



# BLEND IN OR STAND OUT

ONTDEK HET VOLLEDIGE TORTILLA-ASSORTIMENT

**HET GELIEFDE ORIGINEEL**

EETBARE DRAGERS VOOR ONTELBARE GERECHTEN

**NIEUW GROENTE TORTILLA'S!**

OPVALLENDE TORTILLA'S GEMAAKT VAN WORTEL EN BIETEN

# THIS IS HAPPENING

DE BEHOEFTE VAN DE CONSUMENT AAN GEMAKKELIJK VOEDSEL BLIJFT TOENEMEN. ZO OOK DE HUNKERING NAAR PLANTAARDIG, GEZOND EN UITDAGEND VOEDSEL



400%

## TAKE-AWAY IS TAKING OFF

Take-away food werd gezien als een enorme trend in begin 2020.\* En de wereldwijde uitdagingen van de afgelopen jaren hebben een verdere boost gegeven aan take-away en food delivery. In het Verenigd Koninkrijk bijvoorbeeld is het aantal bezorgbestellingen in het laatste kwartaal van 2020 met bijna 400% gestegen ten opzichte van dezelfde periode in 2019.

*\*Food & Friends' trendspotting 2020*

*\*\*The Guardian, 2021*



269%

## DE GROENE REVOLUTIE IS IN VOLLE GANG

Uber Eats voorspelde dat 2019 het jaar zou worden van een grote doorbraak voor veganisme. En misschien hadden ze wel gelijk. In Zweden daalde de vleesconsumptie van 2019 tot 2020 met 4,5%.\* 28% van de Amerikanen at in 2020 meer eiwitten van plantaardige bronnen in vergelijking met 2019.\*\* En de term "plantaardig" werd 269% meer gegoogled tijdens 11-23 mei, 2020 in vergelijking met dezelfde periode van 2019.\*\*\*

*\*The Swedish Board of Agriculture, 2021*

*\*\*2020 Food & Health Survey,*

*The International Food Information Council*

*\*\*\*Google Trends*



439M

## SPANNEND ETEN IS ECHT GEWENST

Eten is een zeer eigentijdse manier voor mensen om zichzelf te definiëren. Er zijn momenteel ongeveer 446 miljoen posts op Instagram met #food en veel consumenten kiezen wat ze gaan eten op basis van de visuele aantrekkelijkheid van het voedsel. Instagram-waardigheid boven smaak is een veelgehoord standpunt\* en de meeste Europese tieners vinden uit eten gaan leuker dan boodschappen doen.\*\* Dit maakt spannend eten echt gewild.

*\*Future of Food, Uber Eats/Deloitte, 2020*

*\*\*Foresight Factory, 2020*

# EEN EEUWENOUD IDEE DAT U HELPT DE UITDAGINGEN VAN MORGEN AAN TE GAAN

Voordat de mens de tijd begon te tellen, wikkelden ze voedsel in platte broden. Vandaag zijn er ontelbare versies van dit veelzijdige stuk brood. Het is over de hele wereld verspreid en het idee van een draagbare en eetbare drager past beter bij de markt dan ooit. Wij zijn verliefd geworden op de tortilla - en we hebben geleerd hoe we hem lekker kunnen maken.

## DIT ZIJN DE BELANGRIJKSTE ARGUMENTEN OM VOOR DE TORTILLA'S VAN SANTA MARIA TE KIEZEN:

- + Super veelzijdig met grote gebruiksmogelijkheden
- + Milde smaak en zachte textuur die overal bij past
- + Een geweldige manier om draagbare gerechten te maken
- + Geen vorken of meeneem dozen nodig
- + Geen toegevoegde suiker
- + Een maat voor elk bord en elke gelegenheid

## GEBRUIK TORTILLA'S VOOR

allerlei soorten taco's en wraps te maken, maar ook als basis voor quesadilla's, pizza's, pinwheels of gefrituurde schalen voor elk gerecht. Dankzij de veelzijdigheid zijn het geweldige manieren om uw keukenactiviteiten te vereenvoudigen door een korte ingrediëntenlijst aan te houden en meer te doen met minder om zo verspilling tegen te gaan en de winstgevendheid te verhogen.



