

Santa Maria

...LET'S GO...

TACOTARIAN

- ADDICTED SINCE 2018 -

GET ON THE BUS
IKKE GÅ GLIPP AV DEN NYE TACOTRENDEN!



VI ER TACOTARIANERE

VI ELSKER TACOS. I alle farger og fasonger. Det er den mest variasjonsrike, smakfulle og lettvinde mat som er oppfunnet.

Hemmeligheten bak en taco ligger ikke i hva man fyller den med. En ekte Tacotarianer vet også at dette ikke har noe med innpakningen å gjøre. Og hvis vi skal være helt ærlige dreier det seg ikke engang om at den stammer fra Mexico. Ikke er kjøttet viktig heller. Eller kyllingen. Eller hvis du hopper over begge deler.

Nei, det som gjør tacos til det smarteste og beste som noensinne har havnet på en tallerken er mye mer genialt enn som så. Forresten, stopp et øyeblikk. Glem tallerkenen også!

Etter vår mening er det bare én ting som virkelig definerer en taco - og det er smaken. Ja, smaken av tacos er det vi vil ha. Disse fristende duftene og aromaene som vi ikke lenger vil være foruten. For så lenge smaken stemmer, kan en taco godt være en sushi burrito eller et fylt aubergineskall. Med kjøttdeig, pulled jackfruit, i en sprø tub eller en myk tortilla. Med asiatiske sauser, latinamerikanske krydder eller skandinaviske grønnsaker.

Når smaken stemmer faller alt annet på plass og det er ikke grenser for hva som gjør en taco til en taco. Bli med på en smaksreise og gjenoppdag tacoen.

Vi er Tacotarianere **VI ELSKER TACOS.**



GJENOPPDAG TACOS – FRA TRYGT TIL TRENDSETTENDE.

Si velkommen til et helt nytt konsept som vil gi et løft til tacomenyen din og sørge for at gjestene dine ikke er i sparehumør - eller har det travelt med å gå. Våg å sprengre grensene for hva som gjør en taco til en taco! Her gir vi deg en oppgradert versjon av tacoen som kommer til å ta folkets favoritt fra forutsigbar og trygg til nyskapende og super trendy.



COFFEE MARINATED BBQ CHICKEN

TACOS

Er det en burger, eller er det en taco? Who cares?
For aldri har du møtt en mer vågal kylling.
Her kommer den badet i kaffebasert marinade toppet
med hot ananas-salsa.

16 stk	Marinade
4 ss	kylling lårfilet eller vanlig kyllingfilet
4 ss	sterk kald kaffe
4 ss	brunt sukker
2 ss	Santa Maria Oregano
2 ss	Santa Maria Spisskum
4 stk	Santa Maria Laurbærblad
1 stk	finhakket gul løk
2 ss	konsentrert appelsinjuice
2 stk	lime, juicen av

10 dl	Ananas-salsa
1 dl	finhakket fersk ananas
1 dl	finhakket rød løk
1 dl	finhakket rød eller grønn Santa Maria Jalapeño
1,5 dl	finhakket fersk koriander
1,5 dl	limejuice
4 ss	eplesidereddik
1 ts	salt

2,5 dl	BBQ-saus
1,5 dl	kokekraft fra kyllingen
2 ss	ketchup
1 dl	eplesidereddik
1 dl	Santa Maria Chipotle Paste
	salt

Bland alle ingrediensene til marinaden og mariner kyllingen, helst i 5-6 timer. Ta opp kyllingen og tørk den tørr. Ikke kast marinaden. Brun kyllingen til den har fin farge og hell over resten av marinaden. La putre i ca 10-15 minutter og avkjøl. Når kyllingen er kald trekkes kjøttet fra hverandre med to gaffler eller skjæres i terninger. Bland med BBQ-sausen (se oppskrift nedenfor) til kjøttet har tatt opp ønsket mengde saus og er passe krydret.

Bland alle ingrediensene og la salsaen stå ca 20 minutter før servering.

Visp sammen alle ingrediensene til sausen og smak til med salt og pepper. Du kan også fint bruke en av Santa Marias ferdige BBQ-sauser, gjerne Hickory for god røksmak.

