



Santa Maria



Produktkatalog 2022





Smaker er fantastiske.
De gjør hver bit til et øyeblikk som er verdt å dele.
De gjør hver slurk til en opplevelse verdt å gjenta.
Vi bruker tid på å finne de beste smakene,
løfte dem og kombinere dem.
Vi gjør det med glede og respekt for vår felles planet.
Det er smak som samler og knytter mennesker sammen
og som forener oss som et mat- og drikkevareselskap.
Og vi tror at det forener oss med deg.

PRO er for fagfolk

Paulig PRO er en allianse av merker, produkter og mennesker. Vi har samlet dem for å bygge en komplett måltidsløsning skreddersydd for fagfolk innenfor mat- og drikkebransjen. Tilbudet utvikles fortløpende for å møte ønsker fra gjestene og bedriftens behov. I samarbeid med eksperter, som kokker og baristaer, søker vi ny innsikt og utforsker nye ideer. Slik fortsetter vi å skape verdier – i tøffe tider og i gode tider.



Smaksopplevelser og innsiktsbaserte konsepter

Vi tilbyr løsninger innen mat og drikke. For at du skal få så mye som mulig ut av produktene våre, deler vi også inspirasjon og kunnskap. Våre oppskrifter, tips og ideer er presentert som konsepter sammen med nye trender på området. Du finner dem på santamariafoodservice.no

Våre merkevarer



Smaker fra hele verden

Innholdsfortegnelse

For en bærekraftig og smakfull fremtid.....	4
Nyheter.....	5
Krydder	6
BBQ.....	10
Street food.....	11
Tex Mex.....	12
Asia.....	14
India.....	14
Italy.....	14
På bordet	16
Tips og triks med kryddermiks.....	17



For en bærekraftig og smakfull fremtid

Vi har ambisiøse mål mot 2030



Ansvarlig forbruk og produksjon

I 2030 skal 70% av Pauligs omsetning komme fra en miljømessig forsvarlig produksjon og bærekraftig praksis som understøtter god helse og velvære for våre forbrukere.



Klimainnsats

I 2030 skal vi ha senket utslippet av drivhusgasser fra våre egne prosesser med 80% og fra hele verdikjeden med 50%*.

*i forhold til 2020-tall



Anstendige jobber og økonomisk vekst

I 2030 skal 100% av råvarer som produseres i høyrisiko-områder komme fra bærekraftige underleverandører som er verifisert av eksterne aktører.



Vår produktportefølje understøtter god helse og velvære for våre forbrukere

- ✓ 700 produkter relansert
- ✓ 3500 forbedringer gjort
- ✓ Forpakkingsforbedringer
- ✓ Salt reduksjon: - 250 tonn

- ✓ Sukker reduksjon: - 507 tonn
- ✓ Økt antall økologiske produkter

- ✓ Tilsetninger: fjernet/reduisert
- ✓ Ingen palmeolje · Ingen Glutamat · Ingen GMO



Som en av kun drøyt 1000 bedrifter i verden er Paulig sine utslippsmål godkjent av The Science Based Target Initiative/FN.

Cheddar Cheese Sauce

Alt blir bedre med ost! Samme gode smak av cheddar – ny og mere praktisk emballasje

- ✓ stablebar plastboks
- ✓ enkel å åpne og lukke igjen



CHEDDAR CHEESE SAUCE
3 KG
EPD 5872858
ART NR 200725



Veggie-tortillas med 30% grønnsaker!

Stå ut fra mengden med våre nye grønnsakstortillaer! De er bakt med gulrøtter og rødbeter og hver tortilla inneholder minst 30% grønnsaker, noe som gir lekre farger og en behagelig smak. Fri for konserveringsmidler og ikke tilsatt sukker.



TORTILLA BEETROOT 10"
EPD 5802087
ART NR 102278



TORTILLA CARROT 10"
EPD 5802095
ART NR 102279



Avokadoskiver

Aldri mer dårlige avokadoer!

Perfekt moden Hass avokado fra Colombia som blir skivet og dypfryst rett etter innhøsting.

Avokadoskivene kan brukes på mange ulike måter:

- ✓ Til å smøre sandwicher, lage dipper og dressinger
- ✓ Mixe smoothies eller shakes
- ✓ Avokadoskiver tilfører lekkert og eksklusivt preg på dine retter.



AVOKADO I SKIVER
500 G POSE, DYPFRYST
EPD 5917018
ART NR 4752

Raskt, enkelt og bra

God smak på boks! Krydder-blandingene våre er nøyaktig sammensatt for den optimale kombinasjon av krydder og maks smak. Det er enkelt, og resultatet blir bra – hver gang.



Økologiske krydder

Økologiske krydder er dyrket på naturens egne premisser. Smakene er intense og konsentrerte. EUs merke for økologi garanterer et økologisk jordbruk.



Bærekraftig emballasje

Vår krydderkartong, som vi kaller for Tastepack, er produsert med råvarer fra fornybare ressurser. FSC-sertifiseringen garanterer at treåstoffet i kartongen kommer fra ansvarlig skogbruk som tar hensyn til mennesker og miljø. Det er 6 stk Tastepack i en kartong.



