



Santa Maria



**BLEND IN OR
STAND OUT.**

SE HELE TORTILLAUTVALGET

POPULÆRE ORIGINALER

SPISELIG INNPAKNING TIL VELSMAKENDE RETTER

NYE GRØNNSAKSTORTILLAER!

FARGERIKE TORTILLAER BAKT MED GULRØTTER OG RØDBETER

DETTE ER DET SOM SKJER

FORBRUKERE ETTERSØR PRAKTISK TAKEAWAY-MAT OG DEN SKAL VÆRE PLANTEBASERT, SUNN OG INSPIRERENDE.



400 %

TAKEAWAY TAR AV

Takeaway-mat ble registrert som en enorm trend i begynnelsen av 2020,* og de globale utfordringene de siste par årene har gitt matlevering og take-away et ytterligere løft. I Storbritannia, for eksempel, økte antallet bestilte leveranser med nesten 400 prosent i siste kvartal 2020, sammenlignet med samme periode i 2019.**

*Food & Friends' trendspotting 2020
**The Guardian, 2021



269 %

DEN GRØNNE REVOLUSJONEN STÅR STERKT

Uber Eats spådde at 2019 skulle bli det store gjennombruddsåret for veganisme, og kanskje hadde de rett. I Sverige falt kjøttforbruket med 4,5 prosent fra 2019 til 2020.* 28 prosent av amerikanerne spiste mer protein fra plantekilder i 2020 sammenlignet med 2019,** og begrepet «plant-based» ble googlet 269 prosent oftere i løpet av 11. til 23. mai 2020 sammenlignet med samme periode i 2019.***

*Statens jordbruksverk i Sverige, 2021
**2020 Food & Health Survey, International Food Information Council
***Google Trends



451 M

STOR ETTERSØRSEL ETTER SPENNENDE MAT

Mat er en moderne måte å identifisere seg på. I dag er det rundt 451 millioner innlegg på Instagram med emneknaggen #food, og mange forbrukere velger hva de vil spise etter hvordan maten ser ut. Mange mener at Instagram-appell er viktigere enn smak*, og de fleste europeiske tenåringer er mer glad i å spise ute enn å gå på shopping.** Dette skaper stor ettersørsel etter spennende mat.

*Future of Food, Uber Eats / Deloitte, 2020
**Foresight Factory, 2020

EN GAMMEL IDÉ SOM HJELPER DEG MED Å TAKLE MORGENDAGENS UTFORDRINGER

Helt siden tidenes morgen har vi pakket mat inn i lefser. I dag er det utallige versjoner av denne allsidige og gode brødtypen. Den er utbredt over hele verden, og ideen om en transportabel og spiselig base for maten matcher markedet bedre enn noensinne. Vi er forelsket i tortillaen – og har lært oss hvordan den bidrar til et fantastisk måltid.

HER ER DE VIKTIGSTE ARGUMENTENE FOR Å VELGE SANTA MARIAS TORTILLAER:

- + svært allsidige med mange bruksområder
- + mild egensmak og behagelig myk konsistens
- + fleksibel og sterk tekstur, lett å jobbe med
- + trenger ikke bestikk eller takeaway-boks
- + ikke tilsatt sukker
- + bredt utvalg av størrelser til alle slags retter og anledninger

BRUK TORTILLAER TIL

alle slags tacoer, quesadillas og wraps, eller som en fritert tortillabowl til salat og smoothie. Tortilla gir deg mange muligheter til å forenkle kjøkkendriften ved å bruke færre ingredienser og gjøre mer ut av mindre for å redusere svinn og øke lønnsomheten.



HELE UTVALGET AV TORTILLAER

6"

Bruk den minste tortillaen til å lage **små tacoer**, som vi kjenner dem fra foodtrucks eller meksikanske gatekjøkken. Den kan også fungere som tynn bunn til **små pizzaer** – perfekt som barsnacks, til forretter eller barneretter.