10 porsjonsbrød, type ciabatta eller brioche. Kyllingen legges i et porsjonsbrød sammen med valgfri salat og toppes med salsa. Kyllingen kan gjerne varmes i BBQ-sausen og serveres varm!

HETT TIPS

Varm opp kyllingen i BBQ-sausen og server med tortillachips og varm salsa. Herlig!

10 PORSJONER



GO VEGGIS!
Smaker like godt med
Gold & Green Pulled Oats*!

TACO HOT ASIAN LARB

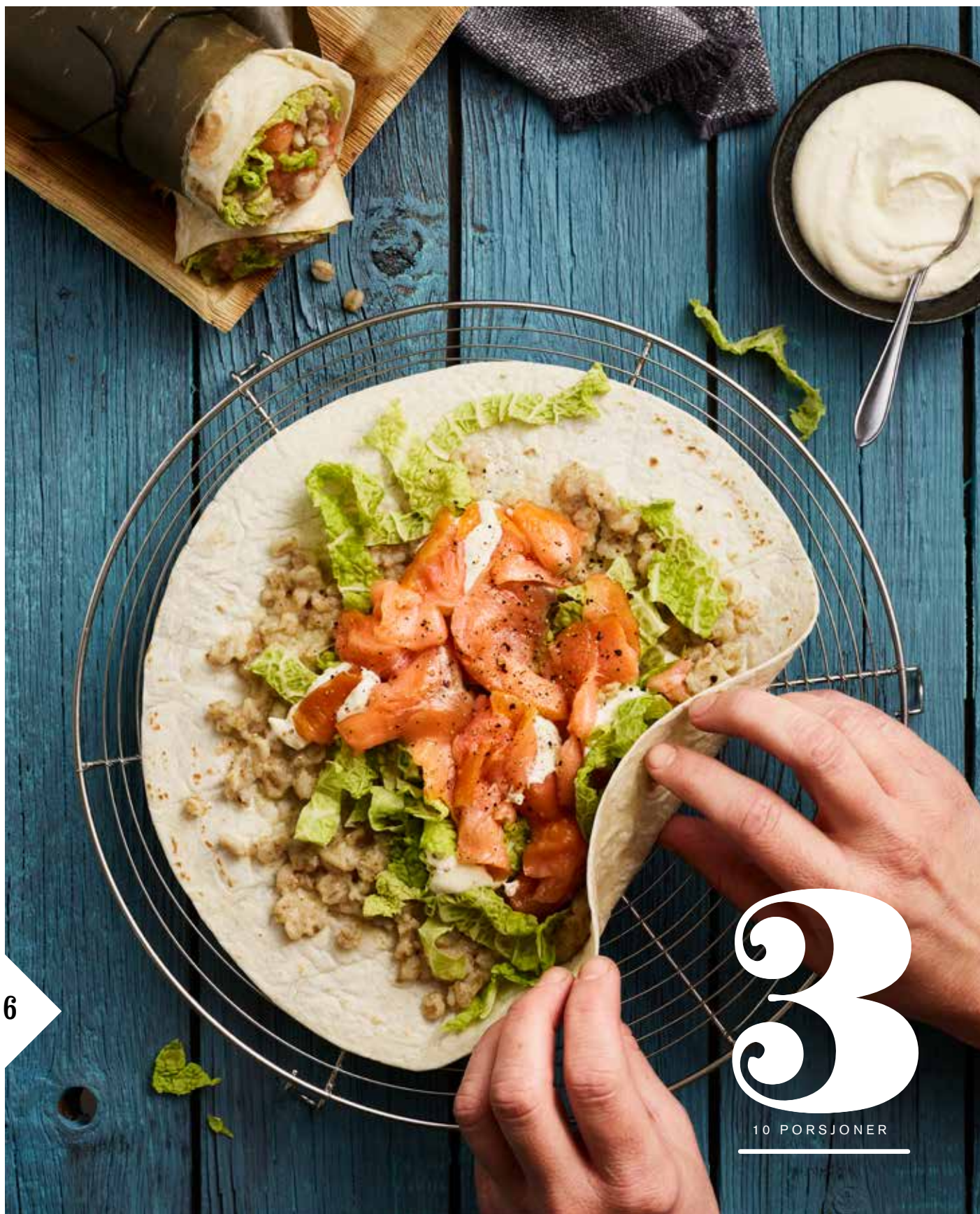
Larb regnes som nasjonalretten i Laos og er en av de mest populære street food-rettene i Thailand. Lages oftest med kjøttdeig av svin eller kylling i kombinasjon med sprø grønnsaker, syrlig lime og deilig klissete ris.