FARGEKODING ETTER KRYDDERKATEGORI.

- Krydder
- Kryddermikser
- Urter
- Chili
- Pepper
- Baking
- Økologiske krydder

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4818027	Grønn Pepper	165 g	101342
4816013	Hvit Pepper Hel	550 g	101215
4816021	Hvit Pepper Malt	500 g	101217
4816120	Sort Pepper Grovmalt	460 g	101211
4816146	Sort Pepper Knust	440 g	101213
4816005	Sort Pepper Malt	350 g	101214
4816138	Sort Pepper Tellicherry Hel	450 g	101212

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4816039	Cayennepepper	450 g	101218
4816054	Chilipepper Ancho Style	470 g	101219
4816096	Chilipepper Chipotle	500 g	101223
4816062	Chilipepper Guajillo	440 g	101221
5421664	Chilipepper Piri Piri	175 g	102189
4816070	Chilipepper Red Hot Flakes	295 g	101222
4815965	Chilipulver	430 g	101220
4816211	Paprika Sterk	480 g	101225
5350772	Paprikapulver	450 g	102076

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4816237	Bakepulver	700 g	101228
4816179	Gelatinpulver	600 g	101230
4816245	Natron	1100 g	101229
4815395	Sitronsyre	750 g	101174
4816153	Valmuefrø Blå	550 g	101231
5109590	Vaniljestang (plastboks)	40 g	101490
4816344	Vaniljesukker	700 g	101247

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4816161	Organic Basilikum	140 g	101233
4820536	Organic Curry	370 g	101232
4818183	Organic Grillkrydder	740 g	101317
4816328	Organic Hvit Pepper Hel	540 g	101245
4816336	Organic Hvit Pepper Malt	555 g	101246
4816310	Organic Hvitløk Granulert	600 g	101244
4816674	Organic Ingefær Malt	360 g	101234
4816641	Organic Kanel Malt	380 g	101235
4816278	Organic Løk Granulert	510 g	101236
4816286	Organic Oregano	65 g	101237
5351051	Organic Paprika	450 g	102077
4816260	Organic Rosmarin	230 g	101239
4818068	Organic Sitronpepper	650 g	101316
4818142	Organic Spisskum	460 g	101324
4816187	Organic Sort Pepper Grovmalt	380 g	101240
4816195	Organic Sort Pepper Hel	450 g	101241
4816203	Organic Sort Pepper Malt	330 g	101242
5108857	Organic Timian	195 g	101837

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4815346	Allehånde Hel	345 g	101194
4815353	Allehånde Knust	320 g	101195
4815320	Allehånde Malt	430 g	101196
4815171	Anis Hel	390 g	101171
4815189	Anis Malt	460 g	101172
4815403	Dillfrø	450 g	101175
4818050	Einebær	290 g	101343
4815411	Fennikelfrø Hel	300 g	101177
4816435	Fennikelfrø Malt	350 g	101178
5462163	Gurkemeie	430 g	102200
4815981	Havsalt	1010 g	101202
4816088	Hvitløk Finhakkert	560 g	101208
4816104	Hvitløk Granulert	650 g	101209
4815494	Ingefær Malt	380 g	101180
4916110	Kanel Hel	300 g	101358
4815387	Kanel Malt	470 g	101181
4815163	Kardemomme Hel	330 g	101182
4818043	Kardemomme Malt	370 g	101315
4815460	Kardemomme Kjerner	590 g	101183
4818084	Kardemomme Kjerner Malt	500 g	101314
4815361	Karve Hel	420 g	101197
4815478	Koriander Hel	270 g	101184
4815486	Koriander Malt	355 g	101185
4916102	Laurbærblad	45 g	101359
4818001	Løk Finhakkert	335 g	101347
4815338	Løk Granulert	570 g	101198
4817870	Muskatnøtt Hel	555 g	101360
4815379	Muskatnøtt Malt	440 g	101199
4817946	Nellik Hel	340 g	101361
4815973	Nellik Malt	425 g	101201
4817847	Rosépepper Hel	265 g	101349
4817979	Rosépepper Knust	285 g	101363
4827002	Safran (Pose)	0,5 g x 50	200204
4816716	Sennepsfrø Brune	610 g	101203
4815999	Sennepsfrø Gule	640 g	101204
4820528	Sesamfrø Hvite	490 g	101206
4820510	Sesamfrø Sorte	550 g	101205
4815957	Spisskum	430 g	101207
4817961	Stjerneanis	160 g	101362

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4805412	Basilikum	145 g	101131
4807384	Dill	155 g	101132
4807350	Estragon	95 g	101133
4807368	Gressløk	35 g	101134
4807475	Kjorvel	115 g	101135
4807418	Merian	95 g	101136
4807400	Mynte	110 g	101137
5108907	Oregano	65 g	101835
4807426	Persille	95 g	101140
4807434	Rosmarin	275 g	101141
4807442	Salvie	140 g	101142
5108881	Timian	185 g	101836