# HET HELE TORTILLA ASSORTIMENT

6"

Gebruik de mini-tortilla om de heerlijke **kleine taco's** te maken die je vindt in Californische foodtrucks of Mexicaanse straatkeukens. Het kan ook dienen als een dunne bodem voor **kleine pizza's** die perfect zijn als barhapje, voorgerecht of kindergerecht.

8"

De 8-incher is perfect voor **chimichangas** of **taquitos**, wat "kleine taco's" betekent in het Spaans. Het zijn gebakken of gefrituurde taco-rolletjes die je kunt vullen met wat je maar wilt. Deze tortilla is ook een geweldige optie voor **kleine quesadillas** geserveerd als bijgerecht bij soepen of stoofschotels. Je kunt er gemakkelijk een **knapperig omhulsel** van maken door het op het ovenrek te hangen en het een paar minuten te bakken. Of je kunt er een eetbare schaal van maken. In dat geval heb je een ovenvaste schaal nodig of bijvoorbeeld de achterkant van een cupcake.

10"

Dit is de beste manier om **wraps** te maken, zoals Aziatische zomerrolletjes met Pulled Oats® en Teriyakisaus. De 10-inch tortilla komt ook van pas bij het maken van snack- en voorgerechtcompatibele pinwheels. Andere manieren om hem te gebruiken zijn als bijgerecht voor een echte birria of als basis voor een **pizzabroodje**.

12"

De grote 12-inch tortilla is een geweldige kortere weg naar een Turkse **lahmachun** of een **gevouwen pizza**. Het is ook de perfecte keuze voor een klassieke **burrito**, bij voorkeur doormidden gesneden om te laten zien wat er binnenin de verbazingwekkende creatie zit. Gebruik elke warme vulling of serveer het koud, verpakt versnipperde groenten, kaas en misschien wat vleeswaren.

6"

8"

12"

10"

## ÉÉN BROOD VOOR HONDERDEN GERECHTEN

Vrijwel elke voedseldrager, of het nu een kom, een puntzak of een ander soort brood is, kan worden vervangen door een tortilla. Op die manier kunt u het aantal producten in uw keuken verminderen, wat de dagelijkse gang van zaken vlotter en winstgeverder maakt. Wij vinden de onderstaande 3-gangen menu's best leuke voorbeelden van wat er mogelijk is.

## MAAK JE EIGEN TORTILLA CHIPS!

Elke maat is goed. Snijd je tortilla's in kleine driehoekjes. Voeg wat olie toe, en bak, frituur of braad. Klaar is Kees.



## PROBEER EEN TORTILLA 3-GANGEN MENU

### KLASSIEKERS IN EEN NIEUW JASJE

#### *Voorgerecht*

Sushi hapjes in feestpakketjes

#### *Hoofdgerecht*

Caesar in een pakketje

#### *Dessert*

Dubbele Worteltaart

### TORTILLA'S ON THE GO

#### *Voorgerecht*

Quesadilla met Kimchi

#### *Hoofdgerecht*

Taquitos

#### *Nagerecht*

Paars Roomkaasplakje

Alle recepten zijn terug te vinden op [santamariaworld.com](https://www.santamariaworld.com)

# WE HEBBEN NIEUWS VOOR JE

Santa Maria lanceert nu een set gloednieuwe tortilla's op basis van rode biet en wortel. Het betekent levendige en natuurlijke kleuren, heerlijke smaken, verbeterde voedingswaarden en natuurlijk veelzijdige producten die overal kunnen worden gegeten. De nieuwe tortilla's zijn geweldige hulpmiddelen om **draagbaar, gezond** en **opwindend** te gaan.

## TORTILLA BIET

We stellen u de superzachte bietentortilla's voor, gemaakt van tarwe en (tromgeroffel) bieten! Dat is wat de diepe kleur geeft op een volledig natuurlijke manier. Het geeft ook een milde en zoete smaak die combinaties met mierikswortel, walnoten, Tikka Spice Mix en zwarte peper heerlijk laat smaken. Deze tortilla past perfect bij gerechten van over de hele wereld, zoals bijvoorbeeld Indiase streetfood. Probeer eens pittige smeersels, grove bonen, linzen en koele pepermuntyoghurt gewikkeld in een van deze violetachtige flatbreads. Wij geloven dat het elk menu een boost zou geven.

