



Santa Maria



YOUR
WORLD
REFLAVOURED

9 INSPIRERENDE
KRYDDERIBLANDINGER



GET UP STAND UP THERE'S A NEW WORLD TO TASTE

Ryst din verden – og byd dine gæster på et smagfuldt eventyr. Drys krydderierne hen over din mad, og få et blændende resultat. Brug dem før, under eller efter tilberedningen, og giv gamle og nye retter, saucer, dressinger og marinader et lækkert løft. Krydderiblandingerne er skabt til at løfte en hvilken som helst frokost, salat eller dessert fra ganske god til ganske enkelt fremragende.

9 KRYDDERIBLANDINGER – 2 NYHEDER

Smag – og prøv selv! I **Your World Re Flavoured** finder du inspiration til at trylle med sødme, salt og syre: 9 krydderiblandinger med inspiration, som spænder helt fra food trucks i New York & Mexico til madboder i Asien og lokale middelhavstaverner. Alle er pakket i et nyt og inspirerende design, og to af dem er helt nye: **Umami** og **Smoky BBQ!**

MAD, SMAG, KULTUR OG FORVENTNINGER I ET COOL EKSPERIMENT

Når de tre samles i et rum, tager det ikke mange minutter, før der er gang i en livlig diskussion, der handler om mad, smag og inspiration fra de seneste rejser! Anette Zetterquist, Patrik Ericsson og Malin Eriksson er ikke bare kreative kokke og madnørder. De bærer også titlen Taste Development Specialists hos Santa Maria – og er de stolte forældre til krydderierne, som indgår i Your World Re-flavoured.

GIV DINE MADKLASSIKERE ET RAFFINERET TWIST

En del af deres job består i at rejse verden rundt og lave research. De samler smagsindtryk og viden, som de tager med sig hjem til deres krydderilaboratorium.

- Vi skabte krydderierne og blandingerne med ambitionen om at sætte krydderi på hverdagen. Som kok skal du kunne forfine dine klassiske varme retter, og krydderierne skal gøre det nemt for dig at byde på nye smagsoplevelser, forklarer Anette Zetterquist.

TÆNK "SMAGSVENNER"

For at gøre det nemmere at se mulighederne har krydderispecialisterne defineret en række smagsvenner til hver krydderiblanding – smagsvarianter, som fungerer ekstra godt sammen! Du kan tilsætte Umami til din kød- eller tomatsovs, fuldende din peberbøf med Tripple Pepper eller give din gullasch en lækker røget smag ved at blande Smoked Paprika med chili og chipote. Og når du laver italiensk mad, er Basil & Tomato superanvendelig:

- Det er svært at tørre basilikum og samtidig bibeholde smagen, men her får du virkelig det hele. Derudover ser det fantastisk flot ud, påpeger Patrik Ericsson.

DEKORATIV OG MED FANTASTISK SMAG

For selvfølgelig skal krydderiblandingerne også være dekorative.

- Wasabi & Sesame er fantastisk æstetisk med hele sesamfrø i sort og hvidt. Du kan drysse det på din mad – og så er det faktisk også eminent som panering til fisk, afslører Malin Eriksson.

Krydderiblandingerne er også perfekte at pensle dit BBQ-kød med, det er godt at bruge i salatdressinger, som topping og også i bagværk.

- Jeg har rejst meget i Mexico, hvor jeg fik inspiration til Cacao & Chili, en krydderiblanding, som smager supergodt til majs, avocado, tortillas, salsa, i gryderetter og er fantastisk til kalkun. Selv til desserter er den lige i øjet, fortsætter Malin Eriksson.

Krydderispecialisternes tips til alle nysgerrige kokke:

- Smag først på krydderiet. Så opdager du mulighederne!

SMAG PÅ FORDELENE

- + SPAR TID
- + ALTID HØJ KVALITET
- + MINDSKET SPILD
- + INSPIRERENDE
- + UNIKKE BLANDINGER

IT'S YOUR BFF COMING OUT OF THE CLOSET



UMAMI Den grundsmag, der måske er mindst kendt, er umami, som blev opdaget for ca. 100 år siden af en japansk professor. Den runde, fyldige smag kommer fra en blanding af råvarer, som har et naturligt højt indhold af umami, som fx svampe, løg, tomater og soja. Sammen med citron og sort peber får du en unik smag, som passer til al madlavning.

Ingredienser: Tomat (30%), løg, soyasaucepulver (SOJABØNNER/HVEDE, salt), hvidløg, fiskesaucepulver (salt, FISK), ristet løg, champignon (5%), sort peber, citronjuicepulver, cayennepeber, antiklumpningsmiddel (E551).
Total saltindhold: 9%.



GIV DIN KETCHUP ET KRYDDERKICK.
Bland Umami og ketchup med friskmalet
sort peber. Det er nyt og godt!