1 kg	kyllingkjøttdeig eller finhakket kyllinglår
0,5 dl	limejuice, nypresset
0,5 dl	Santa Maria Fish Sauce
1 ss	Santa Maria Chili Flakes
0,5 dl	langkornet ris, ukokt
1	romanosalathode
1	agurk, finstrimlet
200 g	cherrytomater, delte
3 ss	olje til steking
2 stk	hvitløkfedd, finhakket
2 stk	banansjalottlek, i tynne skiver
15 g	koriander, fersk
10 g	mynte, fersk
	Santa Maria Sweet Chili Sauce
20 stk	Santa Maria Tortilla 6"

Bland limejuicen med fiskesaus og chiliflak i en skål. Rist risen i en stekepanne uten olje på middels sterk varme til den er lysebrun. Kjør risen i mikser til et mel med litt biter i.

Stek kjøttdeigen i olje sammen med den finhakkede hvitløken. Når kjøttdeigen er nesten gjennomstekt, blandes det ristede rismeleet og den skivede sjalottloken i. Rør rundt og la koke opp, ta det deretter av varmen. Grovhakk de ferske urtene og bland i før servering.

Varm tortillaer og fyll dem med store biter av romanosalaten, deretter med blandingen av kjøttdeig med urter og resten av grønnsakene - to tacos per person. Topp med sweet chilisaus.



6

3

10 PORSJONER

Spelt

300 g hel spelt eller mathvete
0,6 l vann
2 stk Santa Maria Einebær
4 stk Santa Maria Grønn pepper
1 stk Santa Maria Laurbærblad
10 g salt

Sellerirotpuré

1 stk sellerirot, ca 600 g
skrellet og i grove terninger
vann
15 g smør
10 g salt
4 stk Santa Maria Einebær
8 stk Santa Maria Grønn pepper
2 stk Santa Maria Laurbærblad

Krydderblanding

5 g Santa Maria Grønn pepper
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 Løkpulver
5 g Santa Maria Hvitløkspulver
1/4 stk Santa Maria Hel Muskatnett

Kok kornene myke, men med god tyggemotstand. Hell av resterende kokekraft og bland med sellerirotpuré og krydderblanding.

Smelt smør i en vid kjele og brun selleriroten til den har fin farge. Tilsett vann og krydder slik at det dekker. Kok sellerien myk. Sil av og spar på kokekraften. Miks sellerien glatt og press gjennom et dørslag. Tilsett kokekraft for å få en fin konsistens

Miks alle krydderne til et fint pulver i en kaffekvern eller mikser.

KRYDDER TIL OVERS?

Lag et smakfullt kryddersmør eller rør krydder i en naturell kremost - godt i wraps og andre brød.

Hvitløkssaus

200 g crème fraîche
20 g honning, flytende
5 g Santa Maria Løkpulver
10 g fersk hvitløk

Spelragu

2 stk banansjalottløk
100 g revet cheddar eller annen vellagret ost
kokt spelt
sellerirotpuré

Serivering

500 g Santa Maria Hvetetortilla 10" røkelaks i skiver
1 bunt reddik, i tynne skiver
spelragu
hvitløkssaus
savoykål, strimlet

DINKEL BURRITO

Uansett om du er utsultet eller bare litt sugen på noe godt så vil denne mettende burritoen holde deg gående i timer.

Bland alle ingrediensene og smak til med salt. Fyll i en sprøytepose og sett til side frem til servering.

