

PAULIG PRESENTS

Handy Bites

SIMPLE. PORTABLE. SUSTAINABLE.



RÄTT MAT FÖR MORGONDAGENS BUSINESS

Det är ingen tvekan om att restaurangbranschen har ställts inför tuffa utmaningar den senaste tiden. Gäster har tvingats in i nya beteenden som förhindrat professionella kockar över hela världen från att nå ut med smakerna, kreationerna och upplevelserna som folk vill ha. Det fick oss att tänka: Hur kan vi hjälpa till att hantera de här utmaningarna? Och det är precis här vårt nya koncept kommer in i bilden.

Baserat på insikterna som presenteras på högersidan har vi skapat Handy Bites. Det är ett koncept för handhållen mat som kan avnjutas på plats, levereras hem till folk eller tas med vart som helst. Vi har tagit fram portabla tolkningar av älskade rätter, nya smakkombinationer, en uppdaterad barnmeny, sides och desserter som gör det lättare att skapa merförsäljning. Alltihop backas upp av tips och tutorials som hjälper till att hantera den nya verkligheten på ett enkelt, lönsamt och hållbart sätt. På följande sidor får du ett smakprov.

Det finns mer på [vår sajt!](#)



VI BEHÖVER FÖRENKLA ARBETSPROCESSERNA

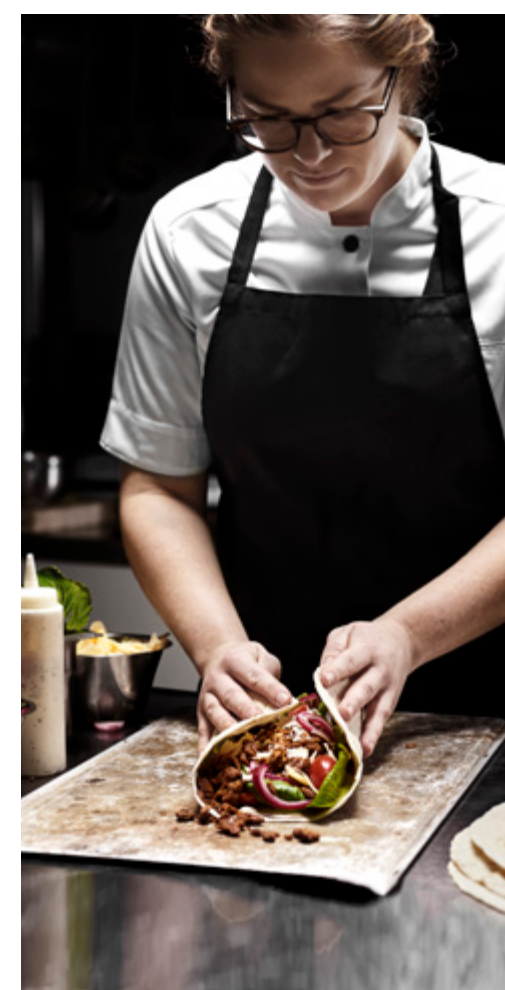
Många restauranger i Europa och USA har identifierat ett behov av att förenkla sina arbetsprocesser i köket. De jobbar nu för att möta nya konsumentbehov utan att belasta sin personal ytterligare.*

Att göra mer med mindre är den stora utmaningen när det gäller att förenkla sina köksprocesser. Det kan handla om färre rätter på menyn, färre ingredienser i köket eller färre tillagningsmoment, till exempel.

“GÖR MER MED MINDRE”



*McKinsey consumer-sentiment surveys



BÄRBAR MAT ÄR FRAMTIDSSÄKER

Redan innan pandemin bröt ut såg vi bärbar mat som en stor trend. Wraps, rullar, kinesiska bing-pannkakor och liknande rätter blir allt viktigare är restaurangerna i takt med att folk äter allt mer "on the go".* Undersökningar har visat att beställningar av take-away och hemleveranser har ökat de senaste åren. Dessutom har lockdowns runt om i världen snabbat på den här utvecklingen ytterligare. Gästerna har beställt 25% mer take-away och hemleveranser än före corona-utbrottet.**

25%

MER TAKE-AWAY OCH HEMLEVERANSER UNDER LOCKDOWNS RUNT OM I VÄRLDEN.



