



PAULIG
PRO

SANTA MARIA užkandžiai

Visų laikų šauniausi užkandžiai

Tiesiog paruoškite, pagardinkite ir patiekite



PAULIG ir SANTA MARIA yra PAULIG PRO dalis, padedanti profesionalams kurti įvairius, tvarų ir sėkmingą verslą.





Užkandžių populiarumas auga

Visame pasaulyje ne namuose gaminamų užkandžių pardavimų apimtys ir toliau auga – jos netgi viršija lygį, buvusį prieš koronaviruso pandemiją..

„Išlaidos ne namuose gaminamiems užkandžiams ir ruošiamiems gėrimams pasiekia prieš koronaviruso pandemiją buvusį lygį“ (Kantar (2023), Outlook 2024–2027, Euromonitor)

Klientai nekantrauja išbandyti įdomius skonius

Klientai, ypač jaunesnioji karta, mėgsta „užkandžių nuotykius“. Jie nori išbandyti naujus derinius ir įdomius skonius.

„4 užkandžių tendencijos, kurios 2023 m. turės įtakos būtiniausių prekių parduotuvėms“ (C-Store Dive)

Savarankiškai paruošti užkandžiai populiarėja

Šiuo metu ambicingų restoranų virtuvėse labai populiariu gaminti užkandžius nuo nulio. Unikali patirtis – vienas svarbiausių svečių pritraukimo veiksnių.

Instagramas + Gronda

Svečiai trokšta stulbinančio efekto už prieinamą kainą

Augančios pragyvenimo išlaidos daro įtaką valgymo ne namuose įpročiams. Barai, užkeigos ir restoranai turi būti kūrybingi ir pasiūlyti įdomius patiekalus už prieinamą kainą.

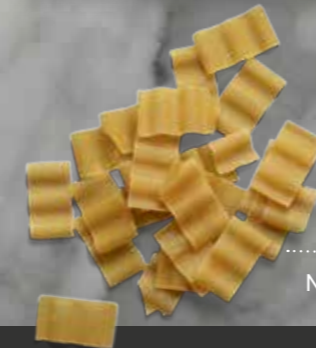
*„Food Forward – The Future of Dining Out“, 2023 m. tendencijų ataskaita
„Užkandžių tendencijos, kurios 2023 m. turės įtakos būtiniausių prekių parduotuvėms“ (C-Store Dive)*

Įdomūs užkandžiai turi perspektyvą

Visų laikų šauniausi užkandžiai

SANTA MARIA užkandžiai (paruošti kepti) – greitas būdas paruošti savo firminius užkandžius. Tiesiog paruoškite, pagardinkite ir patiekite greičiau nei per minutę – tai atvers naujų galimybių ir sustiprins įspūdžius prie stalo.

SANTA MARIA užkandžiai



..... LĖŠIŲ UŽKANDIS
NEKEPTAS / PARUŠTAS

Panaudodami kelis užkandžius (paruoštus kepti), galėsite paruošti įvairių ir įdomių patiekalų. Paruoškite juos greičiau nei per minutę. Kad būtų dar įdomiau, pagardinkite savo pasirinktais prieskoniais.