Hakk sjalottløken fint. Varm opp den tidligere kokte spelten i en gryte. Tilsett puréen og bland til alt holder sammen. Tilsett mer puré hvis raguen er litt løs eller litt vann hvis den er for tykk. Tilsett osten og løken og bland godt. La stå i gryten på lav varme frem til servering.

Fordel spelraguen over tortillaen, legg på et par skiver røkelaks, reddikskiver og strimlet savoykål. Drypp over godt med hvitløkssaus. Brett og rull som en burrito.

FISH TACO

600 g laksefilet (alternativt hvit fast fisk eller reker)
3 stk lime, juicen av
5 stk tomater, uten frø og i fine terninger
1 stk perleløk, finhakket
2 stk hvitløkssfedd
1,5 dl hakket fersk koriander
2 stk avokado, i fine terninger
1 stk mango, i fine terninger
2 ts Santa Maria Havsalt
1 ts Santa Maria Tellicherry Black Pepper
1 ss olivenolje
4 dl Santa Maria Chipotle Sauce
20 stk Santa Maria Taco Shells issalat

Skjær fisken i terninger på ca 1 cm. Press over limejuice og la stå kjølig i ca 2 timer.

Hell væsken av fisken og tilsett avokado, mango, tomat, hakket koriander og perleløk. Press over hvitløk og tilsett salt, nymalt sort pepper og olivenolje. Bland forsiktig.

Fordel blandingen i tacoskjell sammen med finstrimlet issalat og topp med chipotle sauce til slutt.

4

10 PORSJONER

Om det er skaldyr eller fisk spiller ingen rolle. Sammen med frisk avokado, mango, hvitløk og koriander blir det godt uansett.



TUB TIME!

Du kan også gjerne servere Fish Taco i Taco Tubs eller Mini Taco Tubs.

7



GLEM MATPYRAMIDEN. IKKE GLEM SMAKEN!

Nå snur vi på flisa og blåser i alt som heter kostholdsskjemaer, matpyramider og strikte matregler. Vi har bare ett syn på mat - og det er at den skal smake.

Smaken legger grunnlaget for alt, og ikke minst når det dreier seg om tacos. Det eneste som virkelig utmerker en taco er smaken. Og vi elsker både krydder, toppings - og, ikke minst, sauser. Hva slags protein du bruker er ikke like viktig, eller hva du velger å fylle det hele i.

Den mexicanske signaturen er der hvis du vil ha den. Eller ikke.

Du velger - vi tar oss av smaken.

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.

CEVICHE FISH TACO
3 PIECES
Salmon ceviche 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 teriyaki 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 FOR ALLE!

Alle har forskjellig smak!
Sett frem mange typer sauser og krydder så alle kan finne sin favoritt.

SPICE OPP DIN TACOMENY I TRE ENKLE TRINN

Ta betalt for avokado/guacamole.

Gi valgmulighet på protein, ha også et vegetarisk alternativ klart

Ikke glem at tacos blir enda bedre når man spiser flere på en gang. Legg opp menyen så det oppmuntrer til å prøve flere varianter.



10 PORSJONER

TOSTADAS

with panko

CA 20 STYKKER SOM SNACK

- 500 g halloumi. Kan alt. lages med fetaost, saganaki, mozzarella eller annen hard ost
- 3 dl hvetemel
- 3 stk egg
- 3 dl panko brødrasp
- 2 ss Santa Maria Red Hot Chiliflakes
- frityrolje
- 2 dl majones
- 0,5 dl Santa Maria Sriracha Sauce
- 3 stk Santa Maria Hvetetortilla 12"

Bland panko med chiliflak.

Skjær osten i fingerstore biter og dobbeltpaner den. Pass på at alle overflater er ordentlig dekket med hver ingrediens, spesielt hvis du bruker en ost med gode smelteegenskaper, som f.eks. mozzarella. Friter til osten får en gyllenbrun farge og la den renne av på husholdningspapir.

Bland majones med srirachasaus etter smak.

Stans ut 20 stk tostadas med en diameter på ca 4 cm fra tortillaene. Friter dem raskt på begge sider til de har fin farge.

Server osten på tostadas sammen med sriracha-majonesen og valgfritt tilbehør, for eksempel avokado, diverse grønnsaker etter sesong, salsa, chutney eller marmelade.

