

Santa Maria



...LET'S GO...

TACOTARIAN

- ADDICTED SINCE 2018 -

GET ON THE BUS
GÅ IKKE GLIP AF DEN NYE TACOTREND!



VI ER TACOTARIANS

VI ELSKER TACOS. I længden, bredden og på tværs. Det er den mest alsidige og taknemmelige mad, der nogensinde er lavet.

Hemmeligheden bag en taco handler ikke om, hvad man lægger i den. En ægte tacotarian ved, at brød ikke har noget med sagen at gøre. Hvis vi skal være helt ærlige, handler det ikke engang om deres mexicanske oprindelse. Og kødet spiller slet ingen rolle. Eller kyllingen. Eller fraværet af begge dele.

Årsagen til at tacos er det smarteste og lækreste, der nogensinde er endt på en tallerken, er meget mere genialt end det. Eller, vent lidt. Glem også tallerkenen.

Der er kun én ting, der virkelig definerer en taco, og det er smagen. Det er smagen af tacos, vi længes efter. Det er deres fristende dufte og aromaer, vi ikke kan undvære. Så længe smagen er, som den skal være, kan en taco lige så godt serveres i en aubergineskal som i en sushi burrito. Med kødfars, pulled jackfruit, i en hård skal eller en blød tortilla. Med asiatiske saucer, latinamerikanske krydderier eller skandinaviske grøntsager.

Det hele handler om smag. Det er hemmeligheden. Med den rette smag på plads, er der ingen grænser for, hvad der gør en taco til en taco. Revolutionerende ikke? Vi er tacotarians. **VI ELSKER TACOS.**



TACOTARIAN

MENU

HOT ASIAN LARB TACOS

3 PIECES

Asian flavoured chicken taco with sweet chilli

DINKEL BURRITO

FOR TWO PEOPLE

A heavy burrito with smoked salmon, root celeriak and dinkel wheat.

SLOPPY JOSÉ AREPAS

3 PIECES

Mexican take on the sloppy joe with home baked arepas corn bread.

CHEVICE FISH TACO

3 PIECES

Salmon chevice with chipotle mayo in hard taco shells.

PANKO FRIED HALLOUMI TOSTADAS

6 PIECES

Mini tostadas with chipotle sauce and avocado.

HAKE KATSU TACOS

3 PIECES

Fried hake with teriaky and wasabi&sesame dressing with red cabbage.

EXTRA CONDIMENTS

DIY Guacamole with nachos

Sweet potato fries

parmesan potato fries

Elotes- grilled corn with cheese

Complete dipping kit (three extra dip sauces)



GENOPDAG TACOS – FRA TRYGT TIL TRENDSÆTTENDE.

Sig goddag til et helt nyt madkoncept, som vil løfte din traditionelle tacomenu og sørge for, at dine gæster bliver længere og køber mere. Vær ikke bange for at udfordre, hvad der gør en taco til en taco! I belønning lover vi en opgradering af hele tacokategorien, som vil ændre denne universelt elskede ret fra forudsigelig og tryk til spændende og trendsættende.



COFFEE MARINATED BBQ CHICKEN

TACOS

Er det en burger, er det en taco? Det er ligegyldigt!
Din kylling har aldrig været frækkere, dyppet i marinade
med et stænk kaffe og pyntet med hot ananas-salsa.

Marinade

16	kyllingbryst / kyllinglår u/ben
5 dl	stærk, kold kaffe
4 spsk.	brun farin
4 spsk.	Santa Maria Oregano
2 spsk.	Santa Maria Spidskommen
4	Santa Maria Laurbærblade
1	finthakket løg
2 spsk.	koncentreret appelsinjuice
2	lime, saft fra

Bland alle ingredienserne til marinaden, og mariner kyllingen i mindst 5-6 timer. Tag kyllingen op, og tør den af. Gem marinaden. Brun kyllingen, så den får en fin farve, og hæld marinaden over. Lad det koge i ca. 10-15 min., og lad det derefter køle af. Når kyllingen er kold, trækkes den fra hinanden med to gaffler eller skæres i tern. Bland den med BBQ-saucen (se opskrift nedenfor) så den får den ønskede konsistens og krydrede smag.

