



BBQ BEZ ROBEŽŤAM



GRILĒTI ĒDIENI IR GATAVOTI NO SIRDĒS - PAVĀRMĀKSLAS MEISTARDARBI, PAR KURIEM ESAM GATAVI MAKSĀT VAIRĀK.

Barbekjū saistās ar Teksasu. Ar marinētu, ierīvētu, un sulīgu gaļu, aromātiskiem burgeriem un steikiem, karstumu, hikoriju un dūmu aromātu. Tā ir mūsu visu iecienīta un mīlēta klasika. Taču tajā pašā laikā barbekjū ir arī daudz vairāk. Tas ir arī kimči un turku kafta, ogles un dārzeni. Un tas, ka grilēti tiek arī zaļumi, vairs nemaz nešķiet neparasti, jo jaunākie pētījumi liecina, ka liela daļa barbekjū cienītāju vēlas iekļaut vairāk zaļumu savā ēdienkartē. Viesu vēlmes ir nepārprotamas, un restorāni ir sākuši pielāgoties, tādēļ mēs arvien biežāk savos šķīvjos kā vienu no svarīgākajām ēdiena sastāvdaļām redzam grilētus dārzeņus.

Protams, ne tikai dārzeni ieņem svarīgu lomu mūsu barbekjū ēdienkartē. Restorānu viesi sagaida arī mūsdienīgas grila receptes no dažādām pasaules malām.

Viņi vēlas atklāt un izgaršot vairāk. Barbekjū garša pati par sevi ir moderna tendence — kūpināts sviests un dažādas aromātiskas barbekjū mērces ir populārākas nekā jebkad.

Grilēšana ir arī sava veida šovs. Tā ir apziņa, ka gatavošanas procesā ieguldīts daudz laika un uzmanības. Tieši šis grilēšanas process un stāsts ir tas, par ko viesi ir gatavi maksāt vairāk. Tādēļ grila ēdienu iekļaušana ēdienkartē nav tikai modes tendence, tā ir arī biznesa iespēja. Mēs esam paplašinājuši savu barbekjū produktu klāstu, lai palielinātu jūsu apgrozījumu. Sekojiet aktualitātēm un iekļaujiet savā ēdienkartē jaunas barbekjū maltītes un garšas! Smelieties iedvesmu receptēs, ar kurām iepazīstinām turpmākajās lappusēs. Piedāvājam jums atklāt barbekjū bez robežām.

BURKĀNU BURGERI AR BBQ GARŠVIELĀM UN INDIJAS RIEKSTIEM

10 PORCIJAS

75 g	dzeltenu sīpolu, sakapātu
75 g	puravu, sagrieztu ripiņās
3	ķiploka daiviņas, smalki sakapātas eļļa
2	olas
420 g	burkānu, rīvētu
80 g	Parmas siera, rīvēta
80 g	auzu pārslu
200 g	Indijas riekstu, nesālītu (var aizvietot ar grauzdētām saulespuķu sēklām)
15-20 g	Santa Maria BBQ maisījuma ar dūmu aromātu
	*Pēc vēlmes var pievienot nelielu daudzumu sāls

RĪKOJĒTIETIES ŠĀDI

Nelielā daudzumā eļļas apcepjiet, bet neapbrūniet sīpolus, puravus un ķiploku. Pievienojiet burkānus un ļaujiet apcepties, līdz tie ir kļuvuši nedaudz mīksti un šķidrums iztvaikojis. Virtuves kombainā sasmalciniet auzu pārslas un Indijas riekstus, pievienojiet burkānu un sīpolu maisījumu, sieru, olas un garšvielas, sastrādājiet visu viendabīgā masā. Ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz sāls. Veidojiet no mīklas burgerus, vai nu izspiežot ar veidni uz ietaukotas paplātes, vai veidojot ar mitrām plaukstām. Cepiet 180 grādu karstā cepeškrāsnī apmēram 15 minūtes, līdz burgeri ir skaisti apbrūnējuši.

PASNIEGŠANAI:

hamburgeru maize, Santa Maria sarkano tomātu salsa un dārzeni pēc izvēles.