*Food & Friends' Trendspotting 2020
**The Coronavirus Restaurant Survey & The Coronavirus Restaurant Sentiment Survey



SUGET EFTER GRÖNT FORTSÄTTER ÖKA

Uber Eats förutspådde att 2019 skulle bli året då veganismen fick sitt stora europeiska genombrott. Och senare rapporter visar att den gröna revolutionen bara har börjat. En fjärdedel av Sveriges befolkning ser sig själva som antingen vegetarianer, flexitarianer, pescetarianer eller veganer.* I Storbritannien är beställningar av veganska rätter det som ökar snabbast inom take-away. Närmare bestämt 388% från 2016 till 2018.**

388%

FLER VEGANSKA TAKE-AWAY-BESTÄLLNINGAR I STORBRIANNIEN 2016–2018.



*Yougov
**British Takeaway Campaign

Uppgraderade favoriter

TÄNK DIG VÄRLDENS ALLA FAVORITRÄTTER. SOM KRISPIGA SALLADER, SAFTIGA BURGARE OCH KRÄMIGA CURRYGRYTOR. DE RÄTTERNA HAR BLIVIT FAVORITER EFTERSOM FOLK ÄLSKAR DOFTERNA, SMAKERNA OCH MINNENA DE VÄCKER TILL LIV. TÄNK DIG SEDAN ATT VI UPPGRADERAR DEM TILL VÄXT-BASERADE OCH BÄRBARA VERSIONER. VI TYCKER ATT DEN SORTENS NYTOLKNINGAR AV BEKANTA RÄTTER ÄR KUL, INSPIRERANDE, FLEXIBLA OCH LÄTTA ATT GILLA. DET ÄR DÄRFÖR VI UPPGRADERAR NÅGRA GAMLA GODINGAR.



Caesar IN A BLANKET

Wrap-version av den klassiska salladen som en gång skapades av Ceasar Cardini på hans restaurang i Tijuana, Mexiko.

TILLAGNING: 10 MIN
TOTAL TID: 10 MIN + 2 TIM PICKLING
10 PORTIONER

Variera grönsakerna

Prova andra grönsaker i din wrap. Morötter eller rödbetor ger härliga färger och smaker!

Testa ett örtigt inslag

Färska örter som persilja, basilika och oregano passar fint i ranch-dressing.

INGREDIENSER

10 Santa Maria Tortilla 10"
1 kg Gold & Green® Smoky BBQ Marinated Deli OatBites®
2 romansallat
30 cocktailtomater
25 g Santa Maria Ranch Style Seasoning Mix
500 ml gräddfil
parmesan, riven

PICKLAD RÖDLÖK

50 m ättika
100 ml socker
150 ml vatten
1 tsk salt
2 röd strimland
1 tsk Santa Maria Rosépeppar

TILLAGNING

Plocka ut dina Deli OatBites ur frysen så de hinner tina.

Picklad rödlök

Värm upp ättika, vatten och socker i en kastrull. Låt det precis börja koka så att sockret löser sig. Lägg den skivade rödlöken i en skål och häll på ättikslagen. Addera lite rosépeppar. Låt det svalna. Ställ det sedan i kylan minst 2 tim.

Ranch Dressing

Blanda bara ranchens kryddor med gräddfil.

Alltihop tillsammans

Börja med tortillan och lägg några sallatsblad på den. Bygg sedan på med Deli Oatbites, tomater, parmesan, picklad rödlök och slutligen dressing innan du rullar ihop din wrap.

NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 167 kcal/701 kJ, Kolhydrater: 17 g, Protein: 12 g, Fett: 5,2 g

NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 215 kcal/92 kJ, Kolhydrater: 21 g, Protein: 11 g, Fett: 8,8 g

PULLED OATS® BBQ BURGER

Ett krispigt bröd med allt som behövs för att göra en riktig BBQ-burgare – utan kött.

