

Santa Maria

# CATCH THE TASTE OF FIRE



**GRILLHOOAEG ON AASTA RINGI!**  
Suurepärase grillroogade valmistamine on nüüd lihtsamast lihtsam. Uutes squeeze-pudelites grillkastmed on maitavamad kui eales varem ja saadaval veelgi laiemas valikus. Ameerika eri nurkadest pärit kastmed on nüüd väiksemas ja käepärasemas pudelis ning nendega saab lisada grillitud toitule põnevaid maitсенüansse.

— NÜÜD KA —  
**SQUEEZE-  
PUDELIS!**

Santa Maria  
NEW  
IMPROVED  
RECIPE  
**BBQ  
SAUCE**  
— BBQ & GRILL —  
**ORIGINAL  
AMERICAN STYLE**

BBQ sauce filled with rich flavour. Ready to be served hot or cold or use as a base for your own signature sauce.  
1145 g



# Ameerika stiilis grillkastmed

Suitsused, magusad ja soolased varjundid. Oleme püüdnud kõik need klassikalised Texase maitsekooslused seitsmesse võlupudelisse. Neid maitseid seostatakse eelkõige grillitoitudega ja meie kastmetega on lihtne valmistada muljetavaldavaid roogi isegi siis, kui sul pole grillimisvõimalust!

Meie valikust leiad kõige erinevamaid maitseid alates mõnusalt magusast mangost ja ananassist kuni särtsaka jalapeno ja musta pipra, aga ka suitsuste nootideni. Muidugi ei saa üle ega ümber chipotlest ja burboonist. Kõik grillkastmed on valmistatud klassikaliste Ameerika retseptide järgi. Enam ameerikapärasemalt tõesti ei saa. Ja tõepoolest – muud polegi tarvis, et muuta argipäev tõeliselt eriliseks.

NÜÜD KA SQUEEZE-PUDELIS!



Uus täiustatud retsept!

## BBQ GLASUURKASTE CHIPOTLE

Klassikaline glasuurkaste suitsuse ja vürtsika tomati ning chipotleaga. Sobib täiuslikult liha, kana ja lõhe maitsestamiseks.

NÜÜD KA SQUEEZE-PUDELIS!



Uus täiustatud retsept!

## BBQ GLASUURKASTE MANGO-JALAPENO

Värske ja meeldivalt tugev maitsekooslus mangost ja jalapenost. Ideaalne kala, mereandide, kana ja lisanädina kergete liharoogade maitsestamiseks.

NÜÜD KA SQUEEZE-PUDELIS!



Uus täiustatud retsept!

## BBQ GLASUURKASTE ANANASSI-JALAPENO

Tasakaalustatud maitse troopilisest ananassist ja jalapenost. Sobiv kasutamiseks sealihaga, kana, pardi ja kala valmistamisel.

NÜÜD KA SQUEEZE-PUDELIS!



Uus täiustatud retsept!

## BBQ KASTE AMEERIKA STIILIS

Magus ja hapukas kaste suitsuse mekiga, maitsestatud musta pipra ja selleriga. Sobib hästi kergetelt rasvase lihaga, näiteks välisfilee ja ribidega.

NÜÜD KA SQUEEZE-PUDELIS!



Uus täiustatud retsept!

## BBQ KASTE SUITSUMAITSELINE

Selle kastme mõnusalt suitsuste ja magusate maitseainetega saavutatud klassikalise maitse, mis on pannud Ameerika BBQ maailmakaardile.

UUS!



## BBQ KASTE MAGUS CHIPOTLE

BBQ klassikaline magusus kohtub tulise ja suitsuse chipotleaga. Ideaalne grillitud liha, kana ja vorstidega.

UUS!



## BBQ KASTE BURBOONI VISKI

Magus ja suitsune kaste burbooni maitseainetega. Täiuslik kooslus neile, kellele meeldivad viski maitseained ja BBQ.



### SUUR BBQ PIDU?

Neile, kellel ei saa BBQ maitsetest küllalt, sobivad meie suuremad kanistrid.

TOOTE NUMBER	SQUEEZE PUDELID	KAAL	TOOTEID
200 640	BBQ glasuurkaste chipotle	1110 g	6
200 652	BBQ glasuurkaste mango-jalapeno	1050 g	6
200 605	BBQ glasuurkaste ananassi-jalapeno	1115 g	6
200 644	BBQ kaste burbooni viski	1165 g	6
200 643	BBQ kaste suitsumaitseiline	1140 g	6
200 642	BBQ kaste magus chipotle	1110 g	6
200 641	BBQ kaste Ameerika stiilis	1145 g	6
KANISTRID			
200 653	BBQ glasuurkaste chipotle	2500 g	4
200 650	BBQ kaste suitsumaitseiline	2560 g	4
200 651	BBQ kaste Ameerika stiilis	2575 g	4

### TAHAD AVARDADA MAITSEMEELI?

Proovi meie Aasia ja Kariibi stiilis kastmeid!