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4817128	Allroundkrydder	770 g	101295
4816864	Aromakrydder	920 g	101280
4817110	Biffkrydder	580 g	101296
4816856	Chef De Provence	340 g	101281
4816849	Curry Madras	435 g	101282
4817045	Fem Pepper	410 g	101299
4817748	Fiskekrydder Sitron	500 g	101301
4816997	Franske Urter	180 g	101283
4818035	Gulasj Krydder	670 g	101327
4816757	Grillkrydder	650 g	101273
4818118	Gyros Spice Mix	590 g	101307
4817755	Herbes De Provence	205 g	101303
4818175	Hvitløkspepper	640 g	101326
4816872	Hvitløkssalt	1030 g	101285
4817789	Jegermix	480 g	101305
4817011	Kebabkrydder	370 g	101287
4817771	Kyllingkrydder	640 g	101306
4817995	Lemon Curry	450 g	101346
4817078	Lime Pepper	770 g	101288
4820585	Peppermix	540 g	101290
4817037	Persillade	720 g	101291
4817086	Piffi Spice Mix	820 g	101292
4817052	Pizzakrydder	105 g	101293
4818092	Pommes Frites Krydder	840 g	101309
4818209	Potetkrydder	800 g	101310
4817862	Salatkrydder Italiensk	680 g	101351
5108626	Salt & Pepper Mix	940 g	101839
4817094	Sitronpepper	750 g	101298
4817003	Urtegårdskrydder	420 g	101286

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4818076	Fiskekrydder Dill	320 g	101341
4817904	Kjøttdeigkrydder	490 g	101345
4817896	Kyllingkrydder	445 g	101344
4817060	Middelhavsurter Kryddermix	340 g	101289
4820551	Peppermix	530 g	101348
4818126	Sitronpepper	530 g	101339

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4818019	Chili & Mango Seasoning Mix	680 g	101338
4820577	Garlic & Herbs Seasoning Mix	575 g	101284
4818217	Ranch Style Seasoning Mix	650 g	101311

Reduser på saltet med Krydderblandinger helt uten tilsatt salt, med bare rene smaker.

Det er forskjell på pepper og pepper

Visste du at pepper klassifiseres etter størrelse på bærene? Jo større pepperkorn, jo lenger har de fått henge på pepperplanten og modne. Størrelsen på pepperkornet har stor betydning for smaken og det er bare de største og fineste kornene som får kalles Tellicherry. Smaken på vår Tellicherry Black Pepper er intensiv men balansert, sitrusduftende og med en varm aroma av tre og tea-tree oil.



Smakfulle sauser på noen få sekunder

Blandinger som Lime Pepper og Italiensk Salatkrydder er den perfekte snarvei til gode sauser. Rør raust med krydder ned i rømme eller crème fraiche, så er tilbehøret klart.



Nøyaktig slik ser fruktig og fyldig smak ut.

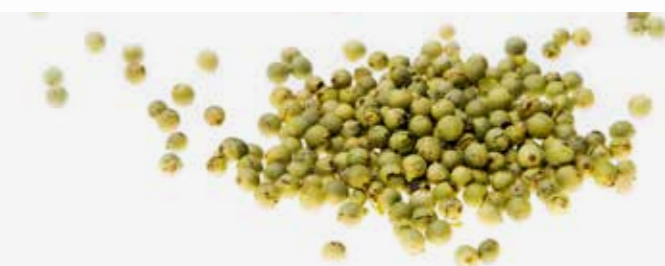


EKSTRA STORE VELFORMEDE KORN

MARSIPAN-LIGNENDE KJERNE

KRAFTIG AROMATISK SKALL

Fra sin innerste kjerne og ut utmerker Tellicherry Black Pepper seg med sin sofistikerte smak. Den gir liv til rettene dine uten å dominere de andre ingrediensene.



Kjenner du verdens dyreste krydder?

At safran er verdens dyreste krydder har du sikkert hørt. Men visste du at vanilje og kardemomme er andre og tredje på listen?

Disse krydderne krever enormt med arbeid, og det er grunnen til at de er så kostbare. For eksempel så blomstrer vaniljeorkideen bare én eneste dag i året. Og da må det polineres for at det skal være noen vaniljestenger å høste ni måneder senere.



STORE KRYDDERKVERNER

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
1906528	BBQ & Grill Mesquite	285 g	4146
4019998	Chicken & Steak	250 g	4148
1906379	Chili Explosion	275 g	4143
1906395	Lime Pepper	310 g	4144
1906510	Roasted Garlic & Pepper	265 g	4145
1906353	Rock Salt	455 g	4142
1906346	Tellicherry Black Pepper	210 g	4140
1906536	White Pepper	255 g	4141

PLASTBOKS MED STRØLOKK (440ml)

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
5073242	Allroundkrydder	394 g	101641
5073192	Bordsalt	592 g	101443
5073176	Grillkrydder	300 g	101402
5073184	Kanel Malt	210 g	101406
5109285	Oregano	30 g	101448
5073259	Peppermix	258 g	101644
5073283	Pizzakrydder	57 g	101649
5073275	Pommes Frites Krydder	400 g	101648
5073226	Sort Pepper Grovmalt	217 g	101573
5073218	Sort Pepper Malt	181 g	101572