Ananas-salsa

10 dl	finthakket frisk ananas
1 dl	finthakket rødløg
1 dl	finthakket rød eller grøn Santa Maria Jalapeño
1,5 dl	finthakket frisk koriander
1,5 dl	limesaft
4 spsk.	æblevineddike
1 tsk	salt

Bland alle ingredienser, og lad salsaen stå i ca. 20 min. inden servering.

BBQ-sauce

2,5 dl	kogevand fra kyllingen
1,5 dl	ketchup
2 spsk.	æblevineddike
1 dl	Santa Maria Chipotle Paste
	salt

Pisk alle ingredienserne til sauceen sammen, og smag den til med salt og peber.

10 kuvertbrød, fx ciabatta eller brioche.

Læg kylling i et kuvertbrød sammen med valgfri salat, og afslut med salsa.

Man kan sagtens varme kyllingen i BBQ-saucen og servere den varm!

4

1
10 PORTIONER

HOT TIP

Varm kyllingen i BBQ-saucen,
og server den med
tortillachips og hot salsa



10 PORTIONER



5

VEGETAR!

Vegetarisk protein smager
lige så godt!

HOT ASIAN LARB TACO

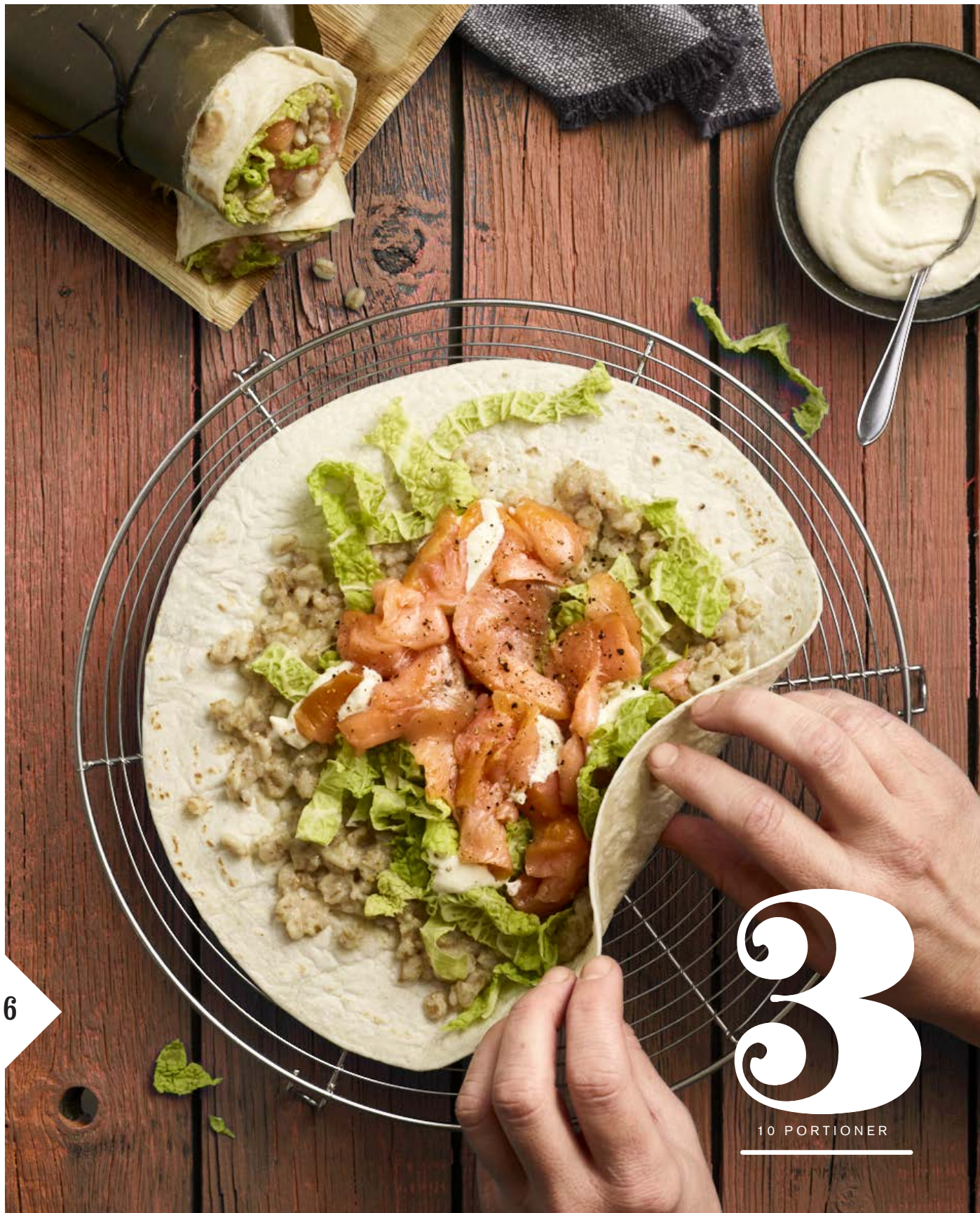
Hvad har hakket kylling til fælles med fiskesauce og salat? Sammen skaber de en perfekt hot taco og en særlig hyldest til landet Laos.