### KUIDAS VALMISTADA TÄIUSLIKU BURGERIT?

Kasuta üsna rasvast liha (näiteks antrekoot). Jämedama hakkega liha on eriti mõnusa maitsega. Pihvide vormimisel ära liha liigselt mulju ja maitsesta need soolaga vahetult enne praadimist. Kui vähegi võimalik, ära küpseta pihve eelnevalt valmis, vaid tee seda enne sööma hakkamist. Kasuta pehmeid ja õhulisi kukleid (nt brioche), mis lihamahla endasse imavad.

# GRILL-juustuga BURGER

Klassikaline Texase burger suitsuse viski-maitsega. Selles retseptis võib ka kasutada mõnda muud meelepärast grillkastet.

#### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 1,5 kg jämeda hakkega hakkliha
- Santa Maria kivisoola**
- Santa Maria Tellicherry musta pipart**
- 0,5 dl rapsiõli
- 10 burgerikuklit (soovitavalt brioche)

#### LISANDID – LÕPUTULT ERI VARIANTE

- 10 Cheddari juustu viilu
- Santa Maria burbooni viski kastet**
- 20 peekoniviilu, praetud
- 3 tomatit, viilutatud
- 2 punast sibulat, õhukeselt viilutatud
- Santa Maria marineerimisegu**

#### VALMISTAMINE

Sega kokku õhukeselt viilutatud sibul ja marineerimisegu vastavalt pakendil välja toodud juhiste. Vormi hakklihast ettevaatlikult 150-grammised pihvid ning maitsesta need vahetult enne praadimist soola ja pipraga.

Grilli või prae pihve rapsiõliga, kuni nende sisetemperatuur on 72° C ehk umbes 3 minutit kummaltki poolt, sõltuvalt grilli või panni kuumusest. Pane peale juustuviilud ja lase neil sulada. Rösti kuklid kuldpruuniks.

Pane burger kokku: pigista kuklile esmalt grillkastet ja asetage selle peale tomativiil. Seejärel pihv ja peekon, veel natuke grillkastet ja kõige peale marineeritud sibulad.



# Krõbedad

## SEALIHA KUUBIKUD

Perfektselt karamellistunud ja suus sulavad küljelihatükid. Täiuslik toit näppudega söömiseks!

#### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 1,5 kg sea küljetüki liha ilma kamarata, lõigatud 2 x 2 cm kuubikuteks
- 0,5 dl rapsiõli

**50 g Santa Maria Pulled Pork Rubi**

**250 g Santa Maria suitsumaitselist grillkastet**

#### VALMISTAMINE

Eelsoojenda ahi temperatuurini 145° C. Määri sealihatükid kausis õliga kokku ja hõõru üle maitseaineseguga. Pane lihatükid ahjuplaadile. Küpseta ahjus umbes tund ja 15 minutit kuni liha on pehme. Võta plaat ahjust välja ja pane lihatükid kaussi. Kalla peale grillkaste ja sega korralikult läbi.

Kata ahjuplaat kinni ja küpseta veel 10 minutit temperatuuril 200° C. Serveeri koos grillkastmega, millesse lihatükke kasta.

# Vürtsikad kanatiivad

Arvatavasti maailma armastatuim suupiste, mis on mõeldud näppudega söömiseks. Ühtaegu magusad ja soolased. Sobivad kõigi grillkastmetega.

#### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 1,5 kg kanatiibu
- 0,5 dl rapsiõli
- 50 g **Santa Maria kuivmarinaadisegu tšilliga** või **Santa Maria Steakhouse BBQ maitseainesegu**
- 300 g **Santa Maria Ameerika stiilis grillkastet** või **Santa Maria chipotle glasuurkastet**

#### VALMISTAMINE

Eelsoojenda ahi temperatuurini 200° C. Lõika kanatiivad liigete kohalt väiksemateks tükkideks.

Pane tiivatükid kaussi, lisa õli ja maitseainesegu ning sega korralikult läbi. Aseta tükid ahjuplaadile ja küpseta 45 minutit.

Kalla tiivad kaussi, vala peale grillkaste ja sega korralikult läbi. Küpseta veel 10 minutit. Serveeri koos grillkastmega, millesse lihatükke kasta.





## KLASSIKALINE HAKKLIHA

# Burrito

*Texase ja Mehhiko segunenud toidukultuuri vaste ühepajatoidule.  
Täidiseks sobib kõik, mis on külalistele meeltnööda.*

### KOOSTISAINED KÜMNENELE

500 g hakkliha  
0,5 dl rapsiõli  
**28 g Santa Maria Taco Originali maitseainesegu**  
3 dl pikateralist riisi  
3 sl laimimahla  
4 dl ube, loputatud ja nõrutatud  
1,5 dl värsket koriandrit, hakitud

2 punast sibulat, õhukeselt viilutatud  
**Santa Maria marineerimisegu**  
**10 Santa Maria tortillat (12")**  
3 tomatit, viilutatud  
200 g Cheddari juustu, riivitud  
3 dl hapukoort  
2 avokaadot, tükeldatud  
**Santa Maria magusat chipotle grillkastet**

### VALMISTAMINE

Sega kokku õhukeselt viilutatud sibul ja marineerimisegu vastavalt pakendil toodud juhistele. Keeda riis pehmeks vastavalt pakendil toodud juhistele. Sega valmis riis laimimahla, ubade ja koriandriga.