8"

Den nest minste tortillaen er perfekt til **chimichangas** eller **taquitos**, som betyr «små tacoer» på spansk. Dette er ovns- eller pannesteke tacoruller som du kan fylle med hva du vil. Denne tortillaen er også velegnet til **små quesadillas** servert som siderett sammen med supper og gryteretter. Du kan også henge den over ovnsristen og ovnssteke den i et par minutter, så får du et **sprøtt skjell**, eller du kan lage en spiselig skål av den. Da legger du den i en ildfast skål eller over baksiden på en muffinsform før du steker den i ovnen.

10"

Dette er det rette valget når du skal lage **wraps**, for eksempel asiatisk wrap med Pulled Oats® og teriyakisaus. Den nest største tortillaen er også god å ha når du skal lage snacks eller **lefseruller som forrett**. Den kan også brukes rett fra pakken som siderett til en ekte **birria** eller som bunn til en **pizzarull**.

12"

Den største tortillaen fungerer også glimrende til wraps og er en fin snarvei til tyrkisk **lahmacun** eller en **calzone**. Den er også perfekt til en klassisk **burrito**, gjerne skåret i to så den viser hva som er inni.

6"
15 cm

8"
20 cm

12"
30 cm

10"
25 cm

ETT BRØD TIL HUNDREVIS AV RETTER

Praktisk talt alt vi bruker til å spise mat av, enten det er en skål, et kremmerhus eller en annen type brød, kan erstattes av en tortilla. På denne måten kan du redusere antallet produkter du bruker på kjøkkenet, slik at den daglige virksomheten blir mer lønnsom og kjøkkendriften smidigere. Vi synes trerettersmenyene nedenfor er to ganske gode eksempler på hva som er mulig.

LAG DINE EGNE TORTILLACHIPS!

Skjær tortillaene i trekanter. Pensle med litt olje og bak, stek eller friter.



PRØV EN TRERETTERS TORTILLAMENY

KLASSIKERE I NYE KLÆR

Forrett

Sushi i festdrakt

Hovedrett

Cæsar i et teppe

Dessert

Rullekake med gulrot

TORTILLAER PÅ TUR

Forrett

Quesadilla med kimchi

Hovedrett

Taquitos

Dessert

Rosa tortillaostekake

Alle oppskriftene er tilgjengelige på santamariafoodservice.no

VI HAR GODE NYHETER TIL DEG

Nå lanserer Santa Maria en serie med splitter nye tortillaer basert på rødbete og gulrot. Det betyr friske og naturlige farger, nydelige smaker, bedre næringsinnhold og selvfølgelig allsidige produkter som kan nytes hvor som helst. De nye tortillaene er gode verktøy for deg som vil lage **bærbar, sunn** og **spennende mat**.

TORTILLA RØDBETE

Nå lanserer vi ekstra myke tortillaer laget av hvete og hele 30 % rødbeter! Det er rødbetene som gir tortillaene den dype fargen – på en helt naturlig måte. De tilfører også en mild og søt smak som gjør seg svært godt i kombinasjoner med for eksempel pepperrot, valnøtter, tikka masala-krydderblanding og sort pepper. Denne tortillaen passer perfekt til retter fra hele verden, for eksempel indisk gatemat. Smør tortillaen med en krydret dressing, bønnestuing, linser og kald peppermynteyoghurt innpakket i en av disse vakre fiolette lefsene. Vi mener det kan friske opp en hvilken som helst meny.

TORTILLA GULROT

Disse myke tortillaene er laget av hvete og hele 31 % gulrøtter. Takket være det høye grønnsaksinnholdet har de en mild og søt smaksprofil som passer perfekt sammen med for eksempel appelsin, persille og spisskummen, men også litt mer uventede smaker som oliven, kokos og lakris. Den oransje fargen gir gulrot-tortillaen et spennende utseende – helt naturlig. I likhet med varianten med rødbete er den et flott alternativ for folk som vil spise mer sunn mat. Den fungerer perfekt som innpakning til salat, kylling og falafel, bare for å nevne noe.