TILLAGNING: 10 MIN
TOTAL TID: 20 MIN + 2 H PICKLING
10 PORTIONER

INGREDIENSER

10 hamburgerbröd, helst brioche
100 ml rapsolja
700 g Gold & Green® Pulled Oats®
35 ml Santa Maria Pulled Pork Spice Mix
300 ml Santa Maria BBQ Sauce
1 sallad
300 ml Santa Maria Guacamole
1 bag Santa Maria Nacho Chips
1 jar Santa Maria Green Jalapeños
Picklad lök*

TILLAGNING

Pulled Oats®

Värm upp olja i en panna och stek Pulled Oats tills den får en fin och krispig textur. Häll på kryddblandningen och se till att den blandas ut jämnt. Addera även BBQ-sås och låt alltihop bli varmt.

Alltihop tillsammans

Börja med att förbereda alla grönsaker och rosta hamburgerbröden tills de har fin yta. Bygg sedan burgaren med sallat, tomater, Pulled Oats, picklad rödlök, guacamole, nachos och jalapeños.

* Se recept, sid 6.

Santa Maria Tortillas

TORTILLAN FRÅN SANTA MARIA ÄR PERFEKT FÖR ATT SKAPA BÄRBARA RÄTTER. DEN HAR SIN GIVNA PLATS I MÅNGA FOODTRUCKS, RESTAURANGER OCH KAFÉER DÅR UTE. ALLT TACK VARE DET HÄR:

- + Super-mångsidig, med tanke på att den kan användas till alla sorters wraps, men också som en bas för quesadillas, pizzor, pinwheels eller till och med friterad som en skål för vilken rätt som helst.
- + Mild smak och mjuk textur som fungerar bra till allt.
- + Inget tillsatt socker.
- + Lång hållbarhet så länge förpackningen är obruten.
- + En storlek för varje rätt och varje tillfälle.
- + Nya och spännande veggio-tortillas.*

*Lanseras i Q3 2021.

BURRITO MED BLOMKÅLSCURRY

Klassisk madras-curry med röda linser, blomkål och ett varmt tortillafodral.

TILLAGNING: 20 MIN
TOTAL TID: 40 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

75 ml rapsolja eller liknande
200 ml cashewnötter
800 g blomkål
50 g ingefära, finhackad
8 vitlöksklyftor, finhackad
200 g lök, hackad
3 msk Santa Maria Curry Madras
2 msk Santa Maria Kummin
400 ml röda linser
800 ml vatten
Salt
10 Santa Maria Soft Tortillas 12"
4 ägg
4 tomat, tärnade
2 grön chilis, finhackad
150 g babyspenat
50 g korianderblad, hackade

NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 156 kcal/653 kJ, Kolhydrater: 14 g, Protein: 6,8 g, Fett: 7,5 g

TILLAGNING

1. Dela blomkålen i små buketter. Häll på lite olja och rosta dem i ugnen tills de har fin färg och nästan är lite sotiga i kanterna.
2. Koka cashewnötterna i dubbelt så mycket vatten som sin egen mängd i ungefär 10 minuter. Lägg dem sedan i en blender och mixa till en slät röra.
3. Värm upp ca 50 ml olja i en panna innan du lägger i hackad lök, ingefära och vitlök tillsammans med kryddorna. Rör om och häll på torkade linser och vatten. Låt det sjuda under lock i ungefär 10 minuter, tills linserna är mjuka. Häll på mer vatten om det behövs.
4. Lägg i cashewröran och rör om.
5. Vispa ägg som du sedan penslar varje tortilla med.
6. Värm dina tortillas i en panna tills de reser sig och får lite färg.
7. Lägg spenat, currygryta, hackad tomat och grön chili på tortillan. Avsluta med rostad blomkål och koriander. Vik till en burrito och slå in i papper.

Oupptäckta KOMBOS

DET OKÄNDA ÄR HÖGOKTANIGT BRÄNSLE FÖR ALLA FOODIES DÄR UTE. DET ÄR VAD SOM DRIVER LUSTEN ATT UPPTÄCKA OCH HITTA NYA UPPELSEER SOM MAN GÄRNA UPPREPAR. DET ÄR DÄR SMAKER MÖTS OCH TEXTURER FÖRENAS. TILLSAMMANS SKAPAR DE SMAKLIGA KOMBOS SOM DU ALDRIG HAR PROVAT, SOM DINA GÄSTER TYCKER ÄR SPÄNNANDE OCH SOM GÖR DITT ERBJUDANDE BÅDE INTRESSANT OCH LÖNSAMT. DET ÄR DÄRFÖR VI TYCKER ATT DU SKA KRYDDA MENYN MED OUPPTÄCKTA KOMBOS.



