



NAHANVÄRINEN  
PINTA



TASAPAINOINEN  
MAKU



VOIMAKKAAN  
AROMAATTINEN  
KUORI



MARSIPAANIMAINEN  
SISUS



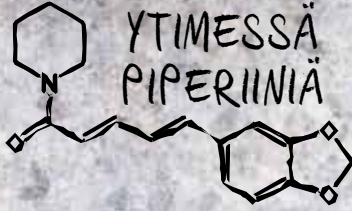
# TELLICHERRY BLACK PEPPER

THE KING OF PEPPER

## MAUSTEIDEN KUNINGAS

Santa Marian Tellicherry Black Pepper kasvaa rinteillä Keralassa, Etelä-Intiassa.

KUORESSA  
AROMAATTISTA ÖLJYÄ



### TÄLTÄ NÄYTTÄÄ IHANAN HEDELMÄINEN JA TÄYTELÄINEN MAKU

Pippurissamme on ytimestä ulkokuoreen asti Tellicherryn hienostunut maku. Tellicherry Black Pepper elävöittää annoksesi, peittämättä kuitenkaan muita makuja. Santa Marian Tellicherry Black Pepper on kaikkea muuta paitsi tavallista.

# VILJELMILTÄ LAUTASELLE



**Pippurillamme on jännittävä tarina, jonka haluamme teille jakaa. Santa Marian Tellicherry Black Pepper -pippurilla loihdit tavallisesta pippurikastikkeesta vastustamattoman Tellicherry pippurikastikkeen!**

Hienoin pippurimme Tellicherry on kotoisin Keralasta, Etelä-Intiasta, parhaimmalta pippurialueelta koko maailmassa. Pippurikasvi kasvaa parhaiten 2000-3000 metrissä merenpinnan yläpuolella. Pippurikasvi tarvitsee lämpöä ja monsuunisadetta kasvaakseen ja vie kolme vuotta ennen kuin kasvi on kypsä. Pippurikasvit tuottaa vain yhden sadon vuodessa ja ne poimitaan käsin viljelijöiden toimesta. Sadonkorjuun jälkeen Santa Maria valitsee pippureista laadukkaimmat. Ne puhdistetaan, lajitellaan, steriloidaan ja tuodaan kotiin.

# TELLICHERRY WRAP DELUXE

- 1 pkt **Santa Maria Tortilla 12"** -tortilloja
- 70 g naudan -tai riistanlihaa
- 20 g kurkkua
- 10 g mansikkaa tai muuta hedelmää
- 20 g juureksia
- rucolaa
- pikkelöityä punasipulia
- Santa Maria Cacao & Chili** -mausteseosta
- Santa Maria Tellicherry Black Pepper** -mustapippuria

Yhdistä kypsennetty liha, kurkku, juurekset ja mansikat ja asettele tortillalle. Asettele päälle hieman rucolaa ja pikkelöityä punasipulia. Ripottele päälle Cacao & Chili -mausteseosta ja rouhi päälle Tellicherry Black Pepper -mustapippuria. Taita tortilla wrapiksi ja tarjoile.

USED BY ALL  
MASTERED BY SOME



TELLICHERRY BLACK  
PEPPER ON PARASTA  
PIPPURIA, JOTA LÖYTYY  
SANTA MARIALLA  
MYLLYSTÄ JA  
MAUSTEPURKISTA



[WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.FI](http://WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.FI)