Grønnsakstortillaer gjør menyen din litt mer spennende. Takket være de knalle fargene så er de naturlig iøynefallende, vekker nysgjerrigheten og øker verdien. Samtidig gir de deg en god mulighet til å fremheve dine sunne menyalternativer.

Oppskriften på denne sprø blomkålsalaten finner du på santamariafoodservice.no



Stadig flere velger hva de vil spise etter hvordan maten ser ut, og nettopp derfor kan disse tortillaene skape mye merverdi. De gir gjestene Instagram-vennlige retter som får bildene deres til å skille seg ut i sosiale medier.



30 % RØDBETER

31 % GULRØTTER

Mye grønnsaker, mindre hvete
Nye, lekre smaker

Gjestene er villige til å betale mer for mat som ser lekker ut.



IØYNEFALLENDE OG NATURLIGE FARGER

Fremhever de sunne alternativene dine
Svært Instagram-vennlig

Merverdi gir høyere marginer



EKSTRA MYK

Ingen sprukne tortillaer

Mindre avfall og økt lønnsomhet

FARGERIKT ER EFFEKTIVT

Når noe markedsføres som «supermat», er det vanligvis fargerikt. Det er ingen tilfeldighet. Naturlig fargerike ingredienser er som regel rike på god smak og næring. Samtidig gjør de maten visuelt interessant.

EN BRA MÅTE Å GJØRE DET INSTAGRAM-VENNLIG PÅ

Mat skaper alltid engasjement. Det er noe alle kan forholde seg til og ha en mening om. Mat er det nest mest engasjerende emnet på Instagram, like bak mote. De fleste europeiske tenåringer er faktisk mer glad i å spise ute enn å gå på shopping, og for mange er Instagram-appell viktigere enn smak.

Mat har altså blitt en av de viktigste måtene forbrukerne uttrykker seg på, og denne adferden er noe du kan dra store fordeler av. Alt som er vakkert eller spektakulært, kan fotograferes og publiseres for å gi virksomheten din et organisk markedsføringsløft. Det er derfor grønnsakstortillaene med de helsprø fargene er så gode å ha. Kombinert med litt innsats og kreativitet blir de fort veldig fristende for instagrammere.



SLIK HÅNDTERER DU TORTILLAEN

UNNGÅ AT DE KLEBER

Vri litt forsiktig på pakken før du åpner den, for å skille tortillaene fra hverandre.

UNNGÅ UTTØRKING

Oppbevar tortillaene i en lukket emballasje for å holde dem myke. Skal du bruke mange om gangen, kan du legge et kjøkkenhåndkle i bunnen av en ovnsform eller lignende. Legg tortillaene på håndkleet og et nytt håndkle på toppen. Sprut litt vann over og legg på et tettsittende lokk.

HOLD TORTILLAENE VARME

«Håndkletrikset» ovenfor fungerer også for å holde tortillaene varme, men da må du hoppe over vannspruten.

GRILL FORSIKTIG

Hvis du skal grille tortillaer, bør du bruke svak varme og grille dem i et par sekunder på hver side. Hvis du bruker for lang tid eller for høy varme, får du knekkebrød.

STEK UTEN OLJE

Når du skal varme opp tortillaer, får du sannsynligvis det beste resultatet ved å bruke en tørr panne eller stekeplate. Dropp oljen og snu tortillaen så snart kanten begynner å heve seg.

OPPBEVAR TØRT

Du trenger ikke oppbevare tortillaer i kjøleskapet, de holder seg minst like friske ved tørr oppbevaring. Har du tortilla til overs, kan du fryse dem i lukket emballasje.

LA KUNDEN TA SEG AV OPPVARMINGEN

Når du selger takeaway, kan det være lurt å la kunden varme opp tortillaen hjemme, for å unngå at den blir våt og fuktig. Gi kunden tortillaen i en forseglet papirpose.

BRUK KALDE TORTILLAER TIL WRAPS

Kalde tortillaer holder smidigheten bedre enn varme når du lager wraps.