- 1 kg kyllingefars eller finthakket kyllingbryst
- 0,5 dl friskpresset limesaft
- 0,5 dl Santa Maria Fish Sauce
- 1 spsk. Santa Maria Chili Flakes
- 0,5 dl langkornede ris, ikke kogt
- 1 hoved romainesalat
- 1 agurk i fine strimler
- 200 g cherrytomater skåret i halve
- 3 spsk. olie til stegning
- 2 finthakkede fed hvidløg
- 2 bananskalotteløg i tynde skiver
- 15 g frisk koriander
- 10 g frisk mynte
- Santa Maria Sweet Chili Sauce
- 20 Santa Maria Tortilla 6"

Bland limesaften med fiskesauce og chiliflakes i en skål. Rist risen i en stegepande uden olie ved middel varme, indtil risene er lysebrune. Miks dette i en blender, så det bliver til groft mel. Stil det til side.

Steg kyllingefarsen i olie sammen med de finthakkede hvidløg. Når kyllingefarsen er næsten gennemstegt, så tilsæt det ristede rismel, fiskesauceblandingen og skalotteløget i skiver. Rør rundt, lad det koge op, og fjern det derefter fra varmen. Hak de friske krydderurter groft, og tilsæt dem inden servering.

Varm tortillaerne og fyld dem med romainesalatblade i store stykker og derefter kyllingefarsblandingen med urterne og resten af grøntsagerne – to tacos pr. person. Afslut med sweet chilisauce.



6

DINKEL BURRITO

Uanset om du bare er lidt lækker-sulten eller fuldkommen udhungret sørger denne mættende burrito for, at du holder dampen oppe i timevis.

Hak hvidløget, indtil det bliver til pure. Læg alt i en skål, og rør rundt. Smag til med salt.

Hæld det i en sprøjtepose, og gem det til serveringen.

Hak skalotteløgene fint. Varm spelt op i en gryde. Tilsæt pureen, og rør rundt, så det hele hænger sammen. Tilsæt mere pure, hvis ragouten føles lidt tynd eller vand, hvis den føles for tyk. Tilsæt ost og løg, og rør det godt sammen. Lad det stå i gryden ved lav varme indtil det skal serveres.

Læg speltragouten i en vandret linje ret langt nede på tortillaen. Læg skiver af den koldrøgede laks oven på hinanden på ragouten. Læg et par radiser og strimlet savojkål på. Afslut ved forsigtigt at hælde lidt hvidløgsauce ovenpå. Fold siderne ind mod midten, fold derefter den nederste kant op til ragouten, og rul til sidst resten, så den formes som en burrito.

10 PORTIONER

Speltburrito

300 g hel spelt eller perlebyg
0,6 l vand
2 Santa Maria Enebær
4 Santa Maria Grøn Peber
1 Santa Maria Laurbærblad
10 g salt

Knoldselleripure

1 knoldselleri, ca. 600 g, skrællet og i store tern
vand
15 g smør
10 g salt
4 Santa Maria Enebær
8 Santa Maria Grøn Peber
2 Santa Maria Laurbærblade

Krydderiblanding

5 g Santa Maria Grøn Peber
2,5 g Santa Maria Anis
2,5 g Santa Maria Fennikel
2,5 g Santa Maria Allehånde
2,5 g Santa Maria Timian
10 g Santa Maria Løgpulver
5 g Santa Maria Hvidløgspulver
1/4 Santa Maria Hel Muskatnød

Hæld det hele i en gryde, og kog det til det er blødt, men stadig har tyggemodstand. Hæld eventuelt kogevand fra og bland grynene med knoldselleripure og krydderiblandingen (se opskrift og beskrivelse nedenfor).

