



*Santa Maria*

# Blend in or stand out.

Opplev hele tortillasortimentet

**Elskede originaler**

Legger grunnlaget til utallige velsmakende retter

**Ny tortilla med grillmerker**

Inspirerende og iøynefallende tortilla med grillmerker



# DETTE ER DET SOM SKJER

FORBRUKERE ETTERSPOER I STØRRE GRAD TAKE AWAY MAT SOM ER ENKEL Å SPISE PÅ FARTEN. DEN SKAL GJERNE VÆRE PLANTEBASERT, SUNN OG INSPIRERENDE.



53%

## TAKE AWAY ER KOMMET FOR Å BLI

Salget av take away og matleveringer har økt de siste årene, og det spås å stige enda mer. 53% av den voksne befolkningen i USA sier at take away eller matlevering er en essensiell del av deres måte å leve på i dag.\* Også virtuelle kjøkken (spøkelseskjøkken) popper opp i regi av matleveringstjenester og er i stor vekst. \*\*

En kommende viktig faktor for dine kunder, når de skal velge take away, kan være bærekraftig emballasje og at det er minimalt med svinn. \*\*\*

\*QSR Magazine, 2021

\*\*Food & Friends, 2021

\*\*\*National Restaurant Association, 2022



DO MORE WITH LESS

## GJØR MER MED MINDRE OG FORENKLE KJØKKENDRIFTEN

Det blir mindre stress for dine medarbeidere når kjøkkendriften er strømlinjet. Det kan forbedres med å automatisere prosesser, også via de produktene som blir brukt i produksjonen. Produktene bør være tidsbesparende, klare til bruk og enkle å være kreativ med.\*

\*Simplot, 2022



485 MILL

## INSPIRERENDE MÅLTIDER, JA TAKK!

Det er i tiden at mange definerer seg selv gjennom mat. Det er per nå rundt 485 millioner Instagram-poster under hashtaggen #food, og mange gjester velger hva de skal spise ut i fra matens visuelle kvaliteter. I dag er «Insta-vennlighet» forventet av spisesteder\* og 1 av 3 gjester er villige til å betale mer for kreative og spennende serveringer\*\*

\*Food & Friends Trendspotting, 2022

\*\*Augur, 2022

# WE'VE GOT NEWS FOR YOU!

*Tips! Fyll og rull hele tortillaen til en wrap. Del den i to, så har du to burritoer. Skjær den opp i biter, så har du fristende kanapeer til konferansen eller forrett. Riv den i deler som tilbehør til hummus eller andre dipper.*



## MYK GRILLET TORTILLA

La oss introdusere vårt nyeste produkt: Tortilla med grillmerker!

Tortillaen kan brukes til mange ulike retter og anledninger. Fra wrap og snacks, til hele måltider med både kaldt og varmt innhold. Gårsdagens rester fungerer godt som fyll i tortillaen, og kan være en økonomisk og spennende måte å utnytte den på. Driver du et sted med begrenset plass på kjøkkenet, eller mangler oppvarmingsmulighet, er dette det perfekte verktøyet for å servere rask, lønnsom og fristende mat!

- Hvetetortilla med grillmerker 12" (30 cm)
- Perfekt til wrap, burrito og annen håndholdt mat
- Perfekt for deg som ikke har oppvarmingsmulighet



EPD: 6043806

Myk og enkel å jobbe med, sprekker ikke.



# COLOURFUL IS POWERFUL

Santa Marias grønnsakstortillaer inneholder hele 30% rødbete og gulrot. De gjør måltidet mer levende, med naturlige farger, fantastisk smak og litt mer grønt. Dette er allsidige produkter, som kan nytes hvor som helst. De nye tortillaene er den ideelle løsningen for deg, når maten skal være **håndholdt, sunn og inspirerende**.

## TORTILLA RØDBETE

Det er rødbetene som gir tortillaene den dype fargen – på en helt naturlig måte. Det gir også en mild og søt smak, som passer perfekt som innpakning og iøynefallende presentasjon av dine sunne alternativer. Tortillaen har en fleksibel og sterk tekstur som er lett å jobbe med. Den sprekker ikke, og bidrar derfor til mindre svinn og bedre lønnsomhet. Denne tortillaen er et perfekt verktøy for deg som vil lage bærbar, sunn og spennende mat.