SAUSEN I MIDTEN

Bruk så tørre ingredienser som mulig nærmest tortillaen for å unngå at brødet blir fuktig.

GJØR MEST MULIG UT AV UBRUKTE TORTILLAER

Får du noen tortillaer til overs, kan du lage tortillachips eller ha dem i en lufttett pose som du legger i fryseren.

TA VARE PÅ FARGENE

Gulrot- og rødbete-tortillaer beholder fargene bedre når du varmer dem sakte opp ved lav temperatur.

FARGERIKE, SMAKSRIKE OG EFFEKTIVE OPPSKRIFTER

Her er noen forslag til hvordan du kan friske opp menyen din med spennende nye retter. Alle disse rettene er lette å tilberede i noen få trinn, med få ingredienser som er tilgjengelige og rimelige hele året. Oppskriftene er utarbeidet for å forenkle kjøkkendriften og styrke både marginene og matopplevelsen. Hensikten er at de skal gi deg trofaste gjester, engasjerte medarbeidere og økt lønnsomhet.

SUSHI I FESTDRAKT

FARGERIK FALAFELWRAP

SMOOTHIE I TORTILLABOWL

RULLEKAKE MED GULROT

ROSA TORTILLAOSTEKAKE



SUSHI I FESTDRAKT

FARGERIKT, HURTIG TILBEREDT OG ET SMAKFULLT
KULTURMØTE.

TID: 10 MIN
10 PORSJONER

INGREDIENSER

10	Santa Maria Carrot eller Beetroot Tortilla
1 kg	røkelaks
300 g	kremost, naturell
10 ark	nori
250 g	agurk, i staver
250 g	avokado, i skiver
150 g	syltet ingefær
100 g	reddiker, i skiver
40 g	Santa Maria Wasabi & Sesame

TIPS!
Røk laksen selv for
å sette din egen
smak og gjøre den
mer lønnsom.*

TILBEREDNING

1. Skjær avokado i tynne skiver eller staver.
2. Skjær laks og agurk i 2 cm tykke staver. Skjær reddikene i tynne skiver.
3. Legg hver tortilla på et stykke plastfilm, smør kremost på hele lefsen og smak til med Wasabi & Sesame.
4. Legg et nori-blad på kremosten, og deretter en laksestav litt fra kanten.
5. Legg en agurkstav i motsatt retning og avokadoskiver oppå laksen.
6. Fullfør fyllet ved å tilsette syltet ingefær og reddik.
7. Rull sammen de fylte tortillaene og pakk dem inn i plastfilm. Vri kantene på plasten tett.
8. Oppbevar sushirullene i kjøleskapet i ca. 30 min før du skjærer dem i sushibiter. Serveres umiddelbart.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 191 kcal / 800 kJ, karbohydrater: 15 g,
protein: 11 g, fett: 9,4 g

*Oppskrift tilgjengelig på [santamariafoodservice.no](https://www.santamariafoodservice.no)



NYDELIG FALAFEL MED TACO-HUMMUS OG EN SPRØ AGURKSALAT – ALT SAMMEN I FESTLIGE KLÆR.

TID: 50 MIN, hvorav 30 min kan forberedes dagen før (falafel og hummus)
10 PORSJONER

INGREDIENSER

10	Santa Maria Carrot eller Beetroot Tortilla
50	nylagede falafler*
	taco-hummus*
	agurksalat*
200 g	Santa Maria Taco Sauce
150 g	isbergsalat, finhakket
20 g	fersk koriander, til garnityr

TILBEREDNING

1. Frityrstek eller varm opp falafelene.
2. Smør hver tortilla med hummus.
3. Legg på salat og 5 falafler.
4. Avslutt med tacosaus og fersk koriander.
5. Rull eller brett tortillaen så den er åpen i én ende, og server med agurksalat.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 164 kcal / 687 kJ, karbohydrater: 16 g, protein: 5,3 g, fett: 8,2 g

*Oppskrifter tilgjengelig på santamariafoodservice.no

TIPS!