ĀZIJAS BURGERI AR KIMČI UN SRIRAČAS MAJONĒZI

BURGERI

1200 g	maltas cūkgaļas
3	olas
50 g	ingvera, svaigi rīvēta
1,5	ķiploka king solo vai 6 ķiploka daiviņas
2	podīņi koriandra, smalki sakapāta
125 g	lociņu, smalki sagrieztu
1 ēd. k.	Santa Maria čipotles čili pastas
1 ēd. k.	sezama eļļas
3 ēd. k.	Santa Maria zivju mērces

KIMČI

600 g	salātu kāpostu, sagrieztu
125 g	kviešu asnu
2,5 dl	tomātu biezeņa
2,5 ēd. k.	Santa Maria kimči garšvielu maisījuma
1 ēd. k.	sarkanvīna etiķa
1,5 ēd. k.	eļļas pēc izvēles
	Sāls

SRIRAČAS MAJONĒZE

3,5 dl	majonēzes
0,7-1 dl	Santa Maria sriračas piparu mērces
	*Nedaudz sāls pēc vēlēšanās

10 PORCIJAS

RĪKOJĒTIETIES ŠĀDI

Sāciet ar kimči – tie ir garšīgāki, ja tiek noturēti vismaz vienu stundu.

Kimči garšvielu maisījumu samaisa ar eļļu, etiķi un tomātu biezeni un pārlej ar to salātus un asnus. Rūpīgi samaisiet un paturiet istabas temperatūrā apmēram 1 stundu. Samaisiet visas maltās gaļas sastāvdaļas un izveidojiet 10 vienlīdz lielus burgerus. Grilējiet vai cepiniet vidējā karstumā, līdz tie ir caurcepti. Burgerus var cept arī cepeškrāsnī un pabeigt to gatavošanu uz grila vai cepešpannas. Samaisiet majonēzi ar sriračas piparu mērci atbilstoši savai gaumei.

HAMBURGERU IZVEIDE

Apsmērējiet apakšējo hamburgera maizi ar sriračas majonēzi, uzlieciet kimči, kā arī nedaudz saplucināta koriandra vai pētersīļu. Uzlieciet uz kimči burgeru, pārsedziet to ar otru hamburgera maizes pusīti un ēdiens ir gatavs pasniegšanai!

ILGI CEPTS VĒRŠA KRŪŠU GABALS BEZ KAULA AR MARINĒTIEM SĪPOLIEM UN ČIPOTLES PIPARU MĒRCI

10 PORCIJAS

VĒRŠA KRŪŠU GABALS BEZ KAULA

1200 g	vērša krūšu gabala bez kaula
40 g	Santa Maria Beef Brisket garšvielu maisījuma
1	citrons, sagriezts šķēlītēs
1	king solo ķiploks, sagriezts šķēlītēs
1	dzeltenais sīpols, sagriezts šķēlītēs

MARINĒTI SĪPOLI

3 (apm. 250 g)	sarkanie sīpoli, sagriezti šķēlītēs
1 ēd. k.	Santa Maria garšvielu maisījuma dārzeņu marinēšanai
	Santa Maria čipotles piparu mērce

RĪKOJĒTIETIES ŠĀDI

Rūpīgi ierīvējiet gaļu ar Beef Brisket garšvielu maisījumu un ļaujiet pirms cepšanas marinēties līdz pat 12 stundām. Kad gaļā ir iemarinējusies, lieciet to kopā ar sīpolu, ķiploku un citronu vakuuma maisīnā un

aizveriet. Ja vakuuma ierīce nav pieejama, gaļu var gatavot arī cepeša maisīnā. Cepiet 90 grādu karstā cepeškrāsnī aptuveni 8 stundas. Pālieciet gatavo gaļu zem preses (joprojām maisīnā) un ļaujiet atdzist. Kad gaļa ir atdzisusi, sagrieziet to centimetru biezās šķēlēs un grilējiet tieši pirms pasniegšanas.

Pārkaisiet plāni sagrieztos sarkanos sīpolus ar garšvielu maisījumu dārzeņu marinēšanai un ļaujiet tiem pirms pasniegšanas vienu stundu pastāvēt istabas temperatūrā. Gatavo gaļu pasniedz uzsilītā tortiļā kopā ar čipotles piparu mērci, marinētiem sīpoliem, nedaudz mango salsas un svaiga koriandra.

PASNIEGŠANAI:

Santa Maria tortiļas, Santa Maria čipotles piparu mērce un svaigs kubiņos sagriezts mango un koriandrs.