## TORTILLA WORTEL

Deze zachte tortilla's zijn gemaakt van tarwe en wortelen. Dankzij het hoge gehalte aan groenten hebben ze een mild en zoet smaakprofiel dat heel goed combineert met sinaasappel, peterselie en komijn. Maar ook een beetje meer onverwachte smaken, zoals olijven, kokosnoot en zoethout. De oranje kleur, die de tortilla een opwindend uiterlijk geeft, is volledig natuurlijk. En net als zijn bietenneefje is de worteltortilla een prima optie voor mensen die graag wat gezonder willen eten. Het is een perfecte drager voor verpakte salades, kip en falafel, om er maar een paar te noemen.



De vegetarische tortilla's brengen meer spanning in uw menu. Dankzij hun gekke kleuren springen ze natuurlijk in het oog, prikkelen ze de nieuwsgierigheid en voegen ze waarde toe. Indien u dat wenst, zijn ze ook een uitstekende manier om uw gezonde opties in de verf te zetten.

Het recept voor deze  
"Crispy Bloemkool Cocktail"  
is te vinden op [santamariaworld.com](https://santamariaworld.com)



Aangezien mensen steeds vaker kiezen wat ze eten op basis van de visuele aantrekkingskracht van het eten, voegen deze tortilla's veel waarde toe. Ze serveren uw gasten Insta-vriendelijke gerechten waarvan de foto's opvallen op social media.



30% BIETEN

31% WORTELS



Veel groenten, minder tarwe  
Nieuwe heerlijke smaken



Mensen betalen meer voor goed eten



OPVALLENDE EN NATUURLIJKE KLEUREN



Vele gezonde opties  
Enorm Instagram-waardig



Toegevoegde waarde maakt  
hogere marges mogelijk



SUPERZACHT



Geen gescheurde tortilla's



Minder afval en meer winstgevend

# COLOURFUL IS POWERFUL

Wanneer iets als "superfood" op de markt wordt gebracht, is het meestal kleurrijk. En dat is geen toeval. Ingrediënten die van nature kleurrijk zijn, zitten meestal boordevol goeds. Ze maken het voedsel ook visueel interessant.



## EEN GOEDE MANIER OM HET INSTA-FRIENDLY TE MAKEN

Voedsel creëert altijd betrokkenheid. Het is iets waar iedereen zich in kan vinden en waar iedereen een mening over heeft. Eten is het op een na meest geëngageerde onderwerp op Instagram, net na mode. Europese tieners gaan zelfs liever uit eten dan winkelen en voor veel mensen is smaak ondergeschikt aan "Instagramwaardigheid". Eten is dus een primaire manier geworden voor consumenten om zichzelf te uiten en dit gedrag is iets waar u veel profijt van kunt hebben. Alles wat mooi of spectaculair is, kan worden vastgelegd en gepubliceerd om uw zaak een organische marketingboost te geven. Dit is waar de gekleurde veggie tortilla's van pas komen. Als je ze combineert met een beetje toewijding en creativiteit, zijn het laaghangend fruit voor Instagrammers.

# HOE OM TE GAAN MET TORTILLA'S

## VOORKOM KLEVERIGE TORTILLA'S

Draai de verpakking voor het openen een beetje om de tortilla's van elkaar te scheiden.

## VOORKOM DAT ZE UITDROGEN

Bewaar je tortilla's in een afgesloten ruimte, zodat ze zacht blijven. Als je er veel gebruikt, leg dan een keukenhanddoek op de bodem van een bakplaat. Leg de tortilla's erop en nog een handdoek erbovenop. Spat er een beetje water op en sluit ze goed af met een deksel.

## HOU DE TORTILLA'S WARM

De vorige "handdoek-hack" werkt ook om tortilla's warm te houden. Maar in dit geval moet je de plens water overslaan.

## VOORZICHTIG GRILLEN

Als u tortilla's grilt, gebruik dan een laag vuur en gril ze een paar seconden aan elke kant. Te veel tijd of te veel warmte verandert ze in knapperig brood.

## FRITUREN ZONDER OLIE

Als u ze verhit, krijgt u waarschijnlijk het beste resultaat met een droge pan of een frituurpan. Gewoon, de olie overslaan en de tortilla omdraaien zodra de rand begint te rijzen.