EKSOTISK BRUSCHETTA.
Drys Umami på tomatbruschetta, og
oplevel en ny og forfriskende smag!

KRYDRET DIP.
Tilsæt en spsk. Umami til 5 dl syrnede
fløde eller mayonnaise. Superlækker dip
til kød, chips eller grønsager.

Drys det over stegen inden
tilberedningen!

HØNSEBOUILLON MED ET TWIST!
Tilsæt Umami til din hønsebouillon,
og giv den et asiatisk touch.

FISK ELSKER UMAMI.
Umami er det perfekte krydderi til fx
fiskekager, som mangler lidt inspiration.

SERVÉR EN WOW-BURGER!
En burger, der er smagt til med Umami, par-
mesan, shiitake-svampe og tomater, byder på
en rigtig smagsekspllosion.

THE TRICK AND TREAT IN JUST ONE GO

ALLE KARRYRETTERS BEDSTE VEN.
Triple Pepper skaber magi i dine karry-
retter. Superenkelt og fantastisk godt!

POPCORN MED SMAG.
Glasér popcornene med
Triple Pepper, og få en
ægte wow-effekt.

EN PEBRET SKORPE SÆTTER PRIKKEN OVER I'ET.
Hvis du vil give peberstegen en rigtig sprød og
smagfuld skorpe, er det ikke nok med bare sort peber.
Pebersmagen skal tredobles!

GNID DET BARE IND.
Perfekt at gnide BBQ-kødet
eller roastbeefen med.



TRIPLE PEPPER

Triple Pepper er så meget mere end bare peber. Glæd dig til en kraftfuld og harmonisk blanding af frugtig sort peber, aromatisk hvid peber og mild grøn peber.

Ingredienser: Sort peber, hvid peber, grøn peber.

BURGERE TIL DE HENGIVNE.
Bland Smoky BBQ i farsen, og lav dine egne røgede burgere, som spreder glæde og kærlighed.

HOLY SMOKE, LÆKRE RIBS!
Uimodståelige ribs med den helt rigtige røgsmag? Det fikser Smoky BBQ!

Krydr marinaden med Smoky BBQ, og få den helt rigtige røgede smag.

KONGERNE AF BBQ-SAUCE.
Gå hele vejen! Med Smoky BBQ kan du lave og servere en BBQ-sauce, som bliver nr. 1.

SMOKY BBQ

Et grillkrydderi ud over det sædvanlige med en rund og røget smag. Sammen med løg, chili, tomat og senneps- og sellerifrø får alt, hvad du griller, en ekstra dimension.

Ingredienser: Salt (30%), løg (16%), paprika (11%), hvidløg (9%), sort peber, chilipeber, tomat, koriander, gærekstrakt, SENNEPSFRØPULVER, aroma, SELLERIFRØ, antiklumpningsmiddel (E551), røgaroma.



REFLAVOR YOUR & MIND

CACAO
& CHILI

WASABI &
SESAME

SMOKY
BBQ

SMOKED
PAPRIKA

OUR ASTE

Vi har en lang tradition for at udforske alverdens smagsnuancer, finde de fineste råvarer og sprede vores opdagelser ved at skabe anvendelige produkter og koncepter. Nysgerrighed er vores brændstof, og vi har rejst langt for at finde inspiration til krydderblandingerne i Your World Re Flavoured! Opdag vores 9 unikke fund – krydderier med fantastisk smag og kvalitet, men også skønhed. Prøv, smag, og kast dig ud i din helt egen smagsudforskning!

UMAMI

CHILI
& LIME

BASIL &
TOMATO

ORANGE
& PEPPER

TRIPLE
PEPPER

LIKE A FRIENDLY SLAP IN THE FACE

KRYDREDE LAKSERULLER.
Drys røget laks med Wasabi &
Sesame. Rul skiverne sammen, og
skær dem ud. Serveres med wasabi.

Drys til din salat!

WASABI & SESAME

Sorte og hvide sesamfrø kombineret med wasabi giver et lækkeret asiatisk smagstvist og ser dekorativt ud på maden. Enkelt og sofistikeret.

Ingredienser: SESAMFRØ (39%), salt (19%), rød og grøn paprika, hvidløg, aroma (wasabi, sesam), ingefærekstrakt, peberrod (2,5%), SENNEPSFRØ, cayennepeber, antiklumpningsmiddel (E551).





NYT LIV TIL FISH & CHIPS.
Krydr frituredejen med Wasabi & Sesame,
og servér nyskabende fish & chips.
Også perfekt til tempuradej!

HOTTE NUDLER.
Skab spænding på en superlet måde - linsteg
nudlerne i en wok med Wasabi & Sesame.
Er også rigtig godt som krydderi til kyllingevinger!