WORLD SPICES

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
4355525	American Cajun	190 g	4125
4088639	Basil & Tomato	250 g	4124
1704709	Cacao & Chili	290 g	4112
1705235	Chili & Lime	285 g	4110
4355541	Orange & Pepper	300 g	4119
1705292	Smoked Paprika	230 g	4116
4088613	Smoky BBQ	300 g	4123
1705169	Triple Pepper	235 g	4113
4088480	Umami	265 g	4122
1705177	Wasabi & Sesame	295 g	4114

KRYDDER I SPANN

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
367433	Allroundkrydder	13 kg	4830
1189125	Aromakrydder	5 kg	4842
138495	Basilikum	2 kg	4833
367417	Grillkrydder	10 kg	4831
4833828	Hvitløk, granulert	10 kg	101375
4833836	Hvit Pepper, malt	6 kg	101376
138586	Kebabkrydder	6 kg	4847
416321	Oregano	1 kg	4839
5204219	Persille (i eske)	3 kg	6522
1190263	Pommes frites & Potetkrydder	10 kg	4849
1189141	Salatkrydder Italiensk	10 kg	4846
1190255	Sort pepper, grovmalt	7 kg	4840

KUVERTKRYDDER

EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
965046	Salt	1,10 g x 1500	4813
965038	Sort pepper	0,22 g x 1500	4814
455063	Pommes Frites krydder	0,70 g x 1500	4815

KRYDDER I LAKE

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
1190016	Estragon i eddik	330 ml	12	4805
4805966	Grønn pepper i lake	1650 g	4	4870
4805982	Kapers capotes i lake	1600 g	4	4871
4805990	Kapers non pareilles i lake	1600 g	4	4872





Lag grillsmakene – med eller uten grill

Her finner du sausene, oljene, krydderblandingene og marinadene, som gjør det enkelt å lage den ekte grillsmaken – enten det står burger, spisskål eller noe helt annet på menyen. Du trenger faktisk ikke engang en grill.



EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
4816815	BBQ Rub Chili	500 g	101275
4818167	BBQ Rub Chipotle & Citrus	650 g	101325
4816831	BBQ Rub Herbs	580 g	101276
4816963	BBQ Rub Steakhouse	565 g	101277
5202684	BBQ Sauce & Rub Mix Chimichurri	350 g	101998
5202726	BBQ Sauce & Rub Mix Red Chili & Ginger	490 g	101999

EPD	PRODUKT 3 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
1685890	BBQ Grill Oil Original	2500 g	4614
611129	BBQ Marinade Allround	2500 g	4620

Lag ditt eget kryddersmør

Sauce & Rub-blandingene våre er perfekte til å rubbe og å bruke som krydder i sauser og supper. De er også glimrende til å lage kryddersmør. Bland en raus mengde krydder i mykt smør og frys inn. Kuttet eller rives over retten ved servering.



EPD	PRODUKT 4 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
5442389	BBQ Glaze Chipotle	2500 g	200606
5444690	BBQ Sauce Original American Style	2575 g	200646
5445424	BBQ Sauce Smoky Hickory	2560 g	200645

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
5202395	BBQ Glaze Asian Style Soy	1000 g	200519
5442322	BBQ Glaze Chipotle	1110 g	200640
5442942	BBQ Glaze Mango Jalapeño	1050 g	200639
5441506	BBQ Glaze Pineapple Jalapeño	1115 g	200605

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
5443957	BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1165 g	200644
5202650	BBQ Sauce Caribbean Style Adobo	1000 g	200520
5202403	BBQ Sauce Korean Style	1000 g	200518
5445366	BBQ Sauce Original American Style	1145 g	200641
5445457	BBQ Sauce Smoky Hickory	1140 g	200643
5443700	BBQ Sauce Sweet Chipotle	1110 g	200642

Den raske veien til fornøyde gjester



Vi vet at mange av våre kunder ønsker å forenkle arbeidsprosessene på kjøkkenet sitt. Derfor prøver vi å bidra til det. Våre krydderblandinger og toppingsausere i kategorien Street food er bare noen få eksempler på brukervennlige produkter som gjør det enkelt å lage god mat med gode marginer. Flere tips finner du i konseptet Handy Bites, som du kan se på vår hjemmeside.



Syltede grønnsaker på null komma niks

Vår Pickling Spice Mix er sannsynligvis den raskeste måten å sylte rødløk, agurk og andre grønnsaker på. Skjær opp og bland med krydderblanding, det er klart til bruk på under en time.



EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
2953610	Bourbon BBQ Sauce	1100 g	4541
2953636	Chipotle Sauce	890 g	4544
4580023	Habanero Cheese Sauce	970 g	200106
2953586	Piri Piri Sauce	950 g	4538
4355566	Salsa	950 g	4557
4578530	Sriracha Sauce	980 g	200107
2953594	Sweet Chili Sauce	1100 g	4539
2953602	Teriyaki Sauce	1090 g	4540
4355558	TexMex Style Topping	940 g	4556

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
4817987	Beef Brisket Rub	545 g	101366
4817821	Jamaican Jerk Seasoning	510 g	101368
4817839	Pork Carnitas Seasoning	520 g	101367
4817953	Pulled Pork Rub	545 g	101365
4577698	Kimchi Spice Mix	315 g	100270
4577714	Pickling Spice Mix	400 g	100269

La ikke navnet lure deg

Krydderblanding Pork Carnitas egner seg selvsagt perfekt for tilberedning av grillt svinekjøtt som carnitas. Men smakene fungerer like bra med kylling og vegetarisk protein!