Jūsų paruošti ir pagardinti

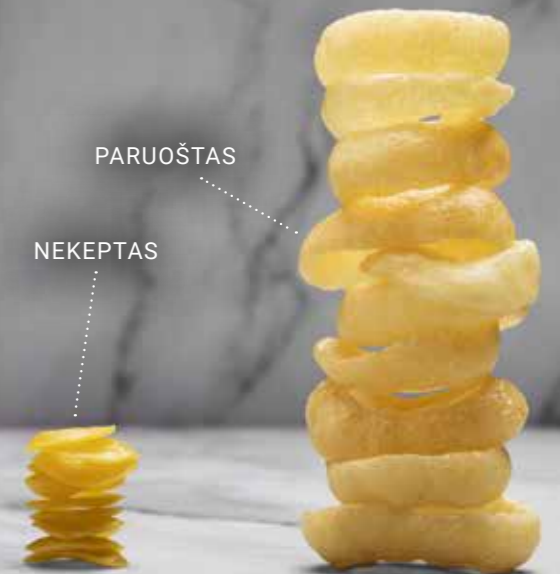


..... KUKURŪZŲ UŽKANDIS
+ BBQ PRIESKONIAI

Užkandžiai (paruošti kepti) – patogus ir greitas būdas paruošti savo firminius užkandžius. Pagardinkite juos pagal savo skonį, vadovaudamiesi savo restorano, baro ar užkeigos koncepcija. Patiekite juos kaip baro užkandžius, derinkite su specialiais gėrimais – sukurkite nuostabius rinkinius arba panaudokite savo patiekaluose, suteikdami jiems traškumo ir pikantiškumo.

Mažos išlaidos ir nedaug pastangų. Didelis poveikis ir galimybės.

Svogūnų skonio
kvietiniai užkandžiai
kepat išsipučia iki
9 kartų



..... PARUŠTAS

..... NEKEPTAS

Atraskite visą užkandžių asortimentą



KUKURŪZŲ UŽKANDIS 200779

Paruoštą kukurūzų užkandį tinka pagardinti ir pikantiškais, ir saldžiais prieskoniais.

PARUOŠIMO TRUKMĖ 25–60 s
IŠSIPLĖTIMO SANTYKIS 1:3

SUDEDAMOSIOS DALYS: kukurūzų miltai, cukrus, druska.

- VEGANIŠKI
- BE GLITIMO
- PIKANTIŠKIEMS UŽKANDŽIAMS
- SALDIEMS UŽKANDŽIAMS
- TINKA PATIEKTI SU KEPTAIS PATIEKALAIS

SANITEX kodas V36VK39



LĘŠIŲ UŽKANDIS 200780

Tai yra puikus baltymų šaltinis (net 13,5 proc.), juos idealiai tinka mirkyti į padažą.

PARUOŠIMO TRUKMĖ 12–15 s
IŠSIPLĖTIMO SANTYKIS 1:3

SUDEDAMOSIOS DALYS: lęšių miltai, bulvių krakmolai, ryžių miltai, druska, stabilizatorius (E471).

- VEGANIŠKI
- BE GLITIMO
- PIKANTIŠKIEMS UŽKANDŽIAMS
- PUIKIAI TINKA MIRKYTI Į PADAŽĄ
- BALTVMŲ ŠALTINIS (13,5 PROC.)

SANITEX kodas V36VK40



SVOGŪNŲ SKONIO KVIETINIS UŽKANDIS 200844

Traškūs žiedo formos užkandžiai – švelnaus svogūnų skonio ir paruošti jūsų kūrybiniams bandymams.

PARUOŠIMO TRUKMĖ 14–20 s
IŠSIPLĖTIMO SANTYKIS 1:9

SUDEDAMOSIOS DALYS: kvietiniai miltai, dehidruotos bulvės, bulvių krakmolai, druska, svogūnų milteliai, dažiklis (E100).

- VEGANIŠKI
- SUBTILAUS SVOGŪNŲ SKONIO (UMAMIS)
- PIKANTIŠKIEMS UŽKANDŽIAMS
- PUIKUS GARNYRAS, PVZ., ALTERNATYVA SKRUDINTOMS BULVY TĖMS

SANITEX kodas V36VK57

Kodėl tai yra gudrus sprendimas

Mėgautės nebrangiu ir mažai pastangų reikalaujančiu, bet didelį poveikį ir vertę turinčiu rezultatu.

KAIP PAŅAUDOTI PARUOŠTUS KEPTI UŽKANDŽIUS



1. LAIKYMO SĄLYGOS

Šiuos užkandžius laikykite vėsioje ir sausoje vietoje, kad jie išliktų švieži ir kuo ilgiau būtų tinkami naudoti.

2. GRUZDINIMAS

Gruzdinkite 180–200 °C temperatūroje, kol užkandžiai išsipūs ir taps traškūs.

3. PAGARDAI

Iškart po kepimo pagardinkite savo pasirinktais smulkiai maltais prieskoniais arba prieskonių mišiniais.