CRISPY CHICKEN SANDO

Underbar kycklingmacka som tar dig till Tokyos sjudande bakgator.

TILLAGNING: 20 MIN
TOTAL TID: 35 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

400 g rödkål, strimlad
10 kycklingbröst, skuren i halvor
4 msk Santa Maria Wasabi Sesame
200 ml majsstärkelse
3 ägg
400 g panko
300 ml rapsolja
50 g smör
20 skivor, skivor
250 ml majonnäs
150 ml Santa Maria Korean BBQ Sauce

TILLAGNING

- Skär kålen så tunt som möjligt. Lägg den i kallt vatten och ställ bunken i kylen. Sedan är det bara att hälla av kålen och torka den precis före användning.
- Skär kycklingbrösten i halvor på längden och banka ut dem lite lätt. Krydda med Wasabi Sesame på båda sidor.
- Doppade den kryddade kycklingen först i majsstärkelse sedan i vispat ägg och slutligen i panko. Låt de panerade kycklingbrösten vila i några minuter

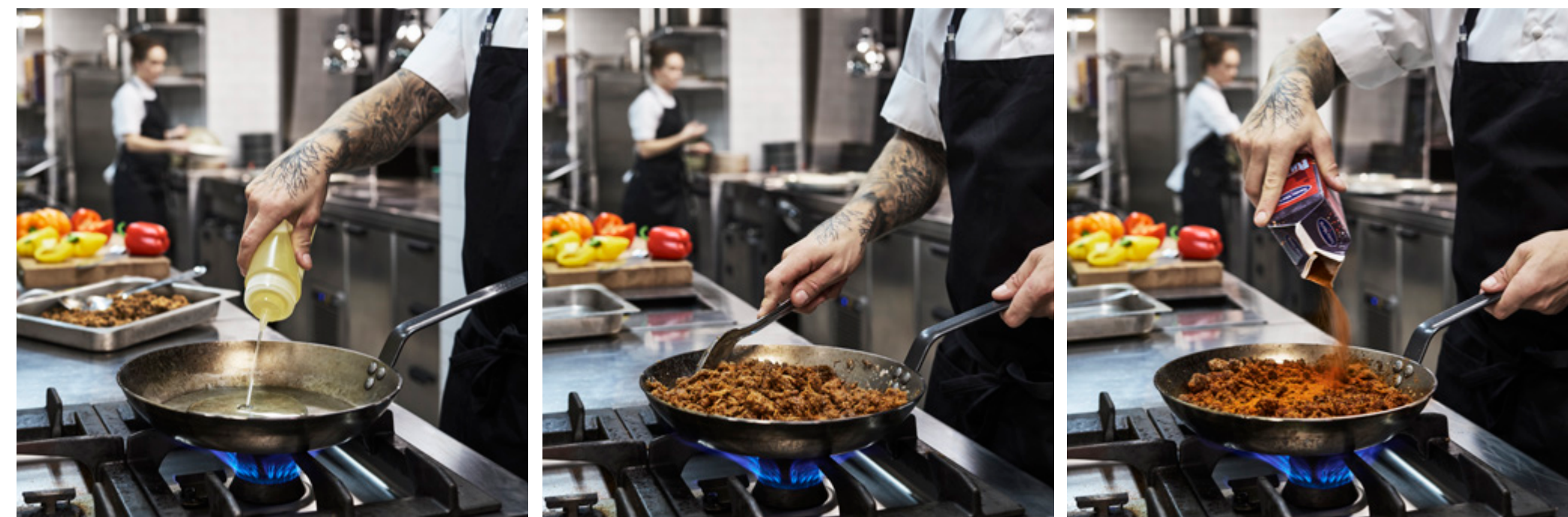
- Värm upp olja och stek kycklingen på båda sidor tills den är gyllenbrun. Annars kan du säklart fritera den.
- Smörja brödskiivorna för att undvika en svampig macka. Blanda Korean BBQ Sauce med majonnäs och bred dina smörade brödskiivor med blandningen.
- Lägg avrunnen kål på en av brödskiivorna. Fortsätt sedan med den tillagade kycklingen och avsluta med den andra brödskiivan på toppen. Lägg lite vikt på mackan i 1–2 minuter innan du delar den på mitten och skär bort kanterna.