## TORTILLA GULROT

Disse myke tortillaene er laget av hvetetvål og gulrøtter. Takket være det høye grønnsaksinnholdet, har de en mild og søt smaksprofil som passer til alt. Den oransje fargen kommer helt naturlig fra gulrøttene, og gir tortillaen et iøynefallende utseende som blir lagt merke til både på tallerken og i disken. På lik linje med rødbetevarianten, er tortilla laget med gulrot et godt valg for alle som vil servere sunnere mat. Bruk de i alle slags tacoer, quesadillas og wraps, ellers som en friteret tacobowl til salat.



Våre grønnsakstortillaer er det perfekte verktøyet for å oppgradere menyen på en enkel måte. Takket være de fantastiske fargene, skiller de seg ut, vekker nysgjerrigheten hos gjestene og tilfører verdi. De gir deg også mulighet til å fremheve de sunne alternativene.



30% RØDBETER

31% GULRØTTER

Mer grønt, mindre hvete  
Nye smakfulle varianter

Gjester betaler mer for bedre mat



FLOTTE NATURLIGE FARGER

Fremhev de sunne valgene  
Instagram-vennlig

Økt verdi = høyere inntjening



SUPER MYK

Enkel å håndtere, sprekker ikke

Mindre svinn, økt lønnsomhet



# HELE VÅRT TORTILLA SORTIMENT

6"

Bruk 6" (15 cm) til å lage **små tacos** slik vi kjenner fra foodtrucks i California og mexikanske gatekjøkken. Kan også brukes som en tynn bunn til **små pizzaer**, noe som er perfekt til barsnacks, forrett eller barneporsjon.

8"

Bruk 8" (20 cm) tortilla til for eksempel **chimichangas** eller **taquitos**, som betyr små tacos på spansk. Det er bakte eller stekte tacos, som kan fylles med alt du har lyst til. Denne tortillaen er også et godt valg til **små quesadillaer**, servert som tilbehør til supper eller gryteretter.

10"

Dette er den perfekte størrelsen til wraps, prøv for eksempel en asiatisk versjon med grønnsaker i sesong og Teriyaki-saus. 10" (25 cm) tortillaer er også velegnet til **kanapeer** og til **foretter**, laget med lekkert innhold og skåret i **skiver**. Her kommer vår grønnsakstortilla virkelig til sin nytte.

12"

Vår største tortilla på 12" (30 cm) er det perfekte valget for en klassisk burrito, gjerne skåret i to slik at man kan se fyllet. Her har vi med vår tortilla med grillmerker gjort litt av forarbeidet for deg, slik at du kun trenger å fylle den. Server den kald eller varm, og fyll med herlig smak.

6"

15 cm

8"

20 cm

12"

30 cm

10"

25 cm

## TORTILLAER ER FOR **ALLE**

GLUTENFRI

ØKOLOGISK FULLKORNSHVETE

Vår nye glutenfrie tortilla er laget av naturlige råvarer og oppskriften og kvaliteten har fått et løft. Husk at å sette glutenfrie alternativer på menyen, slik at gjester som ikke spiser gluten, får mulighet til å velge noe fra din meny.



Santa Maria har også en økologisk tortilla tilgjengelig for de serveringstedene som prioriterer økologiske produkter. Tortillaen har en størrelse på 8" (15 cm), og er laget av fullkornshvete.

## UNNGÅ SAMMENKLISTRING BØY, SNU, BØY

For å unngå at tortillaene går i stykker, eller klister seg sammen, bøyer du pakken med tortillaer en gang, snur den og bøyer den igjen før du åpner pakken.



1. Oppbevar på 20-25°C.



2. Bøy



3. Snu 90°



4. Bøy igjen





# SLIK HÅNDTERER DU TORTILLAENE

## UNNGÅ AT DE KLEBER

Bøy litt på pakken for du åpner den, så løsner tortillaene fra hverandre.

## HOLD TORTILLAENE VARME

Varm tortillaene, og hold de varme ved å oppbevare de i et kjøkkenhåndkle.

## STEK DE FORSIKTIG

Skal du steke eller grille tortillaene, bruk lav varme og grill de kun noen få sekunder på hver side. Snu de når de blåser seg opp.