DIP, DU DYKKER DYBT I.
Soja smagt til med Wasabi & Sesame er én af de helt
store dipfavoritter. Fantastisk enkelt, fantastisk godt.

KRYDDERIER, DER FORSKØNNER!
Sorte og hvide sesamfrø giver et smukt mønster
ved garnering af fx asiatiske madretter.

GØR SØGRÆS TIL ET MUST.
Giv trendy og friske søgræssalater en ny
dimension med Wasabi & Sesame.

SAY CHEESE!

Giv den almindelige appelsinmarmelade et boost med Orange & Pepper. Perfekt til dessertosten!

EN KRYDRET VINAIGRETTE, TAK!
Bland citronsaft, balsamico og rapsolie med Orange & Pepper. Perfekt til kød og fisk!

FISK MED LÆKKER SKORPE.
Gør fisken uimodståelig med appelsinpeberskorpe.

EN KRYDRET APPELSINSALAT.
Skær citrusfrugter i fileter, og krydr dem med Orange & Pepper. Supplér med grønsager efter eget valg.

GET AN UNEXPECTED FRENCH KISS



ORANGE & PEPPER

Appelsin kombineret med frugtig ingefær, stærk chili og kraftfuldt sort peber giver en uventet, men fantastisk fin krydderiblanding.

Ingredienser: Løg, salt (20 %), sort peber (10%), sukker, appelsinskal (7,5 %), modificeret kartoffelstivelse, dextrose, chili peber, citronjuicepulver, syre (citronsyre), ingefær, gurkemeje, appelsinaroma, farve (paprikaekstrakt), antiklumpningsmiddel (E551).

NAUGHTY BUT NICE ...BUT MOSTLY NAUGHTY

EN MERE COOL VARM CHOKOLADE.
Aztekerne havde helt ret. Varm chokolade er godt, men når den bliver blandet med chili, er den ikke bare udsøgt, men varmer også både krop og sjæl.

GODT TIL QUESADILLA!
Det er let at få ny inspiration til dine mexicanske retter med Cacao & Chili.

PIMP KALKUNEN.
Pift fjerkræsrätterne op med Cacao & Chili.

KRYDRET KAFFE.
Cacao & Chili smager fantastisk i kaffen. Servér den, og se overraskelsen!

CACAO & CHILI

Kombinationen af kraftfuld ancho-chili, mørkristede kakao-bønner og kanel giver en oplevelse ud over det sædvanlige. Et anvendeligt krydderi, som passer til både salt og sødt!

Ingredienser: Ristede, knuste kakaobønner (26%), paprika, sukker, chilipeber (13%), majsmeel, kanel, kakaopulver (2%), chokoladearoma, vanilje, antiklumpningsmiddel (E551).



LIKE AN EVERLASTING VACATION FLIRT

MÆTTENDE MUFFINS MED MASSER AF SMAG.
Muffins med parmesanost og soltørrede tomater
kræver Basil & Tomato, som sætter prikken over i'et!

Drys det på
varme retter efter
tilberedning!



SERVÉR MED ITALIENSK BRØD!
Basil & Tomato er det helt rigtige
krydderi til focaccia.

BASIL & TOMATO

Nu kan du få det bedste fra Italien på krukke.
Basilikum og hvidløg omhyggeligt blandet med
tomat, persille og sort peber. Et krydderi, som
forfiner smagen på de fleste retter.

Ingredienser: Salt (26%), hvidløg, tomat (16%), løg, sort peber, persille,
basilikum (3%), basilikumaroma, chilipeber, gærekstrakt, syre (citronsyre).

SMOKED PAPRIKA

Det smager lige så godt, som det lyder - paprika, som har fået en karakteristisk smag ved at blive tørret over åben ild. Dette krydderi giver maden en smuk farve og giver den en fint afstemt, røget paprikasmag.

Ingredienser: Røget/røkt paprika.

PAPRIKA & GRAVAD LAKS.
Grav laksen med Smoked Paprika i stedet for salt og peber.

GULLASCH - SIMPELTHEN SMOKIN'!
Lav en røget version af favoritten gullasch med Smoked Paprika.

FRISK TIL FISK.

Chili & Lime er perfekt til fisk og har en fantastisk smagssammensætning til thailandske fiskeretter.

Give dine desserter
et hot og syrligt twist.

CHILI & LIME

En spændende fusion af hot New Mexico-chili og frisk, syrlig lime, som giver hverdagsmaden et skønt boost.

Ingredienser: Paprika, chilipeber (25%), salt (21%), slimejuicepulver (6%), syre (citronsyre), limearoma, korianderblad, antiklumpningsmiddel (E551).





Læs mere om hvordan du krydrer dit køkken med 9 blændende krydderiblandinger

santamariafoodservice.dk