4. PATIEKIMAS

Patiekite šiltus arba šaltus, kaip atskirus užkandžius arba patiekalo dalį.

VIENA PORCIJA SKAIČIAIS

30–40 g užkandžių (paruoštų kepti)

3–5 g prieskonių

12–60 sekundžių gruzdinimo

**Tikslius kiekius priklauso nuo naudojamų konkrečių užkandžių.*

Laikykite

Laikykite vėsioje ir sausoje vietoje. Kadangi šie užkandžiai kepdami išsiplečia iki 9 kartų, sutalpote daug vietos juos sandėliuodami ir transportuodami. Be to, jų galiojimo laikas – 2 metai!

Gaminkite

30–40 g užkandžių pagrudinkite 12–60 sekundžių ir viskas.

Gardinkite

Paruoštus užkandžius pagardinkite pagal savo skonį 3–5 g prieskonių. Rinkitės Rinkitės prieskonius ir prieskonių mišinius iš plataus SANTA MARIA asortimento.

Patiekite

Patiekite kaip firminius užkandžius, kuriuos galima įsigyti tik pas jus.

Derinkite

Derinkite su specialiais gėrimais ir padažais – pateikite puikių pasiūlymų ir sukurkite nuostabaus skonio rinkinius.



Priderinkite juos prie savo koncepcijos

Su šiais užkandžiais (paruoštais kepti) galite lengvai sukurti firminius užkandžius, atitinkančius jūsų restorano, baro ar užėigos koncepciją – naudokite jau turimus SANTA MARIA prieskonius ir prieskonių mišinius.



AMERIKIETIŠKAS



BBQ iešmeliai
Kukurūzų kūgeliai + prieskonių mišinys
Smoky BBQ



Rūkyti rageliai
Kukurūzų kūgeliai + BBQ prieskonių mišinys
Steakhouse + druska



Teksaso apvalumai
Traškūs žiedai + kepsnių prieskoniai
Grill Seasoning

MEKSIKIETIŠKAS



SALDUS!

Vanilinės viršūnės
Kukurūzų kūgeliai + vanilinis cukrus



Fajitos kalneliai
Kukurūzų kūgeliai + Fajita prieskonių mišinys



Ugnies ratilai
Traškūs žiedai + Taco prieskonių mišinys + Chipotle aitriosios paprikos + druska

INDIŠKAS



Kario kilimėliai
Lęšių bangelės + prieskonių mišinys
Kerala Curry



Aukso vidurys
Lęšių bangelės + ciberžolė + druska



Geltonos aureolės
Traškūs žiedai + karis *Madras*

VIDURŽEMIO



Smulkintos žolelės
Lęšių bangelės + žolelių ir česnakų prieskonių mišinys



SALDUS!

Kukurūzų pasipūtėliai
Kukurūzų kūgeliai + maltas cinamonas ir vanilinis cukrus



Apskriti žalumynai
Traškūs žiedai + žolelių ir česnakų prieskonių mišinys + druska

RYTŲ AZIJOS



Imbieriniai kąsneliai
Lęšių bangelės + BBQ prieskonių mišinys su raudonomis aitriosiomis paprikomis ir imbieru



Kimčių trapumas
Kukurūzų kūgeliai + Kimchi prieskonių mišinys



Suktas smūgis
Traškūs žiedai + BBQ prieskonių mišinys su raudonomis aitriosiomis paprikomis ir imbieru + druska

SPECIALUS



Apelsinų kąsneliai
Lęšių bangelės / kukurūzų kūgeliai + apelsininiai pipirai



Saldi žarija
Lęšių bangelės + mangų ir aitriųjų paprikų prieskonių mišinys



Krapų kilpos
Traškūs žiedai + krapai + druska

TAJŲ



Paneng pjausniai
Lęšių bangelės + raudonojo kario Paneng prieskonių mišinys



Lime Wok bangelės
Lęšių bangelės + Lime Wok prieskonių mišinys



Apvalūs rytai
Traškūs žiedai + Thai Wok prieskonių mišinys + druska



PAPILDOMAS PADAŽAS

Dar labiau sustiprinkite įspūdžius – papildykite rinkinį firminiu padažu. Tiesiog sumaišykite grietinę, majonezą, riebią grietinę (*crème fraîche*) arba kurį nors iš SANTA MARIA padažų su pasirinktais prieskoniais – štai ir viskas.