## VOORRAAD IN DE DROGE OPSLAG

Je hoeft tortilla's niet in de koelkast te bewaren. Ze blijven minstens zo vers in de droge opslag. Doe ongebruikte tortilla's in een luchtvrije bak en bewaar die in de vriezer.

## LAAT DE GASTEN HET OPWARMEN DOEN

Als je afhaalmaaltijden serveert, kan het een goed idee zijn om de gast het opwarmen te laten doen om een natte en doorweekte tortilla te voorkomen. Doe het gewoon in een afgesloten papieren zak.

## GEBRUIK KOUDE TORTILLA'S BIJ WRAPS

Koude tortilla's kraken minder dan warme tortilla's bij het maken van wraps.

## HOU ZE DROOG

Gebruik zo droog mogelijke ingrediënten in de buurt van de tortilla om een klef brood te voorkomen.

## ONGEBRUIKTE TORTILLA'S

Als je wat tortilla-restjes overhoudt, kook dan iets extra's zoals zelfgemaakte tortillachips of doe ze in een vacuüm afgesloten plastic zak en bewaar die in de vriezer.

## LAAT DE ECHTE KLEUREN ZIEN

De wortel- en bietentortilla's behouden hun kleuren beter wanneer ze langzaam en bij lage temperatuur worden verhit.

# KLEURRIJKE, SMAAKVOLLE EN KRACHTIGE RECEPTEN

Hier zijn enkele goede manieren om uw menu nieuw leven in te blazen met spannende items. Al deze recepten zijn bereid in een paar eenvoudige stappen, met behulp van een korte lijst van ingrediënten die het hele jaar door beschikbaar en betaalbaar zijn. Ze zijn gemaakt om de keukenwerkzaamheden te vereenvoudigen en de verhouding tussen marge en voedselervaring te versterken. Met deze recepten streeft u naar betrokken gasten, energieke medewerkers en een hogere winstgevendheid.

## SUSHI BITES IN PARTY SUITS

### PEACOCKING FALAFEL WRAP

### UNSMOOTHIE IN TORTILLA BOWL

### DOUBLE CARROT CAKE STUMP

### PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE



# SUSHI BITES

## IN PARTY SUITS

BIJZONDER OPVALLENDE, SNEL BEREIDE EN  
HEERLIJKE CULTURE CLASH.

TIJD: 10 MIN  
PORTIES: 10

### INGREDIËNTEN

|       |                                              |
|-------|----------------------------------------------|
| 10    | <b>Santa Maria biet of wortel tortilla's</b> |
| 1 kg  | gerookte zalm                                |
| 300 g | roomkaas, naturel                            |
| 10    | nori vellen                                  |
| 250 g | komkommer                                    |
| 250 g | avocado, in plakjes                          |
| 150 g | gari (sushi gember)                          |
| 100 g | radijs, in plakjes                           |
| 40 g  | sesamzaad, geroosterd                        |

**TIPS!**  
Rook de zalm  
zelf om jouw  
eigen smaaktwist  
aan het gerecht  
te geven en er  
meer marge op  
te maken.

### VOORBEREIDING

1. Snijd de zalm en de komkommer over de lengte in repen van 2 cm dik
2. Leg elke tortilla op plastic folie, smeer ze in met roomkaas en bestrooi met sesamzaad.
3. Leg een norivel op de roomkaas, en vervolgens een zalmreep.
4. Leg de komkommer aan de andere kant en leg de avocado plakjes op de zalm.
5. Maak de vulling af door de gari en radijs toe te voegen.
6. Rol de gevulde tortilla's op en wikkel ze in plasticfolie. Draai de randen van het plastic stevig vast.
7. Leg de sushirollen ca. 30 min in de koeling voordat je ze in sushihapjes snijdt. Serveer direct.

**VOEDINGSWAARDE (100 G):**  
Energie: 191 kcal/800 kJ, Koolhydraten: 15 g,  
Eiwit: 11,0 g, Vet: 9,4 g

\*Recept op [santamariaworld.com](https://santamariaworld.com)



PEACOCKING

# FALAFEL WRAP

HEERLIJKE FALAFEL MET SMEUÏGE TACO-HUMMUS EN EEN KROKANTE KOMKOMMERSALADE - IN EEN KLEURRIJK JASJE.