Smelt smør i en stor gryde, og rist knoldsellerien, indtil den har fået fin farve. Tilsæt vand og krydderier så det dækker. Kog sellerien indtil den er blød. Si kogevandet fra og gem det. Blend sellerien glat, og pres den gennem en si. Tilsæt kogevand for at få en god konsistens.

Miks alt i en blender, indtil det er et fint pulver.

Hvidløgsauce

200 g creme fraiche
20 g flydende honning
5 g Santa Maria Løgpulver
10 g frisk hvidløg

Speltragout

2 bananskalotteløg
100 g revet fast ost (vesterhavssost)
kogt spelt
knoldselleripure

Servering

Santa Maria Hvedetortilla 10"
500 g koldrøget laks i skiver
1 bundt radiser i tynde skiver
speltragout
hvidløgsauce
savojkål i strimler

KRYDDERI TIL OVERS?

Anvend det der bliver til overs i din spice-mix til at smage smørret eller flødeosten til.

FISH TACO

600 g	laksefilet (eller hvid, fast fisk eller rejer)
3	lime, saft fra
5	tomater uden kerner og i små tern
1	finthakket salatløg
2	fed hvidløg
1,5 dl	hakket frisk koriander
2	avocadoer i små tern
1	mango i små tern
2 tsk.	Santa Maria Seasalt
1 tsk.	Santa Maria Tellicherry Black Pepper
1 spsk.	olivenolie
4 dl	Santa Maria Chipotle Sauce
20	Santa Maria Taco Shells icebergsalat

Skær fisken i centimeterstore tern. Pres limesaft over, og lad det hvile i køleskabet i ca. 2 timer.

Hæld væsken fra fisken, og tilsæt avocado, mango, tomat og salatløg. Pres hvidløg over, og tilsæt salt, friskkværnet sort peber og olivenolie. Rør det forsigtigt rundt.

Fordel blandingen i tacoskaller sammen med icebergsalat i fine strimler, og afslut med chipotle sauce.

21

10 PORTIONER

Skaldyr eller fisk spiller ingen rolle!
Det vigtige er, hvad du pynter din taco med – skiver af avocado og mango, finthakket løg, hvidløg med frisk koriander som sidekick. Du forstår.





GLEM MADPYRAMIDEN. GLEM ALDRIG SMAGEN!

Nu vender vi stegen og ser stort på alle kostcirkler, madpyramider og strenge ideologier om mad. Vores syn på mad handler kun om én ting – SMAG.

Smagen er grundlaget for alt, især når det handler om tacos. Det eneste, der virkelig udmærker en taco er, hvordan den smager. Og vi elsker både krydderier, toppings og saucer. Typen af protein, eller hvad du vælger at lægge det hele i, er ikke nær så vigtigt.

Den mexicanske signatur er der, hvis du vil have den. Eller ikke.
Du vælger selv. Vi løser smagen.

Let's go tacotarian!

TACOTARIAN

MENU

HOT ASIAN LARB TACOS

3 PIECES
Asian flavoured chicken taco with sweet chilli

DINKEL BURRITO

FOR TWO PEOPLE
A heavy burrito with smoked salmon, root celeriak and dinkel wheat.

SLOPPY JOSÉ AREPAS

3 PIECES
Mexican take on the sloppy joe with home baked arepas corn bread.

CHEVICE FISH TACO

3 PIECES
Salmon cheviche with chipotle mayo in hard taco shells.

PANKO FRIED HALLOUMI TOSTADAS

6 PIECES
Mini tostadas with chipotle sauce and avocado.

HAKE KATSU TACOS

3 PIECES
Fried hake with teriaky and wasabi&sesame dressing with red cabbage.

EXTRA CONDIMENTS

DIY Guacamole with nachos
Sweet potato fries
parmesan potato fries
Elotes- grilled corn with cheese
Complete dipping kit (three extra dip sauces)

TOPPING TIL ALLE!

Alle har forskellig smag!
Stil lidt forskellige typer saucer og krydderier frem at vælge imellem.

**GØR DIN TACOMENU LIDT
MERE HOT I TRE ENKLE TRIN**

Tag betaling for avocado/guacamole.