ČILI GRILĒTAS KUKURŪZAS VĀLĪTES

10 PORCIJAS

10	svaigas kukurūzas vālītes ar lapām (var aizstāt ar konservētu vai saldētu kukurūzu)
5 tējk.	Santa Maria čili eksplozijas
5 tējk.	Santa Maria akmens sāls
5 ēd. k.	sviesta, kausēta
1 dl	majonēzes
375 g	fetas siera, sadrupināta
1 dl	Parmas siera, rīvēta
10	laima daiviņas

RĪKOJĒTIETIES ŠĀDI

Ielieciet kukurūzas vālītes ar visām lapām sālsūdenī uz 30 minūtēm. Grilējiet kukurūzas vālītes, līdz lapas sažūst un sāk melnēt. Noņemiet lapas un lieciet kukurūzas vālītes atpakaļ uz grila. Apsmērējiet ar kausēto sviestu un grilējiet, līdz tās ir kļuvušas skaisti zeltainas. Ja lietojat attīrītas kukurūzas vālītes, saldētas vai konservētas, apsmērējiet tās ar kausēto sviestu un grilējiet, līdz tās kļuvušas zeltainas. Kad kukurūzas vālītes ir gatavas, apsmērējiet tās ar majonēzi un apvārtiet Parmas sierā. Apkaisiet ar čili eksploziju un akmens sāli. Pārberiet ar fetas siera drumstalām un pasniedziet ar laima daiviņām.



INGVERĀ MARINĒTS ZIEDKĀPOSTS AR JAUNAJIEM KARTUPEĻIEM

10 PORCIJAS

80 g ingvera, marinēta
650 g ziedkāposta
1200 g jauno kartupeļu
200 g burkānu, sagrieztu sloksnītēs
30 g extra virgine olīveļļas
Santa Maria Tellicherry melnie pipari
Santa Maria akmens sāls

Zaļumi pārkaisīšanai, piemēram, ūdenskreses, zirņu dīgsti, sviestmaižu kreses vai timiāns.

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Noplūciet no ziedkāposta smalkās iekšējās lapiņas un saglabājiet garnēšanai. Nogrieziet no ziedkāposta rozetes un izmantojiet tās kādā citā ēdienā. Tvaicējiet ziedkāposta stublāju apm. 15 minūtes, līdz tas ir gatavs. Atdzesējiet. Sagrieziet ziedkāposta stublāju gareniski plānās šķēlītēs. Tad iemarinējiet to ingverā, paturot visu nakti. Izvāriet jaunos kartupeļus un ļaujiet atdzist. Samaisiet visas sastāvdaļas. Tieši pirms pasniegšanas apslakiet ar olīveļļu un garnējiet ar ziedkāposta lapiņām un citiem zaļumiem pēc jūsu izvēles.

CEPTS BROKOĻU STUBLĀJS LAIMA-PIPARŪ MARINĀDĒ

10 PORCIJAS

750 g brokoļa
30 g extra virgine olīveļļas
30 g rapšu eļļas
30 g laima sulas
30 g dzeltenā sīpola, smalki sakapāta
Santa Maria citronpipari
Santa Maria akmens sāls

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Nogrieziet no brokoļa galviņas rozetes un izmantojiet tās kādā citā ēdienā. Uzlieciet stublājus uz plāts un cepiet cepeškrāsnī 185 grādu temperatūrā aptuveni 15 minūtes, līdz tie apbrūnējuši un mīksti. Atdzesējiet. Sagatavojiet mērci no sīpola, laima, eļļām un garšvielām. Sadaliet brokoļu stublājus gareniski 6 daļās. Iemarinējiet sagatavotajā mērcē.

ARBŪZA SALĀTI AR FETAS SIERU UN PIPARMĒTRU

10 PORCIJAS

2 kg arbūza, sagriezta palielos gabaliņos
250 g fetas siera, sadrupināta
1 ēd. k. Santa Maria čili piparu Red Hot, pārslās
Santa Maria Tellicherry melnie pipari
2,5 ēd. k. laima sulas, svaigi spiestas
5 ēd. k. olīveļļas
1 dl piparmētras, svaigas, rupji sakapātas

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Salieciet arbūza gabalus traukā. Pārkaisiet ar drupinātu fetas sieru, čili pārslām, melnajiem pipariem, aplakiet ar laima sulu un visbeidzot ar olīveļļu. Pārkaisiet ar svaigo piparmētru.