Enkelt å lage, variere og like

Takket være sine kilende smaker og sterke farger har Tex Mex fått en fortjent plass på kjøkkenet, selv om vi befinner oss langt fra grenselandet mellom Texas og Mexico. Det er et enkelt matpuslespill som kan varieres i det uendelige, by på storslagne smaksopplevelser og også fin-fine marginer.



Fokus på smak og god lønnsomhet

Tex Mex betyr god mat til en lav pris. For eksempel er det ikke behov for dyre ingredienser for å lage en klassisk og superpopulær nachotallerken. Men du kan enkelt selge den for 100-150 kroner.



Det anvendelige brødet

Myke hvetetortillaer kan brukes til så mye mer enn den klassiske taco og burritos. For eksempel quesadillas, pinwheels og pizzaer. De kan også friteres eller bakes, og til og med bli brukt som en spiselig skål til nesten hvilken som helst rett.



Stå ut fra mengden med disse blikkfangene!

Våre nye Veggie Tortillas er laget av gulrøtter og rødbeter. Dette betyr at de er naturlig fargerike, interessante og Instagram-vennlige. De hjelper deg å lage sunne retter som både ser godt ut og smaker lekkert.



KRYDDERBLANDINGER				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
4816807	Chili Con Carne Spice Mix	448 g	6	101262
4816369	Crispy Bites Spice Mix	625 g	6	101250
4816377	Fajita Spice Mix	532 g	6	101251
4827721	Taco Original Spice Mix	532 g	6	101254
4816385	Organic Taco Spice Mix	616 g	6	101253
4355533	Taco Spice Mix (spann)	8 kg	1	4562
4816302	Vegetarian Taco Mix	487 g	6	101255

TORTILLA				
EPD	PRODUKT	ENHET (KRT)	STK/KRT	ART NR
2012409	Tortilla 6"	3960 g	12 x 12 stk	4780
2319770	Tortilla 8"	3840 g	8 x 12 stk	4991
2319788	Tortilla 10"	4500 g	6 x 12 stk	4992
2012458	Tortilla 12"	6480 g	6 x 12 stk	4786
▶ 5802087	Tortilla Beetroot 10"	4960 g	8 x 10 stk	102278
▶ 5802095	Tortilla Carrot 10"	4960 g	8 x 10 stk	102279
▶ 5909346	Tortilla Gluten free 8"	2688 g	12 x 4 stk	200715
4355624	Mais Tortilla 6" (fryst)	10000 g	10 x 72 stk	4942
5349592	Organic Whole Wheat Tortilla 8"	3840 g	12 x 8 stk	102062
5349618	Whole Wheat Tortilla 8"	3840 g	12 x 8 stk	102063

SKJELL & TUBS				
EPD	PRODUKT	ENHET (KRT)	STK/KRT	ART NR
▶ 5796834	Mini Taco Tubs	2480 g	28 x 10 stk	200671
767095	Taco Shells	2200 g	10 x 20 stk	4403
▶ 5586474	Taco Tubs	3625 g	8 x 25 stk	200670

CHIPS				
EPD	PRODUKT	ENHET (KRT)	STK/KRT	ART NR
4467544	Mini Nacho Chips	6650 g	14 x 475 g	4564
4467957	Nacho Chips	5700 g	12 x 475 g	3212
4449583	Organic Tortilla Chips	1250 g	10 x 125 g	3206
4467528	Tortilla Chips, BBQ	5700 g	12 x 475 g	3208
4468187	Tortilla Chips, cheese	5700 g	12 x 475 g	3209
4468161	Tortilla Chips, chili	5700 g	12 x 475 g	3211
4468179	Tortilla Chips, salted	5700 g	12 x 475 g	3210

▶ = NYTT ARTIKKELNUMMER ▶ = NYHET

TACO SAUCE & SALSA				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
4266300	Taco Sauce Mild	3700 g	2	4553
4212635	Taco Sauce Medium	3700 g	2	4548
4266391	Taco Sauce Hot	3700 g	2	4552
4711206	Taco Sauce Mild	800 g	8	200210
4713715	Taco Sauce Medium	800 g	8	200213
4713699	Taco Sauce Hot	800 g	8	200217
4212569	Salsa Chunky Medium	2250 g	3	4549
4266375	Salsa Chunky Medium	3700 g	2	4551
4212759	Salsa Chunky Hot	3700 g	2	4550
872432	Salsa Rio Grande Medium	3850 g	3	4433

CHILI /JALAPEÑOS				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
5214127	Green Jalapeño Hot Diced	2900 g	3	4418
769000	Green Jalapeño Hot Sliced	900 g	6	4428
2010726	Green Jalapeño Hot Sliced	3065 g	2	4445
2010510	Red Jalapeño Hot Sliced	3065 g	2	4763
2010742	Yellow Chili Mild Sliced	3065 g	2	4767

BØNNER				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
1189729	Chili Beans	2600 g	3	4456
1189737	Pinto Beans	2550 g	3	4457

TILBEHØR				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
▶ 5872858	Cheddar Cheese Sauce	3000 g	3	200725
1265008	Chipotle Paste	750 g	6	4618

AVOKADO				
EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
2974590	Guacamole (fryst)	1000 g	6	4919
▶ 5917018	Avokado i skiver (fryst)	500 g	6	4752

Årets Tex Mex-nyheter!