Udskift protein i retten, og gør den vegetarvenlig!

Glem ikke, at tacos er beregnet til at blive spist i selskab med andre, og server retter, der opmuntrer til det.



10 PORTIONER

TOSTADAS

with panko

CA. 20 STK. SOM SNACKS

- 500 g halloumi (man kan også bruge fetaost, mozzarella eller hård ost)
- 3 dl hvedemel
- 3 st æg
- 3 dl pankorasp
- 2 spsk. Santa Maria Chilipeppar Red Hot Flakes
- fritureolie
- 2 dl mayonnaise
- 0,5 dl Santa Maria Sriracha Sauce
- 3 Santa Maria Hvedetortilla 12"

Bland panko med chiliflakes.

Skær osten i fingerstore stykker, og dobbeltpaner dem. Vær omhyggelig med at dække alle flader i alle trin – især, hvis du bruger en ost med gode smelteegenskaber, fx mozzarella. Friter osten, indtil den er gyldenbrun, og lad den dryppe af på køkkenrulle.

Bland mayonnaise med srirachasauce efter smag.

Stans 20 tostadas ud med en diameter på ca. 10 cm. Friter dem hurtigt på begge sider, indtil de har fået en fin farve.

Server osten på tostadas sammen med srirachamayonnaisen og valgfrit tilbehør, fx avocado, forskellige grøntsager alt efter sæson, salsa, chutney eller marmelade.

Rester? Gem det bedste til sidst med denne ret, som sikrer, at der ikke bliver noget til overs. Uanset om du har et stykke kød, et par skiver ost eller nogle grøntsager til overs.

Lad Mexico og Amerika mødes
i denne meget smagsfulde
kultur.

SLOPPY JOSÉ AREPAS with chorizo

6

10 PORTIONER

Chorizo

10 friske chorizoer, ca. 650 g
9 dl Santa Maria Salsa Chunky

Spidskommenbrunede Pimiento de Padrones

2-4 tsk. spiseolie
20 Pimiento de Padrones (små grønne peber)
skåret i halve og udkernede
1 spsk. Santa Maria Spidskommen
salt
Santa Maria Tellicherry Black Pepper

Mexican Slaw

10 dl hvidkål eller spidskål i tynde strimler
2 bundter radiser i tynde skiver
2,5 spsk. olivenolie
1,5 lime, saft fra
1 dl Santa Maria Jalapeno Green i skiver
frisk koriander, hakket
salt

Arepas

5 dl vand
2 spsk. neutral spiseolie
2 tsk. salt
5 dl hvidt majs mel af preboiled-typen
5 dl revet cheddarost

Skær chorizoen i centimeterstore tern, og brun dem på en pande, indtil de er gennemstegte og har fået fin farve. Tilsæt salsa og lad det koge op.

Skær Pimiento de Padrones over, og fjern kernerne. Brun dem på en pande, indtil de begynder at blive bløde. Tilsæt spidskommen, salt og friskkværnet sort peber.

Bland alle ingredienser til Mexican Slaw, så den kan stå og trække i mindst 15 min. inden servering.

Arepas: Bland vand, olie og salt. Tilsæt majs mel under omrøring. Lad det hvile i 10 min., og tilsæt eventuelt en spiseskefuld vand, hvis blandingen føles tør og smuldret.

Rul det til 10 kugler, og tryk dem ud, så de er ca. 2 cm tykke. Steg dem i neutral spiseolie, indtil de får en gyldenbrun og sprød overflade. Bag dem derefter i ovnen ved 175 grader i 13-18 min. Lad dem hvile i 10 min. inden servering.

Del en arepa på midten uden at skære den over. Læg Mexican Slaw i bunden, læg chorizo- og salsablandingen ovenpå, og afslut med cheddarost og Pimiento de Padrones.

VARIER!

Denne ret fungerer lige så godt serveret
i naanbrød som i bløde tortillas.

HAKE KATSU TACO

Friteret fisk har aldrig haft det bedre! Og det skyldes ikke kun wasabi, sesamfrø eller teriyaki. Ren magi opstår, når du drysser revet hvidkål og radiser over de gyldenbrune fileter.