Prae hakkliha rapsiõlis suurel kuumusel umbes 5 minutit, lisa maitseainesegu ja sega korralikult läbi. Pane kokku burrito: asetage esmalt tortillale laimimahla ja koriandriga maitsestatud riis, seejärel hakkliha, siis marineeritud sibulad, pärast seda tomat, juust, hapukoort ja avokaado ning kõige viimasena grillkaste.

# Lisandidid

## KÜPSETATUD OAD

### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 2 sl rapsiõli
- 1 kollane sibul, kooritud ja õhukeselt viilutatud
- 3 sl **Santa Maria köömneid**
- 1 kg ube, loputatud ja nõrutatud
- 500 g **Santa Maria Ameerika stiilis grillkastet**

### VALMISTAMINE

Hauta sibulat suurel pannil õliga umbes 5 minutit. Lisa köömned ja sega. Seejärel lisa oad ja grillkaste. Hauta väiksel kuumusel umbes 10 minutit.

Marineeri Santa Maria marineerimisseguga puhast sibulat



## ÜLEJÄÄKIDEST nacho-vaagen

- I SAMM:** lao ahjuplaadile kõik ülejäägid ning maisikrõpsud ja juust.
- II SAMM:** pane ahju.
- III SAMM:** lisa meelepärast grillkastet. Ja ongi valmis!



Punase kapsa salat ehk grillisalat!



## MAKARONIVORM

### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 1 kg makarone, keedetud
- 4 dl **Santa Maria Cheddari juustu kastet**
- 2 dl vahukoort
- 150 g Cheddari juustu, riivitud
- 5 g **Santa Maria Cayenne'i pipart**

### VALMISTAMINE

Eelsoojenda ahi temperatuurini 200° C. Sega kausis kokku makaronid, Cheddari juustu kaste, Cayenne'i pipar ja vahukoort. Kalla segu ahjuvormi.

Puista üle Cheddari juustuga. Küpseta umbes 20 minutit. Serveeri!

## PUNASE KAPSA SALAT

### KOOSTISAINED KÜMNELE

- 1 kg punast peakapsast, peenelt viilutatud või hakitud
- 2 porgandit, kooritud ja peenelt hakitud
- 4 rohelist sibulat, peenelt viilutatud
- 0.5 dl rapsiõli
- 0.5 dl õunaäädikat
- 2 sl soola
- 2 tl **Santa Maria Tellicherry musta pipart**

### VALMISTAMINE

Kalla kõik koostisained kaussi ja sega korralikult läbi.

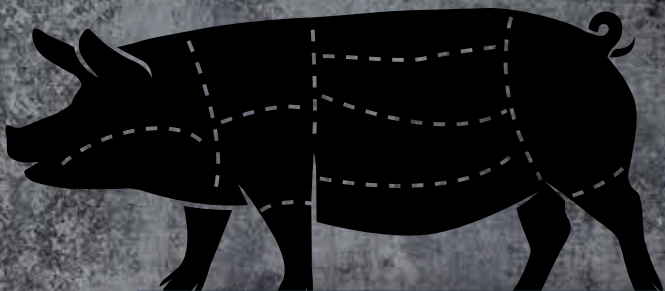


# TUTVUSTA KÜLALISTELE AMEERIKA TOIDUKULTUURI

## *parimaid palasid*

Santa Maria on juba enam kui 20 aastat valmistanud Ameerika stiilis grillkastmeid traditsiooniliste retseptide järgi, mis on palavalt armastatud nii Texases kui ka teistes osariikides, kus grillimine on olnud ajast aega au sees. Pärilised esimesed kastmed, mis valmisid Kansas Citys sada aastat tagasi, olid täpselt samasugused kui praegu: mõnusalt paksud ja tomatised ning magusa maitseüansiga.

Oleme oma klassikaliste Ameerika stiilis kastmete üle väga uhked ning kui sul mölgub meeles mõte korraldada kodus mõni koosviibimine ja pakkuda just ameerikalikke toite, oleme hea meelega abiks: meil on sulle varuks nii häid ideid ja Ameerika stiilis grilltooteid kui ka soovitusi ja nõuandeid, mis tagavad tõeliselt eheda lõpptulemuse.



## KAS SOOVID LISATEAVET?

### PÕHJA-EESTI

**MERILYN JÕEARU**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
merilyn.joearu@paulig.com  
+372 5394 2672

**KAJA TAMMSALU**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
kaja.tammsalu@paulig.com  
+372 510 1348

**MEHIS NURMETALU**  
SENIOR KEY ACCOUNT MANAGER  
mehis.nurmetalu@paulig.com  
+372 505 0024

### LÄÄNE-EESTI JA SAARED

**ERGO EINLA**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
ergo.einla@paulig.com  
+372 526 1474

### IDA-EESTI JA LÕUNA-EESTI

**ALEKSANDER PILNIK**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
aleksander.pilnik@paulig.com  
+372 517 9040



[santamaria.ee/foodservice](http://santamaria.ee/foodservice)

JÄLGI MEID SOTSIAALMEEDIAS