## UTEN OLJE

Bruk en tørr stekepanne når du varmer tortillaene. Snu de når de begynner å blåse seg opp.

## OPPBEVARING

Du behøver ikke oppbevare tortillaene på kjøll, de holder seg faktisk best i romtemperatur. Har du tortillaer til overs kan du fryse de ned i en lufttett beholder.

## BRUK KALDE TORTILLAER TIL WRAPS

Kalde tortillaer sprekker ikke like lett som varme, og de blir dermed enklere å håndtere.

## SAUS I MIDTEN

Legg saus og andre våte ingredienser i midten av tortillaen, så unngår du vassen wraps, og de holder seg lengre.

## HVA GJØR MAN MED TORTILLARESTER?

Lag hjemmelaget chips ved å skjære tortillaen i passende biter, friter og strø salt over. Du kan også pensle med olje og steke i ovnen.

## UNNGÅ UTTØRNING

Oppbevar tortillaene i en lukket emballasje, så de ikke tørker ut. Skal du smøre mange tortillaer, kan du dekke bunken med tortillaer med et fuktig kjøkkenhåndkle slik at de ikke tørker ut mens du arbeider.

# TIKTOK TORTILLA WRAP HACK?

Vi har latt oss inspirere av trenden som gikk verden rundt på TikTok i 2021, og brukt det som et utgangspunkt for å gi inspirasjon til hvordan du kan smøre våre tortillaer.

Vi har gått for navnet tortilla wrap, og det er en enkel måte å forberede en god frokost på farten, en smakfull snack, en rask take away lunch eller en deilig dessert. Kun fantasien setter grenser, og innholdet kan varieres i det uendelige. Wraps er enkle å forberede, og kan settes på kjøll, helst et sted gjestene kan se de.

Bruk tortilla med hvete, rødbet, gulrot og grillmerker, og sett et fristende og fargerikt preg på disken din. Tortillaene kan brettes, rulles eller deles, alt ettersom hva som passer best for din kjøkkendrift.

Vi elsker tortillaer, og spesielt når de kan forberedes på en tidsbesparende og lønnsom måte. Bruk våre smøreforslag til inspirasjon, og sett wraps med ditt eget preg på menyen.



1 Velg en 10" eller 12" tortilla og skjær fra midten og ned.



2 Legg fyllet fordelt på hvert kvadrat.



3 Brett den første kvadranten opp over fyllet.



4 Brett videre tortillaen med klokken retning til den er foldet som en vifte.



5 Varm tortillawrappen i en tørr panne eller paninigrill til den er varm og har fått en gyllen farge.



6 Gjestene dine kan nyte en smakfull og lun tortillawrap på farten, og du kan øke fortjenesten med en enkel og lønnsom rett på menyen.



**FROKOST**

Bacon, eggerøre, ruccola, mozzarella og babyspinat.

**FROKOST**

Bacon, eggerøre, serrano skinke, Santa Maria Chipotle Sauce, Santa Maria Chili Explosion.

**LUNCH**

Santa Maria Pesto Genovese, varmrøkt laks, Santa Maria Avokado i skiver og ruccola.

**LUNCH**

Røkt laks, ruccola, Santa Maria Guacamole og majones.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Taco Original Spice Mix, kjøttdeig, ruccola, cherry tomater, Santa Maria Avokado i skiver og Santa Maria Salsa.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, ruccola og baby spinat. Santa Maria Chipotle Sauce og frisk chili.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Taco Original Spice Mix, kjøttdeig, Santa Maria Tortilla Chips Salted, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, frisk chili og Santa Maria Guacamole.

**HOVEDRETT**

Pepperoni, Santa Maria Chunky Salsa Medium, mozzarella og paprika.

**LUNCH**

Serrano skinke, Santa Maria Chipotle Sauce, ruccola og paprika.

**LUNCH**

Santa Maria Pesto Genovese, serrano skinke, ruccola og cherry tomater.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Crispy Bites Spice Mix, blomkål, rødt eple, granateple, revet ost, majones og Santa Maria Chili Explosion.

**HOVEDRETT**

Majones, Santa Maria Crispy Bites Spice Mix, blomkål, frisk chili, rød spisskål og Santa Maria Sweet Chili Sauce.