400 g	rød- eller hvidkål i fine strimler
120 g	radiser i tynde skiver
20	Santa Maria Hvedetortilla 6"
1 kg	kulmulefilet
200 g	pankorasp
3	æg
1 dl	hvedemel
1 tsk.	salt
0,5 tsk.	Santa Maria Tellicherry Black Pepper
2 spsk.	Santa Maria Wasabi & Sesame mayonnaise
5 dl	Santa Maria Teriyaki Sauce
5	forårsløg i fine strimler

Læg rød- eller hvidkål og radiser i koldt vand hver for sig, indtil lige inden servering, så de er ekstra sprøde. Bland mayonnaise og Wasabi & Sesame, og hæld det i en sprøjteflaske med smal tud.

Skær kulmulefileten i 20 lige store stykker.

Bland mel, salt og peber, og hæld det op på et fad. Hæld pankoraspen ud på et andet fad. Pisk æggene i en skål. Dobbeltpaner fiskestykkerne ved at dyppe dem i mel, æg og til sidst panko. Læg dem i en bradepande, og lad dem trække i mindst 10 min.

Friter derefter de panerede fiskestykker i madolie, indtil de er gyldenbrune, ca. 3 min. ved 180 grader. Læg dem op på en rist, så de ikke bliver bløde.

Varm tortillaerne, og fyld dem med hvidkålen, derefter friteret fisk og til sidst Wasabi & Sesame-mayonnaise og teriyakisauce. Afslut med radiser og forårsløg, og drys lidt Wasabi & Sesame-krydderi over.





8

10 PORTIONER

13

**GLEM IKKE
DET GRØNNE!**
Drys friteret grønkål over hver taco!

SHRIMP TACO

Imponer gæsterne fra begyndelsen med denne hotte og superenkle forret.

Jordskokkepurre

500 g skrællede jordskokker
10 g hasselnøddolie

Picklede sennepsfrø

20 g Santa Maria Gule Sennepsfrø
20 g Santa Maria Brune Sennepsfrø
25 g sukker
30 g eddike 12 %
30 g vand

Citron-creme fraiche

200 g creme fraiche
1 citron, skal og saft
10-15 g flydende honning

Ristede hasselnødder

50 g hasselnødder

Kog jordskokkerne indtil de er bløde. Blend dem til en glat pure. Tilsæt olien, og smag til med salt. Passér dem gennem en si, og opbevar pureen koldt, indtil den skal serveres.

Læg alt i en gryde. Lad det syde, indtil frøene begynder at klæbe lidt, og næsten al væsken er væk.

Læg alt i en skål, og rør rundt. Smag til med salt. Hæld det i en sprøjtepose.

Rist nødderne på en tør pande ved middel varme, indtil skallen begynder at blive lidt sort. Læg nødderne i en bøtte med låg, og ryst dem, så skallen løsner sig. Tag nødderne, der nu er uden skal, op, og rist dem lidt mere, indtil de er fint gyldenbrune. Hak nødderne groft.

Friteret grønkål
(250 g) grønkål
1 pose rapsolie
1,5 l

Romainesalatskal
2 hoveder romainesalat

Rejer
10 g smør
50 g Santa Maria Fiskekrydderi med citron
500 g pillede rejer

Skær stammen af kålen, og skær bladene i grove stykker. Hæld olien i en gryde, hvor du kan få en dybde på ca. 3-5 cm på olien. Varm olien op til 150-160 °C. Læg kålen i olien lidt ad gangen, indtil det holder op med at syde og boble. Tag derefter kålen op, og læg den på et stykke køkkenrulle for at fjerne overflødig olie. Drys med lidt salt.

Pluk bladene af i hånden – prøv at bevare formen og få hele bladet med. Skær lidt af roden i bunden. Opbevares koldt, indtil de skal serveres.

Miks fiskekrydderiet i en kaffekværn eller blender, indtil det er et fint pulver. Smelt smørret i en pande ved høj varme. Steg rejerne hurtigt lidt ad gangen, og tilsæt krydderiet. Vend rejerne rundt i krydderiet et par gange, så alle rejer får lidt krydderi på sig.

Sprøjt jordskokkepuren ud i bunden af romainesalatskallen. Læg derefter de stegte rejer på. Kom et par klatter sennepsfrø på, og drys ristede hasselnødder over. Hæld forsigtigt citron-creme fraiche på langs hele tacoen. Afslut med den friterede grønkål.