TIJD: 50 MIN, waarvan 30 min de dag ervoor gedaan kan worden (falafel & hummus)  
PORTIES: 10 P

- INGREDIENTEN**
- 10** Santa Maria Wortel Tortillas
- 50 vers gemaakte falafels  
Taco Hummus\*  
Komkommer Salade\*
- 200 g** Santa Maria Taco Sauce
- 150 g ijsberg sla, fijngesneden
- 20 g verse koriander, als garnering

- BEREIDINGSWIJZE**
- 1) frituur de falafel (of warm ze op)
- 2) Besmeer elke tortilla met hummus
- 3) daar op de salade en 5 falafels per tortilla
- 4) Maak af met de taco saus en verse koriander
- 5) wrap it en server met komkommersalade.

**VOEDINGSWAARDE (100 G):**  
Energie: 164 kcal/687 kj, Koolhydraten: 16 g, Eiwit: 5,3 g, Vet: 8,2 g

\*Recepten op [santamariaworld.com](https://www.santamariaworld.com)

**TIPS!**  
Maak je zelf falafels en geef je marge en de huisgemaakte beleving van je gasten een boost! Ze kunnen een dag van te voren voorbereid worden.



# UNSMOOTHIE

## IN TORTILLA BOWL

"DECONSTRUCTED" SMOOTHIE MET YOGHURT, FRUIT, NOTEN EN HONING, GESERVEERD IN EEN EETBARE KOM.

TIJD: 10 MIN, waarvan 20 min de dag vooraf gedaan kan worden (tortilla bowl)  
PORTIES: 10

- INGREDIENTEN**
- 10** Santa Maria bieten en/of wortel groentetortilla's
- 1500 m Turkse yoghurt
- 150 g amandelen
- 150 g hazelnoten, geroosterd
- 150 g frambozen
- 300 g banaan, in plakjes
- 150 g pindakaas
- 200 g granaatappelpitjes
- 100 g honing
- Plantaardige olie (voor het bakken van de bowls)

- BEREIDINGSWIJZE**
1. Verwarm de oven door op 100°C and vet de binnenkant van 10 rvs kommen in met olie.
2. Vouw een groentetortilla in elke kom en bak in de oven ca. 30 minuten.
3. Haal de tortilla's uit de kom en laat ze afkoelen.
4. Plaats de tortilla bowl op een bord en smeer de binnenkant in met pindakaas. Vul de bowl met yoghurt, fruit, noten en besprenkel met de honing.

**TIPS!**  
Breng het op smaak met kaneel en gemberpoeder. Je kunt ook de honing vervangen honing door ahornsiroop.

**VOEDINGSWAARDE (100 G):**  
Energie: 219 kcal/913 kj, Koolhydraten: 20 g, Eiwit: 5,8 g, Vet: 12 g



# PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE

FANTASTISCHE ZOETE BITES MET  
ROMIGE VULLING VAN CITROEN EN  
MASCARPONE.

# DOUBLE CARROT CAKE STUMP

IN CHOCOLADE GEDOMPELDE CARROT CAKE  
STAMMETJES MET EEN VLEUGJE SINAASAPPEL.

## PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE

TIJD: 30 MIN, waarvan 10 min. de dag vooraf gedaan kan worden (vulling)  
PORTIES: 10

### INGREDIENTEN

- 4 Santa Maria Bieten Tortilla's
- 200 g mascarpone
- 100 ml lemon curd
- 1 citroen, zest en sap
- 100 g blauwe bessen

TIPS!  
Varieer met  
seizoensfruit

### BEREIDINGSWIJZE

- Meng de mascarpone met lemon curd, citroensap en zest. Doe dit een in spuitzak met tule.
- Leg 4 bieten tortilla's op elkaar en snijd ze doormidden met een scherp mes. Snijd de helften in 4en, zodat je 32 stuks hebt in totaal.
- Spuut de vulling op de helft van de puntjes en leg de andere helft er voorzichtig bovenop.
- Spuut nog een toefje op elk puntje en garneer met blauwe bessen.
- Laat nog even 30 min. opstijven in de koeling voordat je ze serveert.