Apsilankykite pauligpro.com/lt ir pasisemkite daugiau įkvėpimo.

Patiekite nuostabius rinkinius

Derinkite savo pagardintus užkandžius su tinkamais gėrimais ir (arba) mirkomaisiais padažais ir sukurkite nuostabaus skonio rinkinius. Tai puikus būdas pagerinti klientų patirtį, padidinti gėrimų pardavimus ir vidutinę sąskaitą! Ankstesniame puslapyje rasite siūlomas užkandžių ruošimo idėjas, pvz., kepsnių iešmelių.



AL AUS RINKINIAI

Šaltą alų lengva suderinti su pikantiškais ir traškiais užkandžiais. Išlaisvinkite vaizduotę.

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Trečias brolis Jonas

Rūkyti rageliai + lageris

Bombėjaus hipis

Kario kilimėliai + IPA

Naktibalda

BBQ iešmeliai + porteris

BBQ vakarėlis

Teksaso apvalumai + šviesusis lageris



VYNO RINKINIAI

Prie vyno derinti užkandžius jokia naujiena. Bet jį patiekti su šiltais firminiais užkandžiais – taip!

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Kliošas

Aukso vidurys + šampanas (ar kitas putojantis gėrimas)

Gilus pokalbis

Imbieriniai kšneliai + taurė raudonojo vyno

Šiaurės pašvaistė

Geltonos aureolės + rislingas



KOKTEILIŲ IR SHOT'Ų RINKINIAI

Išsirinkite mėgstamus klasikinius kokteilius ir stipriuosius gėrimus. Nepamirškite tradicinės tekilos.

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Orangutonikas

Apelsinų kšneliai + džinas su toniku

Durpė

BBQ iešmeliai + *Islay* viskis

Tex Mex vakarėlis

Fajitos kalneliai + shot'as tekilos

Tūsas kaime

Krapų kilpos + mochtas



GAIVIŲJŲ GĖRIMŲ RINKINIAI

Išlaisvinkite savo vaizduotę – saldžius gaiviuosius gėrimus derinkite su pikantiškais užkandžiais.

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Ko-Mex saulėtekis

Kimčių trapumas + ananasų skonio gaivusis gėrimas

Imbierinis sprogimas

Suktas smūgis + imbierinio alaus gėrimas

Ugniagesys

Ugnies ratilai + limonadas



RINKINIAI PRIE KAVOS

Pagardinkite kukurūzų kugelius pasirinktais saldžiais prieskoniais ir pakeiskite įprastus sausainius stublinančiais užkandžiais. Jie gali tapti desertu!

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Švelnios lūpytės

Kukurūzų pasipūtėliai + kapučinas (ar bet kuris kitas kavos gėrimas)

Saugus ėjimas

Vanilinės viršūnės + karštas šokoladas



DESERTŲ RINKINIAI

Įdėkite šiek tiek papildomų pastangų ruošdami kukurūzų kugelius ir galėsite bet kokį skanėstą paversti neįtikėtinu desertu, kuriam sunku atsispirti.

DERINIŲ IR PAVADINIMŲ PASIŪLYMAI

Šokoladinis traškis

Kukurūzų kugeliai + ištirpintas šokoladas ar aitriųjų paprikų dribsniai ir jūros druska

Saldūs sapnai

Kukurūzų pasipūtėliai + vaniliniai ledai + karamelizuotas sutirštintas pienas

Sukurkite specialius proginis pasiūlymus (riboto laiko pasiūlymai)

Gaminkite specialius užkandžius konkrečioms šventėms, sezonams, popkultūros renginiams ir pan. Riboto laiko pasiūlymai padeda sudominti klientus ir padidinti pardavimus.



HELOVINAS

Pasigaminkite idealiai pagardintus Helovino užkandžius. Gąsdinantys šikšnosparniai – skanūs, aštrūs užkandžiai, kurie privers jūsų svečius rékti „DAUGIAU!“

Gąsdinantys šikšnosparniai

Lęšių bangelės + kepsnių prieskoniai *Grill Seasoning* + saldymedžio milteliai

KALĖDOS

Padėkite svečiams susikurti Kalėdų nuotaiką gamindami traškius, saldžius imbierinius skanėstus. Reikia idėjų šių užkandžių derinimui su gėrimais? Atsakymas vienas – karštas vynas!

Aštrus varpelių skambesys

Kukurūzų kugeliai + maltas imbieras + vanilinis cukrus



Užkandžiai patiekaluose? Taip!

Patiekalus papildykite užkandžiais ir suteikite jiems traškumo ir aromato. Manykite, kad tai netradicinė traškučių alternatyva, kurią galima patiekti kaip garnyrą arba gausiai pagardinti sūriu ir trupučiu salsos. Taip pat išbandykite juos kaip sriubų ir salotų pagardą. Pakeiskite jais skrebučius!



ŽUVIS IR ŽIEDAI

Klasikinė žuvis tešloje derinama su naujais smalsumą žadinančiais traškiais žiedais.



TRAŠKI ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ UŽKEPĖLĖ

Žiedinių kopūstų užkepėlę vainikuokite kukurūzų kūgeliais ir tarkuotu sūriu.



SUSLĖGTAS MĒSAINIS

Suslėgtas mėsainis yra vertas to, kad šalia jo ar jį įdėtumėte traškių kukurūzų kūgelių.



TACO SU SŪRIU IR AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

Sultingi, skonio kupini *taco* su daug sūrio ir traškiais, aštriais kukurūzų kūgeliais ant viršaus.



LAŠIŠOS TERIJAKIO SALOTOS

Makaronų salotos su terijakiu apsepta lašiša ir traškiu lęšių bangelių garnyru.



ĮDARYTI KUKURŪZŲ KŪGELIAI

Pristatome neįprastą nuodėmingų bulvyčių ir įdarytų kukurūzų traškučių pusbroį. Tai – kukurūzų kūgeliai.



CEZARIO SALOTOS

Klasikinės Cezario salotos, pabarstytos traškiais kukurūzų kūgeliais. Pakeiskite jais skrebučius!



BURITAS SU LĒTAI KEPTA KIAULIENA

Švelni kiaulienos mentė susukta į buritą. Patiekiamas su traškiais kukurūzų kūgeliais.



SULTINGAS DARŽOVIŲ MĒSAINIS

Augalinis paplotėlis, dvi purios bandelės ir traškūs žiedai garnyru.



LĒŠIŲ SRIUBA SU TRAŠKUČIAIS

Švelnią lęšių sriubą pabarstykite traškiomis lęšių bangelėmis.



TRAŠKUS POKĖS DUBUO

Papildykite skonių ir tekstūrų spektrą pridėdami lęšių bangelių.



PADĒKLAS VISKAS ĮSKAIČIUOTA

Įvairių užkandžių, mirkomųjų padažų, skonių ir tekstūrų derinys.



KEISKITE GRUZDINTAS BULVYTES Į TRAŠKIUS ŽIEDUS!

Skanūs patiekalai, kurie paprastai patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis, gali būti patobulinami patiekiant juos su traškiais žiedais. Šis nedidelis pakeitimas bet kokį klasikinį patiekalą padarys įdomesnį.



Flavours for professionals.

**NORITE GAUTI
DAUGIAU INFORMACIJOS?
SUSISIEKITE SU MUMIS**

UAB PAULIG LIETUVA

Ukmergės g. 369A

LT-12142 Vilnius, Lietuva

Tel. +370 5 230 0900

el. paštas info@santamaria.lt

www.pauligpro.com/lt



**PAULIG
PRO**

PAULIG ir SANTA MARIA yra PAULIG PRO dalis, padedanti profesionalams kurti įvairiapusį, tvarų ir sėkmingą verslą.