Lag dine egne falafler for å styrke både margin og matopplevelse. Du kan tilberede dem dagen før. Skal det være enda mere praktisk? Bytt falafel ut med Deli OatBites!

SMOOTHIE I TORTILLABOWL



«DEKONSTRUERT» SMOOTHIE MED YOGHURT, BÆR, NØTTER OG HONNING SERVERT I EN SPISELIG SKÅL.

TID: 30 MIN, hvorav 20 min kan forberedes dagen før (tortillabowlene)

10 PORSJONER

INGREDIENSER

10	Santa Maria Carrot eller Beetroot Tortilla
1,5 l	tyrkisk yoghurt
150 g	mandler
150 g	hasselnøtter, ristet
150 g	bringebær
300 g	banan, i skiver
150 g	peanøttsmør
200 g	granateplekjerner
100 g	honning

TILBEREDNING

1. Varm opp ovnen til 100 °C og smør innsiden av 10 ildfaste skåler.
2. Legg en grønnsakstortilla i hver skål og stek dem i ovnen i ca. 30 minutter.
3. Ta tortillaene ut av skålene og la dem avkjøles.
4. Smør tortillabowlene med peanøttsmør og fyll dem med yoghurt, frukt, bær, nøtter og litt honning.

TIPS!

Kanel og ingefær passer veldig bra i denne retten. Du kan også bytte ut honningen med litt lønnesirup.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 219 kcal / 913 kJ, karbohydrater: 20 g, protein: 5,8 g, fett: 12 g

ROSA TORTILLAOSTEKAKE

LEKKER LITEN GODBIT MED
SITRON- OG MASCARPONEKREM.

RULLEKAKE MED GULROT

GULROTTORTILLA DYPPE I SJOKOLADE MED
ET HINT AV APPELSIN.

ROSA TORTILLAOSTEKAKE

TID: 30 MIN, hvorav 10 min kan forberedes dagen før (kremen)
10 PORSJONER

INGREDIENSER

- 4 Santa Maria Beetroot Tortilla
- 200 g mascarpone
- 100 ml lemon curd
- 1 sitron, zest og saft
- 100 g blåbær

TIPS!

Varier ved å bruke
sesongens frukt eller bær.

TILBEREDNING

- Bland mascarpone med lemon curd, sitronsaft og sitronzest. Ha fyllet i en sprøytepose med munnstykke.
- Legg 4 rødbete-tortillaer oppå hverandre og skjær dem over midten med en skarp kniv. Skjær hver halvdel i 4 biter, slik at du får til sammen 32 biter.
- Sprøyt fyllet over halvparten av bitene og legg resten av bitene forsiktig på toppen.
- Sprøyt også litt fyll på toppen av hver kake. Pynt med blåbær.
- Oppbevar kakene kaldt, men ikke for lenge før du serverer dem.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 316 kcal / 1278 kJ, karbohydrater: 32 g, protein: 5,2 g, fett: 17 g

RULLEKAKE MED GULROT

TID: 60 MIN, hvorav 30 min er avkjøling
25 PORSJONER

INGREDIENSER

- 4 Santa Maria Carrot Tortilla
- 250 g kremost
- 1 stor gulrot, revet
- 50 g melis
- 1 ss Santa Maria pepperkakekrydder (en blanding av kanel, ingefær, nellik og kardemomme)
- 1 appelsin, zest og saft
- 200 g sjokolade, hvit og mørk til å smelte

TIPS!

Pynt med spiselige
blomster og/eller
strimlet appelsinskall.