VISTAS KAFTA UZ GRILA IESMA

10 PORCIJAS

1500 g vistas maltās gaļas
1,5 sarkanais sīpols, sakapāts
1 ēd. k. Santa Maria ķiploku pārslu vai Santa Maria ķiploku pulvera
1 ēd. k. Santa Maria kurkumas
75 g pētersīļu, rupji sakapātu
1 ēd. k. "septiņu garšvielu" maisījuma (skatīt recepti zemāk)
Sāls
Santa Maria Tellicherry melno piparu
20 grila iesmu

SEPTIŅU GARŠVIĒLU MAISIĀJUMS

2 ēd. k. Santa Maria melno piparu, maltu
2 ēd. k. Santa Maria paprikas pulvera
2 ēd. k. Santa Maria kumīna
1 ēd. k. Santa Maria koriandra, malta
1 ēd. k. Santa Maria krustnagliņas, maltas
1 tējķ. Santa Maria muskatrieksta, malta
1 tējķ. Santa Maria kanēļa, malta

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Samaisiet visas garšvielas, sagatavojot "septiņu garšvielu" maisījumu. Tās būs visai daudz (pietiks apm. 80 porcijām), taču uzglabājiet to hermētiskā traukā, lai garšvielas ilgāk būtu lietojamas.

Rūpīgi samaisiet visas maltās gaļas sastāvdaļas, izveidojiet garenas kotletes un uzveriet uz grila iesmiem. Apsmērējiet ar nelielu daudzumu eļļas un apcepiet cepeškrāsnī 175 grādu temperatūrā, līdz tie ir caurcepti. Pirms pasniegšanas piešķiriet gaļas iesmiem skaistu grila rakstu grila pannā vai uz grila. Pasniedziet kopā ar pilngraudu kviešu salātiem, grilētu citronu, caciki mērci un tortiļām.

KVIEŠU PILNGRAUDU SALĀTI AR JAMAICAN JERK UN CEPEŠKRĀSNĪ CEPTIEM DĀRZEŅIEM

10 PORCIJAS


35 g Santa Maria Jamaican Jerk garšvielu maisījuma
25 g eļļas
1 cukini
1 baklažāns
1 sarkanais sīpols
1 saldaiss pipars
1 ziedkāposta galviņa
1 citrons
4 tējķ. Santa Maria ķiploku pārslu vai 4 ķiploka daiviņas
200 g ķiršu tomātiņu
100 g saulespuķu sēklu
Sāls un Santa Maria Tellicherry melnie pipari

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Izvāriet kviešu graudus atbilstoši norādījumiem uz iepakojuma. Sagrieziet dārzeņus centimetru lielos gabaliņos, sakapājiet sarkano sīpolu un sadaliet ziedkāpostu mazākās rozetēs. Pārgrieziet uz pusēm citronu un lieciet blakus dārzeņiem ugunsizturīgā veidnē. Pārslakiet ar eļļu un samaisiet to visu kopā ar Jamaican Jerk garšvielu. Cepiet cepeškrāsnī 225 grādu karstumā apmēram 10 minūtes.

Tad pievienojiet ķiršu tomātiņus, ķiplokus un saulespuķu sēklas – samaisiet un ļaujiet vēl 5 minūtes cepties cepeškrāsnī. Samaisiet dārzeņus ar kviešu graudiem, aplakiet ar sulu no cepeškrāsnī ceptā citrona un pēc garšas pievienojiet sāli un piparus. Ja vēlaties intensīvāku barbekjū niansi, varat aizvietot Jamaican Jerk garšvielu maisījumu ar Pork Carnitas garšvielu maisījumu.

Šos svaigos kviešu graudu salātus var ēst gan siltus, gan aukstus, ieteicams, kopā ar ķiploku jogurtu, kā atsevišķu ēdienu vai kā piedevu grilētiem ēdieniem.



