



Vår Salsa. Din perfekte SAUS

ENKELT, ALLSIDIG OG PASSER TIL ALLE



Server salsaen som den er

Lag din egen vri

Bruk som base i matlaging

Reality check

En god saus krever kokkefaglige evner

Å lage en saus fra bunnen krever kokkefaglige evner, og noen ganger er de evnene i spill andre steder i kjøkkenet.
- Derfor skal de produktene du velger å jobbe med være driftsikre og enkle å bruke.

Å lage saus fra bunnen krever tid

Noen ganger kan tiden i kjøkkenet være knapp, så hvorfor ikke gå for en ferdig saus som en snarvei?

Sauser må passe alle gjestenes forskjellige behov

For å jobbe "smartere ikke hardere" skal sausene du bruker i ditt kjøkken være compatible med dine gjesters forskjellige behov i forhold til dietter og allergener.

Å servere ulike sauser til hver rett er dyrt

Sauser inngår i nesten alle retter, så det er smart å bruke den samme sausen i ulike sammenhenger. For enkelthets skyld men også for din kjøkkenøkonomi.



Rett og slett en smartere saus.



Vår salsa gir mange muligheter

Nyt smaken, brukervennligheten og allsidigheten ved salsa.

- Salsa kan brukes langt utover det meksiskanske kjøkkenet.
- Klar til servering eller til å jobbe videre med.
- Et godt baseprodukt som sikrer gjenvn smak og konsistens.
- Sikrer en strømlinjeformet arbeidsflyt på kjøkkenet.



En saus til mange retter og anledninger

En enkel salsa kan booste hele menyen ved å løfte sunne retter, friske opp tunge retter og alt i mellom. Du sparer tid, penger og reduserer svinn.

LUNCH - Topp en frisk salat med med salsa som dressing - tilfører god smak og farge.

MIDDAG - Lag din egen twist og fremhev smakene, og gi litt letthet til de tyngre rettene.

SMÅRETTER - oppgrader enkle forretter med farge og tekstur.

SNACKS - Server salsaen som den er, til snacks!



Salsa passer for alle

- 100% rent innhold.
- Inneholder kun grønnsaker, urter, krydder, vann og stivelse.
- Ingen allergener.
- Inneholder ikke gluten, laktose eller fett.
- Enkelt å tilpasse og tilføre din egen vri.
- Bruk vår salsa som utgangspunkt: 1 produkt flere bruksområder.

Hele salsa sortimentet.

Signatur salsa

- ✓ Klar til servering som topping eller dipp

Mexican Salsa Roja



Salsa Roja

En kompleks salsa-relish med rød paprika og en fin balanse mellom søt og syrlig.



Salsa Verde

Saftig tomatillo salsa med vegetal smak av grønnsaker, frisk lime og et hint av bitterhet.



Rio Grande Salsa

Smakfull salsa med høy syrlighet og definerte nyanser av hvitløk og umami.



Kjerne salsaer

- ✓ Klar til servering som topping eller dipp
- ✓ Perfekt som ingrediens
- ✓ Utmerket base for dine egne salsaer

Smooth Salsa



Taco Sauce Mild

En klassiker med sødmen fra modne tomater og et tydelig hint av spisskummen.



Chunky Salsa

Chunky salsa med en fylldig smak av søte tomater og sterk chili.



Smooth Salsa

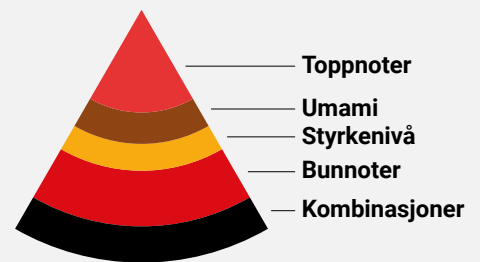
En salsa med glatt konsistens og frisk syrlighet med noter av oregano - akkurat passe sterk.



Finn de riktige smaksnotene.

Her finner du salsaenes ulikheter og hvordan de komplimenterer hverandre.

Identifiser den riktige salsaen til din meny. Bli inspirert til hvordan du kan jobbe videre med salsaene, så de potensielt kan bli din signatur-saus.



Mexican Salsa Verde



Vår salsa. Din perfekte saus.

Gazpacho Shots

#1 Server salsaen slik den er▶

Tilsett litt farge og smak,
som topping eller dipp.