Rester? Gjem det beste til slutt med denne retten som det ikke er noen fare for at det blir noe igjen av.

Enten du har en kjøttbit, et par osteskiver eller litt grønnsaker til overs.

10



La Mexico og Amerika møtes i denne forfriskende kulturkollisjonen.

SLOPPY JOSÉ

AREPAS

with chorizo



10 PORSJONER

- Chorizo**
- 10 stk fersk chorizo, ca 650 g
 - 9 dl Santa Maria Salsa Chunky

- Spisskumstekte Pimientos de Padrón**
- 2-4 ts matolje
 - 20 stk Pimientos de Padrón, eller andre små paprika, delt på midten og uten frø
 - 1 ss Santa Maria Spisskum salt
 - Santa Maria Tellicherry Black Pepper

- Mexican Slaw**
- 10 dl hvitkål eller spisskål, i tynne strimler
 - 2 bunter reddik, i tynne skiver
 - 2,5 ss olivenolje
 - 1,5 stk lime, juicen av
 - 1 dl Santa Maria Jalapeño Green, skivet eller hakket
 - fersk koriander, hakket
 - salt

- Arepas**
- 5 dl vann
 - 2 ss nøytral matolje
 - 2 ts salt
 - 5 dl hvitt maismel, av typen preboiled
 - 5 dl revet cheddarost

Hakk chorizoen i terninger på ca 1 cm og brun bitene i stekepanne til de er gjennomstekte og har fin farge. Tilsett salsa og kok opp.

Del Padrón-paprikaene og fjern frøene. Stek dem i stekepanne til de begynner å mykne. Tilsett så spisskum, salt og nymalt sort pepper.

Bland alle ingrediensene til Mexican Slaw slik at den får stå i minst 15 minutter før servering.

Arepas: Bland vann, olje og salt. Tilsett maismel under omrøring. La hvile i 10 minutter og tilsett eventuelt en spiseskje vann dersom blandingen føles tørr og smuldrete.

Form 10 boller og flat dem ut til de er ca 2 cm tykke. Stek dem i nøytral matolje til de er gyllenbrune og sprø. Stek dem deretter i ovnen på 175 grader i ca 15 minutter. La hvile 10 minutter før servering.

Del en arepa på midten uten å skjære den i to. Legg Mexican Slaw i bunnen, legg på chorizo- og salsablandingen, topp med cheddarost og Pimientos de Padrón.

VARIER!

Denne retten kan like godt serveres i Santa Marias gode naanbrød eller i en myk tortilla.

11



TORSK KATSU TACO

400 g rød- eller hvitkål, finstrimlet
120 g reddik, i tynne skiver
20 stk Santa Maria Hvetetortilla 6"
1 kg torsk eller annen fast hvit fisk
200 g panko brødrasp
3 stk egg, sammenpisket
1 dl hvetemel
1 ts salt
0,5 ts Santa Maria Tellicherry Black Pepper
2 ss Santa Maria Wasabi & Sesame majones
5 dl Santa Maria Teriyaki Sauce
5 stk vårløk finstrimlet

Legg rød- eller hvitkålen samt reddikene i kaldt vann hver for seg til like før servering for å få dem ekstra sprø. Bland majones og Wasabi & Sesame og fyll i en sprayeflaske med tynn tut.

Skjær fisken i 20 like store stykker.

Hell melet på et fat og bland i salt og pepper. Hell panko brødrasp på et annet fat. Visp eggene til en jevn røre i en skål. Lag en dobbelt-panering ved å vende fiskebitene først i melet, så i egg og til slutt i panko. Legg på et stekebrett og la hvile i minst 10 minutter.

Friter deretter de panerte fiskestykkene i nøytral olje til de er gyllenbrune, ca 3 minutter ved 180 grader. Legg dem opp på en rist slik at de ikke blir myke.

Varm tortillaer og fyll dem med hvitkål, deretter friter fisk og topp med Wasabi & Sesame-majones og teriyakisaus. Avslutt med reddik og vårløk og strø over litt Wasabi & Sesame-krydder.