9

10 PORTIONER



14

ALL IN VEGO!
Skift til pulled oats til dine
vegetariske gæster! Server med
varme tortillachips.

VEGGIE TIKKA TACOS

Indiske krydderier i en helt ny indpakning.

Dine smagsløg vil råbe hollybolly!

- 1 kg halloumi i stykker eller vegetarisk protein, fx Tzay, Oumph eller lignende
- 2 lime, saft fra
- 60 g Santa Maria Tikka Masala Spice Mix
- 6 spsk. maizena eller kartoffelmel
- 0,5 dl olie
- 150 g blandet salat
- 2 rødløg i fine strimler
- 200 g tomat skåret i både
- 16 g Santa Maria Raita Spice Mix
- 4 dl yoghurt naturel

Tortillaer dyppet i æg

- 6 æg
- 20 Santa Maria Hvedetortilla 6"
- 2 spsk. olie til stegning

Læg proteinstykkerne i en skål, og pres limejuice over. Bland Santa Maria Tikka Masala Spice Mix med proteinstykkerne, og lad det hvile.

Bland yoghurt med Santa Maria Raita Spice Mix. Pisk æggene med en gaffel i en skål. Dyp tortillaerne i æggeblandingen, og steg dem på begge sider i olie ved middel varme. Læg dem derefter på et fad under aluminiumsfolie.

Bland maizena og de krydrede proteinstykker, og steg dem ved middel varme i rigelige mængder olie, indtil de er gennemstegte og sprøde i kanten.

Fyld tortillaerne med grøntsagerne og derefter de friskstegte tikkastykker, og afslut med raita.

TOPPING TIL ALLE!

Når det handler om toppings på tacos, er der kun én ting, du skal huske. Jo mere desto bedre! Så brug alt, hvad du har. Bland det friske med andre dele fra dit køkken. Udforsk! Her får du et par tips til at komme i gang. Glem heller ikke, at en perfekt pyntet taco er sin egen pris værd på menuen.

LAD VORES
PICKLING SPICE MIX
VISE VEJEN!



SÅDAN BLIVER DU EN TACOTARIAN i tre trin:

1

Kontakt din konsulent



2

Sammensæt
dit eget
Tacotarian-tilbud



3

Gå i gang!

Mette Dolleris
F.O.O.D.I.E / Account Manager
Vest-, syd- og sønderjylland samt Fyn
Mob +45 27 10 04 43
mette.dolleris@paulig.com

Peter Schytte
F.O.O.D.I.E / Key Account Manager
Mobil +45 27 100 440
peter.schyte@paulig.com

Kenneth Søgaard Grønne,
Country Sales Manager
Mobil 27 100 444
kenneth.grønne@paulig.com

Peter Nordkvist Johansson
F.O.O.D.I.E / Account Manager
Øst- Midt- og Nordjylland
Mob +45 27 100 445
peter.nordkvist@paulig.com

Jacob Backe
F.O.O.D.I.E / Account Manager
Sjælland
Mobil +45 27 100 442
jacob.backe@paulig.com

Gitte Holm,
Salgsbackup
Mobil 27 100 441
gitte.holm@paulig.com

WRAPPINGS

Mini Taco Tubs
Taco Shells
Taco Tubs
Tortilla
Tortilla Chips
Nachos
Naan Brød

SPICES

Anis
Brun Sennepsfrø
Gul Sennepsfrø
Chilipepper (red hot)
Enebær
Fennikel
Grøb Peber
Seasalt
Allehånde
Laurbær
Løgpulver

Muskatnød

Oregano
Spidskommen
Tellicherry Black Pepper
Timian
Hvidlødspulver
Wasabi & Sesame
Fiskekrydderi med Citron
Raita Spice Mix
Tikka Masala Spice Mix
Fiskesauce

TOPPINGS

Chipotle Paste
Chipotle Sauce
Chunky Salsa
Guacamole
Rød og Grøn Jalapeño
Soltørrede tomat
Sriracha
Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Mango Chutney
Pickling Spice Mix



SILVER

PurePrint® by KLS
Produceret 100% bionedbrydeligt
af KLS PurePrint A/S



santamariaworld.com/dk/foodservice

FØLG OS PÅ FACEBOOK:

[f /SantaMariaFoodserviceDanmark](https://www.facebook.com/SantaMariaFoodserviceDanmark)