### VOEDINGSWAARDE (100 G):

Energie: 316 kcal/1278 kj, Koolhydraten: 32 g, Eiwit: 5,2 g, Vet: 17 g

## DOUBLE CARROT CAKE STUMP

TIJD: 60 MIN, waarvan 30 minuten afkoelen  
PORTIES: 25

### INGREDIENTEN

- 4 Santa Maria Wortel Tortilla
- 250 g roomkaas
- 1 grote wortel, geraspt
- 50 g poedersuiker
- 1 tl speculaaskruiden
- 1 sinaasappel, zest en sap
- 200 g chocolade, wit en puur

TIPS!  
Garneer met eetbare  
bloemen en/of reepjes  
ingelegde sinaasappelschil.

### BEREIDINGSWIJZE

- Mix alle ingrediënten met uitzondering van de tortilla's en de chocolade.
- Leg elke tortilla op een stuk plasticfolie.
- Bestrijk de tortilla's met de vulling, rol op, wikkel ze in plastic en draai de uiteinden van het plastic stevig op.
- Doe de rollen in de koeling voor tenminste 30 minuten zodat ze makkelijk te snijden zijn.
- Snijd elke rol in 5-6 stammetjes en zet ze rechtop.
- Smelt de witte en pure chocolade in verschillende kommen au bain-marie.
- Dip de stammen met de bovenkant in de chocolade of besprenkel ze met chocolade met een vork of lepel.
- Bewaar de carrot cake stammetjes in de koeling tot serveren.

### VOEDINGSWAARDE (100 G):

Energie: 268 kcal/1125 kj, Koolhydraten: 35 g, Eiwit: 7,9 g, Vet: 10 g

# DE PRODUCTEN

HIERONDER VINDT U AL ONZE PRODUCTEN DIE  
GEBRUIKT WERDEN OM DE RECEPTEN IN DEZE  
BROCHURE TE CREËREN

|        |                              |        |
|--------|------------------------------|--------|
| 102278 | VEGGIE TORTILLA BEETROOT 10" | 620 G  |
| 102279 | VEGGIE TORTILLA CARROT 10"   | 620 G  |
| 4780   | SOFT TORTILLA 6"             | 330 G  |
| 4991   | SOFT TORTILLA 8"             | 480 G  |
| 4992   | SOFT TORTILLA 10"            | 750 G  |
| 4786   | SOFT TORTILLA 12"            | 1080 G |

|        |                         |        |
|--------|-------------------------|--------|
| 101254 | TACO ORIGINAL SPICE MIX | 532 G  |
| 101250 | CRISPY BITES SPICE MIX  | 625 G  |
| 4919   | GUACAMOLE, FROZEN       | 1000 G |
| 4752   | SLICED AVOCADO, FROZEN  | 500G   |
| 4445   | GREEN JALAPEÑOS         | 3065 G |
| 4553   | TACO SAUCE, MILD        | 3700 G |
| 4548   | TACO SAUCE, MEDIUM      | 3700 G |
| 4552   | TACO SAUCE, HOT         | 3700 G |

|        |                           |        |
|--------|---------------------------|--------|
| 101228 | BAKING SODA               | 700 G  |
| 101214 | BLACK PEPPER GROUND       | 350 G  |
| 101311 | RANCH STYLE SEASONING MIX | 650 G  |
| 101207 | CUMMIN                    | 430 G  |
| 101229 | BICARBONATE               | 1100 G |
| 101180 | GINGER, GROUND            | 380 G  |
| 4114   | WASABI & SESAME           | 295 G  |
| 101181 | CINNAMON, GROUND          | 470G   |
| 101201 | CARNATION, GROUND         | 425G   |
| 101315 | CARDAMOM, GROUND          | 370G   |

## GOLD & GREEN® PLANT-BASED PROTEIN

|        |                                      |        |
|--------|--------------------------------------|--------|
| KCGH02 | CHILI-GINGER MARINATED DELI OATBITES | 1 KG   |
| KHPH02 | SMOKY BBQ MARINATED DELI OATBITES    | 1 KG   |
| 200685 | PULLED OATS' NUDE                    | 1,5 KG |



WILT U MEER  
INFORMATIE?  
LAAT HET  
ONS **WETEN**

INFO@SANTAMARIA.EU

TEL +31 30 602 3490

  
**PAULIG**  
PRO

Santa Maria maakt deel uit van het Paulig PRO. Paulig PRO helpt professionals smakvolle, duurzame en succesvolle bedrijven te creëren.



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI