



*Santa Maria*

# POPULAR WORLD FOOD

Your customers are  
asking for the world.  
**So let them taste it.**



# Vi gør en verden til forskel for dine menuer

Verdensmad er utroligt velsmagende, alsidigt og populært, fordi det er fleksibelt og nemt kan tilpasses din menu.

Med Paulig PRO Popular World Food kan du nemt servere de retter, der popper op som topsællerter på menukort verden over. Menuer der både har klassiske, uventede og overraskende smagssammensætninger med krydderier, der pirrer dine gæsters smagsløg på helt nye måder. Kort sagt måltider der er så tillokkende, at dine gæster er villige til at betale ekstra for dem.

Med inspiration fra verdens-køkkener har vi spottet de hotteste og de bedst sælgende madtrends. Overrask med Global Fusion, små deleretter fra Asien, noget frisk og pikant fra Mexico eller autentisk komfort food, som amerikanerne elsker den.

Vores fagstærke Paulig PRO-team har jongleret med smagskompasset i verdenssmagene. I opskriftsudviklingen har vi smagsdrejet, intensiveret og aromatiseret på nye måder med Santa Marias kvalitetskrydderier, så du som madprofessionel nemt kan forkæle og udfordre dine kunders smagsløg med nyskabende serveringer.

## HVORDAN ER ALT DETTE MULIGT?

- Vi har tænkt på det hele: Menuklare opskrifter med autentiske, nyopfundne smage og ideer til toppings og pynt.
- Gå på opdagelse i Popular World Foods inspirationsunivers med autentiske køkkenstile og smagskick i bowls, burgere, tacos, wraps – også når det gælder tilbehør. Køkkenpraktisk og nemt.

Opskrifterne er klar til brug og udviklet ud fra fire nøje udvalgte World Food trends som matcher dine kunders ønsker og behov.

Som **kantine** kan du nemt sætte grønnere, smagsforkælende verdensretter på menuplanen, der passer til tidens grønne hverdagsgastronomi.

Inden for **fastfood** kan du tilbyde sundere måltidsløsninger med de hotteste madtrends og nye tillokkende smage, som du hele tiden kan forny og tilbyde som kombi-deals med drikkevarer.

På **Casual Dining** kan du skabe sanselige og nyopfundne menuer med nye sensoriske smagsoplevelser, som dine gæster vil elske at udforske.

Til **Travel og Leisure** får du inspiration til tidens hotte hands-on streetfood tendenser med høj smagsdiversitet. Så er det slut med forudsigelige og kedelige måltidsløsninger.



## ASIAN Excite

### Masser af østlig inspiration

Østens køkken er en af verdens hotteste madtrends, og den vil blive endnu mere hot. Her får planterige og lette retter intense, fyldige og overraskende smage.



## GLOBAL Fusion

### Madkultur møder kogekunst

Når madkultur møder kogekunst, opstår store kulinariske spiseoplevelser og nye uimodståelige 'smagslandkort'.



## MEXICAN Twist

### Energi til smagsløgene

De pikante, sydamerikanske smage, som alle elsker og med et væld af muligheder for at smagsintensivere, kan du skabe en wauw-effekt med dit eget touch.



## SLAM DUNK American

### Klassiske amerikanske retter

Sig goddag til ærlig, ukompliceret og lækre retter. Fra retro-klassikere til uforskammet nydelsesfuld komfort food, der øjeblikkeligt fremkalder et smil og en feel-good fornemmelse på den amerikanske måde.





## KONTAKT

**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

**SØREN RAVN**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
SOREN.RAVN@PAULIG.COM  
MOBIL 26 119 193

**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

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

---

WWW.PAULIGPRO.COM