TILBEREDNING

- Bland alle ingrediensene bortsett fra tortillaene og sjokoladen.
- Legg hver tortilla på et stykke plastfilm.
- Smør tortillaene med fyll, rull dem sammen, pakk dem inn i plast og vri plastene stramt.
- Legg rullene i kjøleskapet i minst 30 min, slik at de blir faste.
- Skjær hver rull i 5-6 skiver og sett dem på høykant.
- Smelt sjokolade i en bolle i vannbad.
- Dypp toppen av skivene i sjokoladen eller drypp sjokolade over med en gaffel eller skje.
- Oppbevar rullekaken kaldt frem til servering.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 268 kcal / 1125 kJ, karbohydrater: 35 g, protein: 7,9 g, fett: 10 g

PRODUKTENE

NEDENFOR FINNER DU ALLE PRODUKTENE VÅRE SOM
BRUKES I OPPSKRIFTENE I DENNE BROSJYREN.

ART.NR.	EPD	PRODUKT	ENHET
102278	5802087	BEETROOT TORTILLA 10"	620 G
102279	5802095	CARROT TORTILLA 10"	620 G
4780	2012409	TORTILLA 6"	330 G
4991	2319770	TORTILLA 8"	480 G
4992	2319788	TORTILLA 10"	750 G
4786	2012458	TORTILLA 12"	1080 G
101250	4816369	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
4919	2974590	GUACAMOLE, FRYST	1000 G
4445	2010726	GREEN JALAPEÑO HOT SLICED	3065 G
101254	4827721	TACO ORIGINAL SPICE MIX	532 G
4553	4266300	TACO SAUCE, MILD	3700 G
4548	4212635	TACO SAUCE, MEDIUM	3700 G
4552	4266391	TACO SAUCE, HOT	3700 G
101228	4816237	BAKEPULVER	700 G
101180	4815494	INGEFÆR, MALT	380 G
101181	4815387	KANEL, MALT	470 G
101315	4818043	KARDEMOMME, MALT	370 G
101229	4816245	NATRON	1100 G
101201	4815973	NELLIK, MALT	425 G
101311	4818217	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G
101214	4816005	SORT PEPPER, MALT	350 G
101207	4815957	SPISSKUMMEN	430 G
4114	1705177	WASABI & SESAME	295 G

GOLD & GREEN® PLANTEBASERT PROTEIN

200693	5798939	DELI OATBITES CHILI-INGEFÆR	1000 G
200694	5801014	DELI OATBITES SMOKY BBQ	1000 G
200554	5279260	PULLED OATS* NATURELL	1500 G

VIL DU VITE MER? TA KONTAKT!

SIRI ENG
COUNTRY MANAGER
SIRI.ENG@PAULIG.COM
TLF. 915 19 681

YNGVE STORRØ
KEY ACCOUNT MANAGER
YNGVE.STORRO@PAULIG.COM
TLF. 911 34 511

HENRIK DYRNES SVENDSEN
DISTRIKTSLEDER MIDT-NORGE
HENRIK.SVENDSEN@PAULIG.COM
TLF. 944 10 915

GJERMUND OPSAHL
DISTRIKTSLEDER ØSTLANDET
GJERMUND.OPSAHL@PAULIG.COM
TLF. 959 95 560

TOR KRISTIAN HØIVIK
DISTRIKTSLEDER VESTLANDET
TORKRISTIAN.HOIVIK@PAULIG.COM
TLF. 904 73 264

KATRINE WILLAS BURE
SALES SUPPORT
KATRINE.BURE@PAULIG.COM
TLF. 408 53 717

NORD-NORGE:

JAN TORALF RICHARDSSEN
JANTORALF@FOODTEK.NO
TLF. 950 90 650

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM
BJORN@FOODTEK.NO
TLF. 476 26 865

LIV ERNA KROKSTRAND AMUNDSEN
LIV@FOODTEK.NO
TLF. 482 87 951

STINA SANDEGGEN
STINA@FOODTEK.NO
TLF. 922 63 722

SANTA MARIA FOODSERVICE
FOODSERVICE.NORGE@SANTAMARIA.NO
TLF. 67 55 52 80



**PAULIG
PRO**

Santa Maria er en del av tilbudet fra Paulig PRO, som hjelper fagfolk med å skape smaksrike, bærekraftige og og fremgangsrike forretninger.