Fritert fisk på sitt beste! Og det er ikke bare på grunn av wasabien, sesamfrøene eller teriyakien.

For den virkelige magien oppstår når du strør de gyllenbrune filetene med revet kål og reddiker.

12



10 PORSJONER

8

10 PORSJONER



13

**HUSK Å FÅ
MED LITT GRØNT!**
Strø fritert grønnkål over hver taco!

SHRIMP TACO

Imponer gjestene med denne spicy og kjempeenkle appetittvekkeren.

Artisjokkpuré

500 g artisjokk, skrelt
10 g hasselnøttolje

Kok artisjokkene myke. Miks til en glatt puré. Tilsett oljen og smak til med salt. Trykk gjennom en sil og oppbevar i en liten kjele til servering.

Syltede sennepsfrø

20 g Santa Maria Gule Sennepsfrø
20 g Santa Maria Brune Sennepsfrø
25 g sukker
30 g eddik 7 %
30 g vann

Kok frøene i eddik og vann til nesten all væsken er kokt inn og frøene begynner å klebe.

Sitron-crème fraîche

200 g crème fraîche
1 stk sitron, skall og juice
10-15 g honning, flytende

Bland alle ingrediensene, smak til med salt og fyll i en spraytepose.

Ristede hasselnøtter

50 g hasselnøtter

Rist nøttene til gyldenbrun farge i tørr panne. Fjern skallet ved å gni de i et kjøkkenhåndkle eller legg de i en bolle med lokk og rist rundt til skallet løsner. Hak nøttene grovt.

Fritert grønnkål

1 påse 1 pose grønnkål (250 g)
1,5 l rapsolje

Skjær ut stilkene på kålen og skjær toppene i grove biter. Hell oljen i en kjele der du får ca 3-5 cm høyde på oljen. Varm oljen til 150-160°C. Legg kålen i oljen i små mengder til det slutter å frese og boble. Ta deretter opp kålen og legg på et papir for å trekke av overflødig olje. Salt lett. En enda enklere måte er å lage grønnkålchips i ovnen og knuse over tacoene.

Romanosalat-skjell

2 stk romanosalathoder

Ta fra hverandre bladene for hånd. Prøv å beholde formen og få med hele bladet. Skjær av litt av roten i bunnen. Oppbevar kaldt til servering.

Reker

10 g smør
50 g Santa Maria Fiskekrydder med sitron
500 g reker, rensset

Miks fiskekrydderet til et fint pulver i en kaffekvern eller mikser. Smelt smøret i en stekepanne på sterk varme. Stek rekene raskt i flere omganger og tilsett krydder. Vend rekene i krydderet et par ganger slik at alle rekene får litt krydder på seg.

Sprøyt artisjokkpuréen i bunnen av romanosalatbladet. Legg på stekte reker, syltede sennepsfrø og ristede hasselnøtter. Drypp over godt med sitron-crème fraîche og avslutt med et dryss fritert grønnkål.



9

10 PORSJONER

14

ALL IN VEGO!
Bytt til Pulled Oats® for dine vegetargjester!
Server med varme tortillachips.

VEGGIE TIKKA TACOS

Indiske krydder i helt ny kombo.

Dine smaksløker kommer til å robe hollybolly.

- 1 kg Halloumi, Pulled Oats® Veggie Hakket eller Pulled Oats® Veggieboller (delt i to)
- 2 stk lime, juicen av
- 60 g Santa Maria Tikka Masala Spice Mix
- 6 ss maisenna eller potetmel
- 0,5 dl olje
- 150 g blandet salat
- 2 stk rødlok, finstrimlet
- 200 g tomat, i båter
- 16 g Santa Maria Raita Spice Mix
- 4 dl yoghurt naturell

Eggedypede tortillaer

- 6 egg
- 20 Santa Maria Hvetetortilla 6"
- 2 ss olje til steking

Legg proteinbitene i en skål og press over limejuice. Bland med Santa Maria Tikka Masala Spice Mix.

Bland yoghurt med Santa Maria Raita Spice Mix. Visp eggene. Dypp tortillaene i eggeblandingen og stek på begge sider i olje på middels sterk varme. Legg dem på et fat og dekk med aluminiumsfolie.