Vi drar gjerne dit pepperen gror

Vår jobb er å finne nye smaksopplevelser, som vi så kan dele med deg. Gjennom årene har vi samlet kunnskap og produkter som gjør det både enkelt og lønnsomt å lage autentiske retter fra forskjellige deler av verden. Her viser vi nøkkelprodukter fra noen av våre favorittkjøkken.

Autentiske smaker på 15 minutter

Flere av våre krydderblandinger tilbyr komplette smaksprofiler for spesifikke retter. Med denne kan du for eksempel lage en virkelig god paneng curry på kun 15 minutter. Og du trenger ikke å bruke tid på å finne eksotiske ingredienser.



Krydre som de gjør i kryddernes land

I det indiske kjøkken har de en umåtelig stor kjærlighet til krydder. Det å blande krydder i rett kombinasjon og mengde er fundamentet i den indiske kokekunsten. Den jobben har vi gjort, slik at du kan fokusere på andre ting. Garam Masala betyr forresten "sterk krydderblanding".



Hva kan vi feire i morgen?

Med inspirasjon fra verdens kjøkken kan du enkelt variere menyen og hele tiden være oppdatert for gjestene dine. Tiltrekke gjestene for eksempel med retter knyttet til lokale festivaler og tradisjoner. Kanskje noen av disse?

Holi • Maha Shivaratri • Rama Navami • Ganga Dussehra
Rath Yatra • Vennekapsdag • Ganesh Chaturthi
Gandhis bursdag • Chiang Mai Flower Festival
Diwali • Chakri • Songkran • Loy Krathong • Kathara
Deftéra • Diada de Sant Jordi • La Tomatina

Finn balansen mellom smakene

Thailandsk mat er basert på balanse mellom søtt, salt, surt og sterkt. Smakene er ofte representert ved sukker, fiskesaus, lime og chili. Også hvitløk, olje og kokosmelk er viktige ingredienser. Med disse ingredienser i kjøkkenet er det enklere enn mange tror å lage god thaimat!



Tør du å hoppe over bestikket?

I India er det vanlig å spise med hendene. Måltidet er nesten hellig, og det finnes et ordtak som sier at "å spise med gaffel og kniv er som å fri til sin elskede gjennom en tolk". I følge tradisjonen bruker man kun høyre hånd til å spise med fordi den venstre er forbeholdt andre saker.



Asia



Søtt, salt, syrlig og sterkt fra Sørøst-Asias matkulturer.

KRYDDERBLANDINGER

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
4822953	Green Curry Spice Mix	500 g	101257
4817888	Lime Wok Spice Mix	650 g	101357
4818241	Paneng Red Curry Spice Mix	640 g	101258
4816724	Organic Pineapple Thai Spice Mix	675 g	101271
4816732	Thai Wok Spice Mix	713 g	101256
4816781	Tom Kha Soup Spice Mix	675 g	101259

SAUCE & PASTE

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
864686	Curry Paste, Green	470 g	12	4655
864728	Curry Paste, Red	470 g	12	4656
865378	Fish Sauce	700 ml	12	4658
910018	Ketjap Manis	500 ml	12	4643
813444	Oyster Sauce	500 ml	12	4644
4211819	Sambal Oelek	730 g	6	4683
4327235	Sweet Chili Sauce	500 ml	12	3460
461061	Sweet Chili Sauce	1950 ml	6	4646
5663448	Teriyaki Saus Original	2700 g	3	200626

KOKOSMELK

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
5352299	Coconut Cream	1000 ml	12	200562
484204	Coconut Milk	2900 ml	3	4660

NUDLER

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
1803915	Asian Egg Noodles	6000 g	1	4689
5117866	Glass Noodles	100 g	8	200400
4574463	Ramen Noodles	200 g	8	200057
4573127	Rice Noodles	180 g	8	200054
1264415	Whole Wheat Noodles (fullkorn)	6000 g	1	4666
1608173	Wok Noodles (rett i woken)	6000 g	1	4690

India



Nydelige krydderblandinger, sauser og brød fra Indias fargerike kjøkken.

KRYDDERBLANDINGER

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
4820569	Organic Curry Masala Spice Mix	600 g	101261
4816880	Garam Masala Spice Mix	553 g	101265
4816922	Kerala Curry Spice Mix	553 g	101266
4816930	Raita Spice Mix	700 g	101267
4816948	Tandoori Spice Mix	560 g	01269
4816955	Tikka Masala Spice Mix	560 g	101270

SAUCE & CHUTNEY

EPD	PRODUKT 6 STK PR KARTONG	ENHET	ART NR
1484351	Korma Cooking Sauce	2100 g	4897
4211827	Mango Chutney Original	1200 g	4650

BRØD

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
587345	Naan Bread (fryst)	3600 g	10 x 6 stk	4694
405324	Papadums	1320 g	10 x 12 stk	3594

Italia



Klassiske smaker fra Middelhavets perler.