# TORTILLA TIL FROKOST, LUNCH, HOVEDRETT OG DESSERT

Her finner du herlig og enkel inspirasjon til tortillawraps som passer til alle døgnetts måltider. De kan lages på forhånd, og oppbevares på kjøll frem til servering.

**DESSERT**

Jordbær, banan med dryss av Santa Maria Kanel, nutella og marsmallow.

**DESSERT**

Peanøttsmør, mørk sjokolade med Santa Maria Rosépepper, blåbær og jordbær.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Taco Original Spice Mix, kjøttdeig, Santa Maria Salsa, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, paprika og Santa Maria Chili Explosion.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Taco Original Spice Mix, kjøttdeig, rød spisskål, paprika, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce og frisk chili.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Salsa, Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, mango, baby spinat og ruccola.

**HOVEDRETT**

Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, ruccola og baby spinat. Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, Santa Maria Pickling Mix og syltet rødløk.

**DESSERT**

Knust digestive kjeks, marsmallows med mørk sjokolade og mango med nykvernet Santa Maria Chili Explosion.

**DESSERT**

Bjørnebær, peanøttsmør, valnøtter og eple med Santa Maria Kanel.

**DESSERT**

Marshmallow, banan, knust digestive kjeks og nutella.

**DESSERT**

Nutella, jordbær, banan og knust digestive kjeks.



# FARGERIKE SMAKFULLE KRAFTFULLE OPPSKRIFTER

Her er noen forslag til hvordan du kan gjøre enkle oppgraderinger av din meny. Oppskriftene er utviklet for å forenkle arbeidet på kjøkkenet og styrke forholdet mellom inntjening og matopplevelse. Med disse oppskriftene kan du sette kurs mot mer engasjerte gjester, tilfredse medarbeidere og økt lønnsomhet.

TACO TANGO QUINOA TORTILLA

PORTOBELLO FAJITA WRAP

KYLLINGKEBAB FRA LIBANON

SØTPOTET BURRITO

CRISPY AVOCADO CHUNKY TORTILLA



## TACO TANGO QUINOA TORTILLA

10 PORSJONER  
20 MIN FORBEREDELSE  
30 MIN TILBEREDNING  
VEGETAR

### FYLL

6 dl	rød quinoa
12 dl	vann
2 stk	grønnsaksbuljongterninger
3 ss	olje
70 g	Santa Maria Taco Original Spice Mix

### TILBEHØR

10	Santa Maria Tortilla med Rødbete og Gulrot
400 g	salat
400 g	mais
500 g	Santa Maria Avokado i skiver
2 bunter	reddiker i skiver
625 g	Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
575 g	Santa Maria Chunky Salsa Medium
1	galia melon

### SLIK GJØR DU:

1. Skyll quinoaen først, og kok den i buljongvannet i ca 15 min. La det hvile i kjelen med lokk i 5 min.
2. Forebered de andre ingrediensene underveis.
3. Rør inn oljen i quinoaen og smør massen ut over et stekebrett.
4. Stek quinoaen i ovnen på 225°C i ca 15 min.
5. Ta quinoaen ut og bland den sammen med Taco Spice Mix.
6. Fyll tortillaene med salat, mais, avokado og salsa, og topp med quinoaafyllet med tacosmak.

NÆRINGSVERDI PR 100 G:  
Energi: 115 kcal/506 kj, karbohydrat: 13 g,  
Protein: 3,3 g, fett: 5,9 g







# PORTOBELLO FAJITA WRAP

10 PORSJONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN TILBEREDNING  
VEGETAR

## FYLL

500 g portobello sopp i skiver  
150 g smør  
500 g grønne asparges  
400 g gulrøtter, kuttet på langs  
70 g Santa Maria Fajita Spice Mix  
1 ½ vann  
10 stk Santa Maria grønnsaks-tortilla med gulrot

## TILBEHØR

400 g blandet salat  
5 dl Santa Maria Guacamole  
575 g Santa Maria Chunky Salsa  
1 ananas, i biter

## GARNITYR

Ristede solsikkekjerner  
Koriander

## SLIK GJØR DU:

1. Stek soppen i smør til de har en fin stekeskorpe.
2. Tilsett gulrøtter og asparges og stek til de er ferdige.
3. Tilsett Fajita Spice Mix, rør om og tilsett vann.
4. Bland ananasterninger med salaten.
5. Legg fyllet i tortillaen, sammen med salat, guacamole og salsa.
6. Topp med de ristede solsikkekjernene og koriander.