GRILĒTI SĪPOLI AR SOJU

10 PORCIJAS

- 400 g sīpolu, nomizotu
- 40 g miso pastas
- 30 g sojas mērces pēc izvēles
- 50 g sarkanā kāposta
- 10 g lapu pētersīļu
- 20 g Santa Maria kūpinātas paprikas

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Cepiet sīpolus cepeškrāsnī (uz grila, ja ir tāda iespēja) 160 grādu temperatūrā apm. 40 min, līdz tie ir mīksti, zeltaini un sākuši karamelizēties. Atdziesējiet. Sagrieziet sarkano kāpostu ar mandolīnas rīvi vai ēveli, lai tie būtu patiešām plāni. Ielieciet sarkano kāpostu sālsūdenī, lai tas saglabātu kraukšķīgumu un tik ļoti nezaudētu krāsu. Sakapājiet pētersīļus, izmantojot arī kātiņus, ko sagriež ieslīpi.

Sadaliet sīpolus četrās daļās un nedaudz izpluciniet. Samaisiet miso pastu, paprikas pulveri un sojas mērci un samaisiet ar sīpoliem. Pasniedzot pārkaisiet ar sarkano kāpostu un rupji sakapātajiem pētersīļiem.



SMAILO KĀPOSTU SALĀTI AR ZILO SIERU

10 PORCIJAS

- 300 g smailo kāpostu
- 50 g burkānu, sagrieztu sloksnītēs
- 80 g majonēzes
- 80 g skābā krējuma
- 30 g Dižonas sinepju
- 10 g gaišā etiķa
- 140 g zilā siera, sadrupināta
- Sāls un Santa Maria Tellicherry melnie pipari

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Samaisiet visas sastāvdaļas un pēc garšas pievienojiet sāli un Tellicherry melnos piparus.

PUPIŅU BURGERI AR GRAUZDĒTĀM SAULESPUKU SĒKLĀM

10 PORCIJAS

830 g pinto pupiņu, šķidrums noliets
100 g dzelteno sīpolu, sakapātu
2 ķiploka daiviņas, rupji sakapātas
eļļa
170 g saulespuķu sēklu, apgrauzdētu
sausā pannā
40 g kartupeļu miltu
50 g rīvmaizes
4 olas
30 g Santa Maria Pulled Pork garšvielu
maisījuma
Sāls un Santa Maria Tellicherry
melnie pipari
Santa Maria BBQ mērce ar burbonu

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Noskalojiet pupiņas aukstā ūdenī un noteciniet. Nelielā daudzumā eļļas apcepjiet sīpolu un ķiploku, bet neapbrūniniet. Samaisiet olas ar rīvmaizi un ļaujiet tām vismaz 10 minūtes uzbrīst. Samaisiet visas sastāvdaļas virtuves kombainā rupjā mīklā. Izveidojiet burgerus, apsmērējiet ar BBQ mērci ar burbonu, ja burgeri pēc tam netiks grilēti, un cepiet 180 grādu karstā cepeškrāsnī apm. 12–15 minūtes. Ja burgeri pirms pasniegšanas tiek grilēti, tie jāapsmērē ar mērci pirms grilēšanas. Pasniedz ar kāpostu salātiem un marinētiem sīpoliem.

GRILĒTI AVOKADO AR PARMAS SIERU, ČILI UN GRILĒTIEM SALĀTIEM AR FETAS SIERU

10 PORCIJAS

5 avokado, pārgriezti uz pusēm
5 little gem salātgalviņas, gareniski pārgrieztas uz pusēm
1 dl rapšu eļļas
1,5 dl extra virgine olīveļļas
0,5 dl svaigi spiestas citronu sulas
1 ēd. k. Santa Maria akmens sāls
1 ēd. k. (nepilna) Santa Maria čili piparu Red Hot, pārslās
250 g Parmas siera, rīvēta
375 g fetas siera, sadrupināta
Santa Maria Tellicherry melnie pipari

RĪKOJĒTIES ŠĀDI

Apsmērējiet avokado un salātgalviņu griezuma puses ar rapšu eļļu. Uzlieciet uz grila ar griezuma pusi uz leju un grilējiet lielā karstumā apm. 4 min., līdz tie ir apbrūnējuši. Salieciet traukā ar griezuma pusi uz augšu. Samaisiet citronu sulu, olīveļļu un sāli un pārslakiet. Pārkaisiet avokado ar čili pārslām un Parmas sieru, bet salātus - ar fetas sieru un Tellicherry melnajiem pipariem.