ITALIENSKE DELIKATESSER

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
606855	Peperone Piquillo	2500 g	2	4673
5591300	Pesto Genovese	1000 g	6	200681
5588900	Pesto Rosso	1000 g	6	200682
4355590	Sundried Tomatoes	2300 g	4	4651
606558	Tapenade	650 g	6	4670

Nymalt av ypperste klasse

Kvernene i Extra Fine Selection-serien tilbyr unike blandinger og rent krydder av ypperste klasse.



En siste 'touch' for øyet og smakssansene

Stadig flere gjester velger hvor og hva de skal spise ut fra hvordan maten ser ut. For mange er faktisk utseendet viktigere enn smaken. Men det ene trenger ikke utelukke det andre. Et siste snev av krydder, urter og sauser kan heve enhver rett, både på smak og visuelt. Derfor er det lurt å ha et utvalg krydderkverner på bordet.

Passer både til glaze og saus

Våre BBQ sauser kan brukes som glaze i siste fase av tilberedningen. De egner seg også godt som bordsauser.



Gjør det enkelt å like og dele

To triks for å gjøre maten Instagram-vennlig er å bruke mye farge og arbeide med ulike teksturer. Pass også på at tallerkenen er tilstrekkelig stor, slik at den rammer inn retten på en fin måte.



SMÅ KVERNER

EPD	PRODUKT 6 STK / KARTONG	ENHET	ART NR
1154921	Black & White	110 g	2678
1154459	Chicken & Steak	75 g	2674
1154905	Chili Explosion	70 g	2675
1914449	Five Peppers	60 g	2669
5796511	Hello Curry	70 g	102348
1154434	Lime Pepper	90 g	2671
1351477	Pasta Rosso	80 g	2673
1351170	Roasted Garlic & Pepper	80 g	2677
1154939	Rock Salt	140 g	2679
1154442	Seafood & Fish	90 g	2672
1154947	Tellicherry Black Pepper	70 g	2680
5797022	Tomato & Herbs	70 g	102347
1914993	White Pepper	73 g	2668

KRYDDER SMÅ GLASS (78ML/135ML)

EPD	PRODUKT 6 STK / KARTONG	ENHET	ART NR
5119094	Allroundkrydder	120 g	101624
5110697	Chilipepper Chipotle	33 g	101557
5446307	Chilipepper Piri Piri	11 g	102188
5110663	Chilipepper Red Hot Flakes	28 g	101556
5119037	Grillkrydder	89 g	101616
5119276	Grillkrydder Hvitløk & Urter	87 g	101626
5118963	Herbes de Provence	27 g	101627
5108329	Kanel Malt	40 g	101416
5131644	Kebabkrydder	55 g	101629
5118922	Peppermix	74 g	101632
5118989	Piffikrydder	100 g	101689
5119029	Pizzakrydder	16 g	101634
5212477	Pommes Frites Krydder	119 g	101617
5108394	Sort Pepper Grovmalt	34 g	101418
5112453	Sort Pepper Malt	31 g	101567

AMERIKANSK BBQ-SAUS, GLASSFLASKE

EPD	PRODUKT 12 STK / KARTONG	ENHET	ART NR
5441191	BBQ Sauce Spicy Ginger & Lemon	420 g	200637
5440938	BBQ Sauce Sweet Chipotle	470 g	200635
5440995	BBQ Sauce Smoky Hickory	470 g	200634
5440920	BBQ Sauce Bourbon Whisky	470 g	200633
5440391	BBQ Sauce Original	470 g	200604
5441217	BBQ Sauce Roasted Garlic	440 g	200636

SPICY WORLD SAUSER

EPD	PRODUKT	ENHET	STK/KRT	ART NR
115675	Teriyakisaus	300 ml	12	3534
1914704	Teriyakisaus Ginger & Sesame	300 ml	12	3496
4329660	Sweet Chilisaus	200 g	10	3454



Slik får du freshe sauser på 15 minutter!

Oppdag våre nye hotte og allsidige krydderblandinger! Chimichurri og Red Chili & Ginger blir til freshe sauser til dine stekte, grillede eller bakte grønnsaker på noen få minutter. Det er bare å tilsette like deler olje og vann. Red Chili & Gingerblandingen trenger i tillegg én del japansk soyasaus!

Chimichurri på 1-2-3!



Og her er Red Chili & Ginger!



Og husk: Sausene egner seg også godt som salatdressing eller i en marinade.





TACO SPICE MIX

1. Lag dressing med rømme og majones, olje og lime.
2. Krydre grønnsaker eller kylling til salatbaren.
3. krydre pizzaen og lag tacopizza.
4. Bruk den i Chili con carne eller sin carne.
5. Bruk på maiskolber og strimlet paprika for smakfullt tilbehør.
6. Krydre kjøttdeig i kombinasjon med Chipotle Paste.
7. Krydre sorte bønner for et vegetarisk alternativ.
8. Lag taco focaccia som tilbehør, og topp med Jalapeño.
9. Inkluder i tomat супpen, og lag meksikansk tomat супpe
10. Krydre og rist kikerter som topping i quinoa salat.



TANDOORI SPICE MIX

1. Lag yoghurt dipp til papadums.
2. Bak sellerirot med indisk ris og raita.
3. Lag Søtpotetsuppe «Tandoori».
4. Bruk på grillede grønnsaker servert i salater eller wraps.
5. Bytt ut karrien i kyllingsalaten og bagetter.
6. Smaksett Falafel.
7. Kok ris med Tandoori Spice Mix, gir en fantastisk farge og smak!
8. Lag Tandoori-marinade til kylling, skaldyr og kjøtt.
9. Bruk den til en silkemyk Buttered Chicken.
10. Bruk den som base for din egen indiske krydderblending og tilfør en tvist.



PEPPER MIX

1. Rist krydderblendingen i pannen før bruk, og bruk på klassisk pepperbiff.
2. Tørrmariner kjøtt og fisk.
3. Bland med smør og panko for pepper-crust til kjøtt, fisk og fugl.
4. Ha i brøddeig eller som topping på brød.
5. Lag marinade med olje, syre og generøse mengder krydder til lam, biff og svin.
6. Bruk som base til ditt eget grillkrydder.
7. Pepper Mix finnes også uten tilsatt salt, EPD 4820551.



CHILI & MANGO SEASONING MIX

1. Bland med Chunky Salsa for en fruktig og hot salsa.
2. Bland med Original BBQ Sauce for en fruktig eksotisk smak.
3. Kok med ris til søramerikansk og karibisk mat.
4. Krydre burger.
5. Bruk i dressing til salater eller bowls.
6. Lag din egen Mango & Chili-majones.
7. Bland med BBQ Glaze og stek strimlet biff til fyll i wrap og salat.



JAMAICAN JERK SEASONING MIX

1. Bruk den som en ny variant til taco.
2. Mariner kjøtt og alt annet som stekes på grillen.
3. Kok ris med Jamaican Jerk.
4. Bland med majones og creme fraiche for en kald saus til grillet mat.
5. Lag byggryn-salat med Jamaican Jerk og ovnsbakte grønnsaker



PORK CARNITAS

1. Bruk den som rub på svinekjøtt og langtidsstek.
2. Lag marinade til kylling svin og scampi.
3. Bruk den som et taco-krydder.
4. Bruk den som base i din egen meksikanske krydderblending.
5. Helstek langtidsmarinert høyrugg for en spennende pulled taco og server med Chimichurri.
6. Bruk den i pulled pork burger.
7. Krydre sopp og server vegetar-carnitas.



KIMCHI SPICE MIX

1. Lag Kimchisalat som fyll i wraps og toast.
2. Bruk som krydder i wok og asiatiske salater.
3. Bland i majones – prøv som topping på Katsu Taco.
4. Bak nøtter med honning og kimchi spice mix.
5. Gi agurksalaten til laksen en spennende vri.
6. Prøv kimchi-gravet laks.
7. Smaksett olje og bruk den som topping i supper.
8. Krydre grillede edamamebønner som snacks.

Reduser svinn ved å trylle grønnsaksrester om til helt nye retter og ingredienser.



BBQ SAUCE & RUB MIX RED CHILI & GINGER

1. Bruk i asiatisk kålsalat.
2. Mariner svinenakke og kylling.
3. Krydre og stek mais, squash og sjalottløk.
4. Bland med BBQ saus og mariner kyllingvinger
5. Pintobønner med Chili Rub som tilbehør til taco buffet
6. Krydre og stek Pimientos de Padron, små grønne paprika som snacks.



WASABI & SESAME

1. Perfekt til fjærkre, fisk og skaldyr
2. Bruk i fyll eller topping på sushi for et sprøtt og smakfullt element.
3. Vend inn salater.
4. Bruk som topping på stekt brød.
5. Dryss over pokebowls.

FLAVOURS FOR PROFESSIONALS.

KONTAKT

YNGVE STORRØ

KEY ACCOUNT MANAGER

yngve.storro@paulig.com

TLF. 911 34 511

HENRIK DYRNES SVENDSEN

DISTRIKTSLEDER MIDT-NORGE

henrik.svensden@paulig.com

TLF. 944 10 915

GJERMUND OPSAHL

DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET

gjermund.opsahl@paulig.com

TLF. 959 95 560

TOR KRISTIAN HØVIK

DISTRIKTSLEDER VESTLANDET

torkristian.hoivik@paulig.com

TLF. 904 73 264

JEANETT REINSHOL

SALES SUPPORT

jeanett.reinshol@paulig.com

TLF: 930 15561

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 JØRE

MARKETING ACTIVATION MANAGER

INGRID.ECKJØRE@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



PAULIG
PRO

Paulig PRO hjelper profesjonelle med å skape smaksrike, bærekraftige og lønnsomme forretninger