Bland tikkabitene med maisenna og stek på middels sterk varme i rikelig med olje til de er gjennomstekte og kantene er sprø.

Fyll hver tortilla med grønnsaker, deretter nystekte tikkabiter og topp med raita.

TOPPING FOR ALLE!

Når det gjelder topping på tacos, trenger du kun å huske én ting. Jo mer jo bedre! Så, bruk det du har. Bland ferske ingredienser med det du har på kjøkkenet. Eksperimenter! Her har du et par tips for å komme i gang. Og ikke glem at en perfekt toppet taco er verdt prisen sin på menyen.

LA VÅR PICKLING SPICE MIX VISE VEI!



15

Finn flere toppings på santamariafoodservice.no

SPICE OPP DIN TACOMENY

i tre enkle trinn:

1

Ta kontakt med din
Santa Maria F.O.O.D.I.E

F.O.O.D.I.E.S / DISTRIKTSANSVARLIGE
ØSTLANDET:
Gjermund Opsahl
tlf: 959 95 560
gjermund.opsahl@paulig.com

MIDT-NORGE:
Henrik Dyrnes Svendsen
tlf: 944 10 915
henrik.svendsen@paulig.com

NORD-NORGE :
Jan Toralf Richardsen
tlf: 950 90 650
jantoralf@foodtek.no

Bjørn Stefan Holmstrøm
tlf 476 26 865
bjorn@foodtek.no

Liv Erna Krokstrand Amundsen
tlf: 482 87 951
liv@foodtek.no

2

Skreddersy ditt eget
Tacotarian-tilbud



3

Sett i gang!

SALES SUPPORT
Katrine Willas Bure
tlf. 408 53 717
katrine.bure@paulig.com

KEY ACCOUNT MANAGER
Yngve Storrø
tlf: 911 34 511
yngve.storro@paulig.com

COUNTRY MANAGER, OUT OF HOME
Siri Eng
tlf: 915 19 681
siri.eng@paulig.com

DU BEHØVER DISSE PRODUKTENE FOR Å BLI EN TACOTARIANER:

WRAPPINGS

4355749 Mini Taco Tubs
587345 Naan Bread
4467957 Nacho Chips
767095 Taco Shells
767087 Taco Tubs
2012409 Tortilla 6"
2319770 Tortilla 8"
2319788 Tortilla 10"
4468179 Tortilla Chips, salted

FILLINGS

5279260 Pulled Oats® Veggie Hakked
5280623 Pulled Oats® Veggieboller
Klassisk

SPICES

4815353 Allehånde, Knust
4815189 Anis Malt
4816070 Chilipepper, Red Hot Flakes
4818050 Einebær
4816435 Fennikelfrø, Malt
4817748 Fiskekrydder, Sitron
4818027 Grønn Pepper
4815981 Havsalt
4816104 Hvitløk, Granulert
4916102 Laurbærblad
4815338 Lok Granulert

4817870 Muskatnøtt Hel
4807491 Oregano
4816930 Raita, Spice Mix
4816716 Sennepsfrø, Brune
4815999 Sennepsfrø, Gule
4816138 Sort Pepper, Tellicherry Hel
4815957 Spisskum
1906346 Tellicherry Black Pepper kvern
4816955 Tikka Masala, Spice Mix
4807483 Timian
1705177 Wasabi & Sesame

TOPPINGS

5445457 BBQ Sauce Smoky Hickory
1265008 Chipotle Paste
865378 Fish Sauce
2010726 Green Hot Jalapeño
2974590 Guacamole (fryst)
4211827 Mango Chutney, Original
4577714 Pickling Spice Mix
2010510 Red Hot Jalapeño
4266375 Salsa Chunky, Medium
4578530 Sriracha Sauce
4355590 Sundried Tomatoes
461061 Sweet Chili Sauce
2953594 Sweet Chili Sauce
2953602 Teriyaki Sauce



SILVER

PurePrint® by KLS
Produced 100% biodegradable
by KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.no

FØLG OSS PÅ FACEBOOK:

f /SantaMariaFoodserviceNorge