NÆRINGSVERDI PR 100 G: Energi: 99 kcal/414 kj, karbohydrat: 10 g, Protein: 2,4 g, fett: 4,8 g



# KYLLING KEBAB FRA LIBANON

10 PORSJONER  
10 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN TILBEREDNING

## INGREDIENSER

1200 g kylling  
3 ss Santa Maria Kebab Krydder  
10 g salt  
30 ml rapsolje  
500 g yoghurt  
2 ss Santa Maria Ranch Style Seasoning Mix  
500 g bifftomater  
500 g rødkål  
10 Santa Maria Tortilla Med Grillmerker 12"  
1 bunt persille  
500 g ferdiglaget hummus

## SLIK GJØR DU:

1. Legg spydene i vann. Sett ovnen på 250°C.
2. Del kyllingen i 3x3 cm store terninger. Bland med kebabkrydder, salt og olje. Tre kjøtter på spydene og stek i ovnen i 15 minutter.
3. Rør sammen yoghurt og ranch seasoning sammen og sett på kjøll.
4. Del tomatene i skiver, og skjær kålen fint.
5. Fyll tortillaene med grillmerker med kylling, hummus, rødkål, persille, tomat og topp med ranchdressing.

## NÆRINGSVERDI PR 100 G:

Energi: 177 kcal/744 kj, karbohydrat: 25 g,  
Protein: 6,7 g, fett: 4,6 g



## TIPS!

Vil du servere en vegetarisk variant til dine gjester, kan du bare bytte ut kyllingen med portobellosopp eller halloumi. Tilberedes på samme måte som kyllingen, men unngå saltet hvis du går for halloumi.



SØTPOTET

# BURRITO



10 PORSJONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN TILBEREDNING  
VEGETAR

## INGREDIENSER

1,5 kg søtpotet  
0,5 Santa Maria Tellicherry Pepper  
1 ts Santa Maria Hvitløkspulver  
0,5 ts Santa Maria Chilipulver  
1 ss Santa Maria Paprika  
10 g salt

## CHUNKY SALSA VERDE

250 g cherrytomater  
1 lime, saften av  
50 g koriander  
1 fedd hvitløk  
0,5 dl Santa Maria Jalapeño i skiver, grønn  
2,5 g salt

## PICO DE GALLO

300 g tomater  
200 g salatløk  
100 g koriander  
50 g Santa Maria Jalapeño i skiver, grønn  
1 lime, saften av  
2,5 g salt  
200 g fetaost  
250 g Santa Maria Avokado i skiver, opptint  
10 Santa Maria Tortilla Med Grillmerker 12"

## SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 200°C.
2. Skrell og skjær søtpotetene i båter.
3. Bland cherrytomater, limesaft, koriander, hvitløk, jalapeño og salt i en blender og mix til en grov salsa verde.
4. kutt tomater og løk i fine biter, og bland med koriander, jalapeño og limesaft. Smak til med salt.
5. Smuldre opp fetaosten og riv salaten fra hverandre.
6. Server søtpotetene i tortillaen med salat, pico de gallo, salsa verde, avokado og feta.

## NÆRINGSVERDI PR 100 G:

Energi: 168 kcal/708 kj, karbohydrat: 28 g,  
Protein: 4,6 g, fett: 3,3 g

CRISPY AVOCADO

# CHUNKY TORTILLA



## NÆRINGSVERDI PR 100 G:

Energi: 133 kcal/578 kj, karbohydrat: 12 g,  
Protein: 2,7 g, fett: 8,3 g



10 PORSJONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN TILBEREDNING  
VEGETAR

## CRISPY AVOKADOSKIVER

3 poser Santa Maria Avokado i Skiver  
3 ss olje  
150 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix  
10 stk Santa Maria Gulrot tortilla

## SLIK GJØR DU:

1. Sett ovnen på 225°C.
2. Gi posen med avokadoskiver et lite rist før du åpner posen, slik at skivene løsner fra hverandre.
3. legg de frosne avokadoskivene i en skål, og bland med olje og crispy bites panering. Bland godt sammen.
4. Legg avokadoskivene på et stekebrett og stek i ovnen i ca 10 min.

## RØDKÅLSALAT

1 rødkål, finkuttet  
3 lime, saften av  
0,5 ts salt  
1 Santa Maria Grønn Jalapeño, finhakket  
Koriander

## SLIK GJØR DU:

1. Skjær rødkålen fint, helst på mandolin.
2. Bland kålen med salt, limesaft, koriander og jalapeño.
3. Server som salat ved siden av tortillaen.

## MAIS- & CHIPOTLEMAYO

400 g mais  
3 ss smør  
2 ss Santa Maria Chipotle Paste  
3 dl majones

## SLIK GJØR DU:

1. Stek maisen i smør på middels varme i en panne.
2. Senk varmen og rør inn chipotle paste og majones.
3. Server som saus til retten.

## TILBEHØR

250 g frisk spinat  
1 bunt reddiker, kuttet i små staver  
500 g Santa Maria Taco Sauce Hot





**SORTIMENT**  
**TORTILLA**

6" (15 CM)



**HVETE TORTILLA 6"**  
Varenr: 4780 · EPD: 2012409

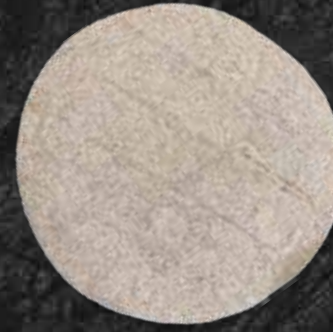


**MAIS TORTILLA 6"** ❄️  
Varenr: 4942 · EPD: 4355624

8" (20 CM)



**TORTILLA 8"**  
Varenr: 4991 · EPD: 2319770



**WHOLE WHEAT TORTILLA 8"**  
Varenr: 102063 · EPD: 5349638



**ORGANIC WHOLE WHEAT TORTILLA 8"**  
Varenr: 102062 · EPD: 5349592



**TORTILLA GLUTEN FREE 8"**  
Varenr: 200715 · EPD: 5909346

10" (25 CM)



**TORTILLA 10"**  
Varenr: 4992 · EPD: 2319788



**TORTILLA BEETROOT 10"**  
Varenr: 102278 · EPD: 5802087



**TORTILLA CARROT 10"**  
Varenr: 102279 · EPD: 5909346

12" (30 CM)



**TORTILLA 12"**  
Varenr: 4786 · EPD: 2012458



**TORTILLA MED GRILLMERKER 12"**  
Varenr: 102382 · EPD: 6043806





# Flavours for professionals.

## KONTAKT

### YNGVE STORRØ

KEY ACCOUNT MANAGER  
yngve.storro@paulig.com  
TLF. 911 34 511

### HENRIK DYRNES SVENDSEN

DISTRIKTSLEDER MIDT-NORGE  
henrik.svensen@paulig.com  
TLF. 944 10 915

### GJERMUND OPSAHL

DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET  
gjermund.opsahl@paulig.com  
TLF. 959 95 560

### TOR KRISTIAN HØIVIK

DISTRIKTSLEDER VESTLANDET  
torkristian.hoivik@paulig.com  
TLF. 904 73 264

### KATRINE WILLAS BURE

SALES SUPPORT  
katrine.bure@paulig.com  
TLF. 408 53 717

### NORD-NORGE:

### JAN TORALF RICHARDSEN

jantoralf@foodtek.no  
TLF. 950 90 650

### BJØRN STEFAN HOLMSTRØM

bjorn@foodtek.no  
TLF. 476 26 865

### LIV ERNA KROKSTRAND AMUNDSEN

liv@foodtek.no  
TLF. 482 87 951

### STINA SANDEGGEN

stina@foodtek.no  
TLF. 922 63 722

### INGRID ECK JORE

MARKETING ACTIVATION MANAGER  
ingrid.eckjore@paulig.com  
TLF. 99385556

### SIRI ENG

COUNTRY MANAGER  
siri.eng@paulig.com  
TLF. 915 19 681

### SANTA MARIA FOODSERVICE

foodservice.norge@santamaria.no  
TLF. 67 55 52 80

[WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.NO](http://WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.NO)



**PAULIG**  
**PRO**