönsakssnacks. Den behagliga hettan i den här BBQ-såsen är också god ihop med både pommes och sötpotatis-pommes.

SRIRACHA

God dipp för alla som gillar chilihetta. Prova att servera den till asiatiska rätter, pommes eller grönsaksstavar.

CARIBBEAN BBQ

Riktigt bra till med nuggets, chili cheese och sötpotatis-pommes. Något otippat är såsen också god ihop med vaniljglass och färsk bär.



Som

allround-dipp

Våra såser passar utmärkt som allround-dipsåser till ditt buffébord eller meny, för att skapa nya smakupplevelser till maten.



Till egna såser och dressingar

TIPS PÅ ANVÄNDNING

Använd våra såser som smaksättare i dina egna kalla såser och dressingar. Tillsammans med exempelvis aioli, majonnäs, creme fraiche skapar du snabbt goda signatursåser.

SRIRACHA

Blanda bara majonnäs med Sriracha så har du en perfekt chilimayo på några sekunder. Prova även att göra samma sak med BBQ Korean för en spännande och annorlunda smakprofil.

KOREAN BBQ OCH SRIRACHA

Passar perfekt som smaksättare i en asiatisk slaw, gärna ihop med Teriyaki eller Asian Soy Glaze

MANGO & JALAPEÑO

God att blanda med yoghurt och använda som dipp eller toppingsås till rätter med indiska influenser. Annars kan du lätt förvandla den till en asiatisk dressing med hjälp av soja, rostade sesamfrön, rapsolja och vatten.

SMOKY HICKORY, BBQ ORIGINAL OCH BBQ BOURBON

Funkar bra att använda i majonnäs-baserade dressingar och dippar. Prova även att använda dem i en ranchdressing, tillsammans med gräddfil, lök, vitlökspulver och torkade örter. Servera som dressing till sallad, en kall sås till fisk, grönsaker eller kött, eller sälj den som en fristående dipsås.





Santa Maria

KONTAKT

MIKAELA RINALDO

COUNTRY MANAGER OOH
mikaela.rinaldo@paulig.com
070-085 24 09

SAMMAR JOMHA

SALES MANAGER, GROSSIST
sammar.jomha@paulig.com
072-855 22 96

ERKAN ULUSOY

KAM GROSSIST
erkan.ulusoy@paulig.com
070-085 22 77

MIRIAM HALLGREN

SALES MANAGER, OFFENTLIGT & RESTAURANG
miriam.hallgren@paulig.com
070-085 23 29

CARL-MAGNUS KROON

KAM RESTAURANG
carl-magnus.kroon@paulig.com
070-374 65 30

CISSI JANSSEN

KAM RESTAURANG
cissi.janssen@paulig.com
070-085 24 65

MIKAEL KLEMETZ

KAM OFFENTLIGT
mikael.klemetz@paulig.com
070-085 22 01

DANIEL PERSSON

KAM OFFENTLIGT
daniel.persson@paulig.com
070-085 23 56

WWW.PAULIGPRO.COM