Anbefalte produkter



Kirkert fritters



Sprøstekt Enchiladas



Gulrot og ingefær suppe

#2 Bruk i matlaging ...▶

Tenk på salsa som en
flytende krydderblending
som gir tomatbaserte retter
masse smak, hver gang.

Anbefalte produkter



Bakt Feta



Superbowl Chili



Sloppy Jose' med chorizo

#3 Lag din egen vri

Bruk våre salsaer som en base når du lager din egen signatur saus.

Anbefalte produkter



Triple Onion Salsa




0,5 G SALT
50 G FINHAKKET HVITLØK
25 G SUKKER
70 G GRESSLØK, FINKUTTET
100 G SMØR
3 LØK, TYNNE SKIVER
200 ML VANN
500 ML CHUNKY SALSAS

Cowboy Butter Dip




0,5 G TELLICHERRY SORT PEPPER
0,5 G CAYENNEPEPPER
25 G DIJON SENNEP
25 G CHIMICHURRI SAUCE & RUB MIX
50 ML VANN
75 G SMØR
75 ML CHUNKY SALSAS
200 ML MAJONES

Tomat Vinaigrette




0,5 G TELLICHERRY SVART PEPPER
2 G ITALIENSK SALATKRYDDER
50 ML VANN
50 ML VINEDDIK
100 ML OLIVENOLJE
200 ML SMOOTH SALSAS

Salsa Choron




200 ML CHUNKY SALSAS
350 ML BEARNAISE

Black Garlic Salsa




1 G HVITLØK, GRANULERT
1,5 G SMØKED PAPIKA
200 ML BBQ SAUCE SMOKY HICKORY

Cajun Dipping Salsa




0,5 G CAYENNE
3 G CHILI & MANGO SEASONING
50 ML PIRI PIRI
75 ML CHUNKY SALSAS
200 ML CREME FRAISE

Slik lager du enkelt din egen vri:



+1

Salsa KoMex ←.....

Få det beste fra to verdener ved å tilsette BBQ Sauce Korean Style. Server som dipp, fyll eller topping på dine KoMex retter.

Killer Burger Dressing




0,5 G CAYENNE PEPPER
75 ML BBQ SAUCE ORIGINAL
150 ML CHUNKY SALSAS
200 ML MAJONES

Orange Chipotle Ketchup




50 ML CHIPOTLE PASTE
50 ML APPELSIN JUICE
400 ML CHUNKY SALSAS

Spicy Ko-Mex Salsa




25 G SESAMFRØ, RISTEDE
25 G KOREAN GUJIANG PASTE
30 G BRUNT SUKKER
40 ML JAPANSK SOYA
400 ML SMOOTH SALSAS

Salsa Chipotle



Ingen røyk uten ild!
Med Chipotle Chili får du en røkt saus som passer til grillet kjøtt, fisk eller grønnsaker.

Mango & Chili Dip



Tilsett Santa Maria Chili & Mango krydderblending og server som dipp til indisk-inspirerte forretter og snacks, som for eksempel papadums.



Santa Maria

KONTAKT

ANDERS LIM

COUNTRY MANAGER

ANDERS.LIMI@PAULIG.COM

TLF: 95 75 48 93

BIRGITTE BLIX STENSLAND

KEY ACCOUNT MANAGER

birgitte.stensland@paulig.com

TLF: 93 60 95 35

STIAN EIDE

KEY ACCUNT MANAGER

stian.eide@paulig.com

TLF: 91 38 27 30

GJERMUND OPSAHL

DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET

gjermund.opsahl@paulig.com

TLF: 95 99 55 60

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM

SALGSKONSULENT NORD-NORGE

bjorn@foodtek.no

TLF: 47 62 68 65

STINA SANDEGGEN

SALGSKONSULENT NORD-NORGE

stina@foodtek.no

TLF: 92 26 37 22

JAN TORALF RICHARDSEN

SALGSKONSULENT NORD-NORGE

jantoralf@foodtek.no

TLF: 95 09 06 50

INGRID ECK JORE

MARKETING ACTIVATION MANAGER

ingrid.eckjore@paulig.com

TLF: 99 38 55 56

KATRINE WILLAS BURE

SALES SUPPORT

katrine.bure@paulig.com

TLF: 40 85 37 17

SANTA MARIA

foodservice.norge@santamaria.no

TLF: 67 55 52 80

WWW.SANTAMARIAWORLD.COM

WWW.PAULIGPRO.COM

SANTA MARIA FOODSERVICE ER NÅ

 **PAULIG** PRO