GRIEŠANAS SHĒMA

ZIEDKĀPOSTS

Par principu „izmantot visu pilnībā” runā daudz un tas arī bieži tiek praktizēts. Pienācis laiks atvērt veco pavārgrāmatu un iemācīties, kā izmantot pilnībā visu ziedkāpostu.

Lapas, ja tās nav pārāk kokainas, var sagriezt un izmantot vokpannā gatavotos ēdienos.

Sīkās lapiņas iemaisiet jebkādos salātos vai, kā mēs to darījām – kartupeļu salātos. Lielākās ziedkāpostu lapas izmantojiet kopā ar augļiem un ogām un gatavojiet veselīgas sulas un smūtijus.

LAPAS

Lapas, ja tās nav pārāk kokainas, var sagriezt un izmantot vokpannā gatavotos ēdienos.

Sīkās lapiņas iemaisiet jebkādos salātos vai, kā mēs to darījām – kartupeļu salātos. Lielākās ziedkāpostu lapas izmantojiet kopā ar augļiem un ogām un gatavojiet veselīgas sulas un smūtijus.

ROZETES

Ziedkāpostu rozetes ir lieliskas kopā ar mērcēm, ieteicams, svaigas.

STUBLĀJS

Vāriet buljonu, marinējiet un lietojiet salātu bufetē.

KACENS

Vāriet buljonu, marinējiet un lietojiet salātu bufetē. Kacenu var sarīvēt, samaisīt ar miltiem un garšvielām, lai pēc tam fritētu kā frikadeles vai kotletes.

PORTOBELLO UN HALUMI BURGERI

10 PORCIJAS

10 apm. 2 dl	portobello sēnes Santa Maria universālās marinādes
500 g	Sāls un Santa Maria Tellicherry melnie pipari halumi siers, sagriezta vai kā gatavs burgers olīveļļa
3	avokado, sagriezti šķēlēs
200 g	Santa Maria saulē kaltētu tomātu eļļā, sagrieztu rupjās strēmelēs
250 g	sarkano sīpolu, sagrieztu ripiņās
25 g	Santa Maria garšvielu maisījuma dārzeņu marinēšanai
5 dl	Santa Maria BBQ mērces pēc jūsu izvēles
10	hamburgeru maizes

RĪKOJĒTIETIES ŠĀDI

Vispirms nogrieziet sēņu kātus un uz vismaz 30 min. ielieciet sēnes marinādē.


Sagrieztos sarkanos sīpolus pārkaisiet ar garšvielu maisījumu dārzeņu marinēšanai un ļaujiet pastāvēt istabas temperatūrā vismaz 30 minūtes. Grilējiet sēnes līdz pat 10 min. vai līdz brīdim, kad tās skaisti apbrūnējušas. Pārkaisiet ar sāli un pipariem.

Apsmērējiet sagrieztu halumi ar nedaudz olīveļļas un grilējiet no abām pusēm, līdz siers ir zeltainbrūns.

Pildiet hamburgeru maizes ar avokado, saulē kaltētajiem tomātiem, marinētajiem sīpoliem, sēnēm un halumi, pārlejiet ar BBQ mērci.



SEKO MUMS INSTAGRAM:

 santamariafoodie

GRILEJIĒT VISU! SĀKOT NO GAĻAS LĪDZ PAT
DĀRZENIEM UN ZAĻUMIEM NO DAŽĀDĀM
PASAULES MALĀM. GRILĒJIET VISOS
IESPĒJAMAJOS VEIDOS UN NEBAIDIETIES
EKSPERIMENTĒT, JO TIEŠI TĀ JŪS ATKLĀSIET
JAUNAS GARŠAS UN PĀRSTEIGSIET SEVI UN
VIESUS. ATKLĀJIET BBQ BEZ ROBEŽĀM!

„SANITEX” SIA

Liēpu aleja 4, Rāmava,
Ķekavas novads, LV-2111

PROMO CASH&CARRY

vairumtirdzniecības bāzes-veikali:

Rīga, Tīraines iela 3b
Rīga, Mūkusalas iela 95
Valmiera, E. Lāčera iela 4
Daugavpils, Stadiona iela 3g
Liepāja, Parka iela 11



Sanda Stalbova
F.O.O.D.I.E.

Lielo klientu vadītāja, Santa Maria sabiedriskā ēdināšana
Mob. +371 29 119 012
sanda.stalbova@paulig.com

SANTAMARIAWORLD.COM