NÄRINGSVÄRDE (100 G):
Energi: 274 kcal/1143 kJ
Kolhydrater: 23 g,
Protein: 11 g, Fett: 15 g

Laga Pulled Oats® till perfektion

PULLED OATS® ÄR VERKLIGEN EN GAME-CHANGER. TACK VARE SINA MAXADE NÄRINGSVÄRDEN, HÅLLBARA RÅVAROR OCH MÖRA TEXTUR ÄR DET ENLIGT OSS DET PERFEKTA PROTEINET. SÅ HÄR GÖR DU FÖR ATT PULLED OATS® SKA BLI EN RIKTIGT GOD BAS FÖR NÄSTAN VILKEN RÄTT SOM HELST.



ANVÄND MYCKET OLJA.

Fett är en bra smakbärare och Pulled Oats® innehåller mindre fett än kött. Därför är det en bra idé att använda rikligt med olja.

ANVÄND MYCKET VÄRME.

Precis som med vilket protein som helst ger kort tillagning på hög värme en härlig yta. Stek, rosta, baka eller grilla, men koka inte Pulled Oats® eftersom det förstör den fina texturen.

ANVÄND MYCKET KRYDDOR.

Pulled Oats® absorberar mer smak än kött. Därför råder vi wdig att ta i med kryddningen för att göra din rätt till en riktig smakupplevelse.

POKÉ BOWL

MED KOKOSRIS

En bowl med sött, salt, hett och fruktigt i sällskap av krämigt kokosris.

TILLAGNING: 20 MIN
TOTAL TID: 35 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

800 ml Santa Maria Coconut Milk
400 ml vatten
600 ml jasminris
2 limefrukter, skal och juice
Salt
1 kg Gold & Green® Chili-Ginger marinerad Deli OatBites®
500 g edamamebönor
3 mango, skuren i kuber
3 avokado, skivad
5 tsk Santa Maria Wasabi Sesame
1 kruka med koriander
300 ml Santa Maria Chipotle Sauce
500 g rödbetor (gärna i olika färger)
30 g Santa Maria Pickling Spice Mix

TILLAGNING

Plocka ut dina Deli OatBites ur frysen så de hinner tina.

Picklad rödbeta

Skiva rödbetorna på en mandolin för att få riktigt tunna skivor. Häll på Pickling Spice Mix och låt det stå i ca 1 timme före användning.

Kokosris

Blanda kokosmjölk, vatten, salt och ris i en kastrull. Låt det koka på låg värme i 18–20 minuter, tills riset är mjukt. Låt det svalna innan du tillsätter limejuice och zest.

Alltihop tillsammans

Förbered alla grönsaker innan du börjar bygga ihop din bowl. Lägg sedan ris i botten och fortsätt med alla toppings i olika sektioner. Avsluta med koriander, Wasabi Sesame och Chipotle Sauce. Servera såsen bredvid om det inte ska ätas direkt.

Testa olika smakers

Experimentera med de olika kryddblandningarna från Santa Maria för att hitta nya och spännande smakkombinationer.

Gör en tortilla-skål!

Lägg en tortilla i en ugnssäker skål. Värm den i ugnen ca 5 minuter på 200°C tills den har fin färg och form.

LOADED NACHOS

Ett fyrverkeri av färger, texturer och smaker, toppat med sötsyrlig Pulled Oats®.

TILLAGNING: 20 MIN
TOTAL TID: 35 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

200 g tomat, tärnade
100 g vitlök, finhackad
40 g koriander, hackad
500 g Santa Maria Guacamole Frozen
200 g spenat, färsk
3 msk olja
600 g Gold & Green® Pulled Oats® Nude
4 msk Santa Maria BBQ Rub Chipotle & Citrus
100 ml Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
500 g svarta bönor, avrunna
500 ml Santa Maria Rio Grande Salsa
5 Santa Maria Soft Tortilla 8"
1 påse Santa Maria Nachos, 475 g
300 g vit ost, riven

TILLAGNING

- Hacka tomat, vitlök och koriander.
- Lägg den tinade guacamolen i en blender ihop med spenat. Mixa tills den är slät med enstaka bitar av spenat.
- Värm upp olja i en panna och stek Pulled Oats tills den får lite färg. Häll på rub och BBQ-sås. Rör om och ta bort från värmen.
- Blanda ihop salsa och svarta bönor i en panna. Värm upp blandningen innan du mixar den snabbt i en blender för att få till en ganska grov variant av "refried beans".

- Skär tortillas i små munbitar som du sprider ut på en plåt. Baka dem i ugnen på 200°C ca 5 minuter, tills de är rostade och krispiga. Addera dina nachos när det är 2 minuter kvar.
- Fyll ett pappertråg med dina värmda nachos och bakade tortilla chips. Lägg din tillagade Pulled Oats i mitten och addera hackad tomat, refried beans och guacamole. Avsluta med salsa, smulad vit ost, finhackad lök och koriander.

NÄRINGSVÄRDE (100 G): Energi: 199 kcal/831 kJ, Kolhydrater: 16 g, Protein: 9,6 g, Fett: 9,9 g

TA MED ELLER ÄT HÄR

ALLT SOM FINNS I DET HÄR KONCEPTET KAN ANPASSAS FÖR TAKE-AWAY. VI HAR SKAPAT RÄTTER SOM KAN AVNJUTAS PÅ VÄG, HEMMA ELLER VAR SOM HELST ANNARS.

Sås vid sidan om

Genom att hålla sås bortå från andra komponenter bevarar du så mycket textur som möjligt. Det ser bättre ut och det smakar bättre. Att servera såsen vid sidan om gör stor skillnad för de flesta rätter.

Tänk på mängden

Pulled Oats® är fullt av protein. Det innehåller faktiskt mer än kyckling. Därför kan du dra ner lite på mängden varje portion och ändå göra dina gäster mätta och belåtna. Samtidigt ökar du vinstmarginalen för din rätt.

Ta rätt genvägar

Idag är det viktigare än någonsin att göra smarta inköp. Genom att använda convenience-produkter av hög kvalitet kan du spara mycket tid. Använd till exempel salsa från Santa Marla som en bas för din egen signatur-salsa.



Håll relationen varm

Eftersom take-away och hemleverans innebär ganska lite interaktion med dina gäster är det bra att skicka med något personligt. Det kan vara ett litet tack-kort eller något om din meny. Vad som helst är bra för att hålla relationen varm.

Dekonstruera när det behövs

När en något på din meny inte passar så bra för take-away kan du helt enkelt göra den till en DIY-rätt. Packa ingredienserna för sig och skicka med tydliga instruktioner för hur de ska tillagas. På det här sättet kan du ändå ge dina gäster starka matupplevelser hemma.

Packa smart

När det gäller varm mat är förpackningar av papper faktiskt bättre än plast. Papper absorberar mer ånga, vilket håller maten fräsch och saker som pommes frites krispiga. Det håller också värmen bättre.

Dubbelkolla beställningarna

Att komma hem, packa upp sin beställning och inse att det har blivit fel kan vara en hemsk upplevelse. Särskilt när man är hungrig. Men de här situationerna kan lätt undvikas genom att dubbelkolla varje beställning. Se till att det finns någon i köket och någon vid kassan som gör en extra koll.



TAKE-AWAY VERSIONEN PÅ VÄNSTERSIDAN SERVERAS NÅGRA VÄLMENADE PÅMINNELSER OM SAKER SOM ÄR BRA ATT TÄNKA PÅ. I DET HÄR FALLET, MED RÄTTEN SOM SERVERAS PÅ PLATS TÄNKER VI ATT DET INTE BEHÖVS. SÅ VI ANVÄNDER DEN HÄR YTAN TILL ATT CITERA DEPECHE MODE:

“Words are very unnecessary. They can only do harm.”

Framtidens barnmeny

VISST ÄR DET SÅ ATT DEN INTERNATIONELLA BARNMENYN KNAPPT HAR FÖRÄNDRATS UNDER DE SENASTE DECENNIERNA? HÄR FINNS DET STORA MÖJLIGHETER FÖRBÄTTRING OCH RÄTTER SOM LOCKAR FRAM MER MATGLÄDJE HOS DE MINSTA GÄSTERNA. DÄRFÖR VILL VI SLÅ ETT SLAG FÖR FRAMTIDENS BARNMENY.

CHICKEN N' CHIPS

En friterad fest med krispiga nuggets, pommes frites och gärna en god dipp.

TILLAGNING: 20 MIN
TOTAL TID: 35 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

700 g potatis
500 g morötter
100 g majsstärkelse
1000 ml rapsolja
Santa Maria Pommes Frites Spice Mix
800 g kyckling
500 ml rapsolja
200 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

TILLAGNING

1. Sätt ugnen på 175°C.
2. Skär kycklingen i små bitar. Vänd dem i olja och sedan i Crispy Bites Spice Mix. Se till att bitarna blir täckta av kryddmix.
3. Baka i ugnen 15–20 minuter, tills paneringen är gyllt brun och kycklingen tillagad.
4. Skär potatis och morötter i stavar. Vänd morötterna i majsstärkelse för att hålla dem krispiga.
5. Friter potatis- och morotsstavarna tills de får fin färg och textur. Krydda med French Fries Spice Mix.
6. Servera alltihop i en pappersstrut. Blanda två delar gräddfil med en del majonnäs, kryddmix och koriander så har du din första sås. Salsan kan serveras precis som den är.

NÄRINGSVÄRDE (100 G): Energi: 139 kcal/583 kJ,
Kolhydrater: 12 g, Protein: 8,1 g, Fett: 6,2 g



Något för tuffingar

Spetsa salsan med Santa Maria Sriracha Sauce.

En frisk fläkt!

Riv citronzest och strö lite persilja över dina pommes för en frisk smak som går väldigt bra ihop med den heta dippen.

DIPPSÄSER

ÖRTIG VITLÖKSSÅS

160 g majonnäs
350 ml gräddfil
40 g Santa Maria Garlic & Herbs Seasoning Mix
1 kruka koriander

SALSA

500 g Santa Maria Chunky Salsa Medium

INGREDIENSER

800 g kycklingfärs eller tärnad kycklinglår
3 msk rapsolja
2 lök, hackade
1 paprika, röd tärnad
400 g svarta bönor, avrunnen
200 g majs
60 g Santa Maria Mexican Fajita Spice Mix
2 ägg, vispade
300 g ost, rigen
20 Santa Maria Soft Tortilla 8"

TILLAGNING

1. Sätt ugnen på 200°C
2. Värm upp 3 msk olja i en panna och stek hackad lök tills den är mjuk. Addera kycklingen och låt den få färg.
3. Addera paprika, svarta bönor och majs i pannen. Stek tills de mjuknar.
4. Häll på Mexican Fajita Spice Mix och rör om. Smörj en plåt med resten av oljan.
5. Fyll dina tortillas med kycklingröra (ca 100 ml i varje) och strö riven ost över. Vik in sidorna och rulla ihop dem. Lägg ändarna nedåt på plåten.
6. Pensla dina rullade tortillas med vispat ägg och baka dem i ugnen ca 10 minuter, tills de är krispiga och har fin färg.
7. Servera 1–2 chimichangas per person. Gärna med härliga tillbehör och någon god dippsås!

NÄRINGSVÄRDE (100 G):
Energi: 168 kcal/706 kJ,
Kolhydrater: 13 g, Protein: 13 g, Fett: 6,9 g



Lite flottare!

Pensla dina Roadie Rolls med vispat ägg och strö lite riven parmesan över dem. Avsluta med oregano innan du skickar in dem i ugnen.

Och så lite grönt

Erbjud krispiga grönsaksstavar som ett gott och dippbart tillbehör.

Playful pizza-ish

Superenkla tortilla-tolkningar av goda pizzor.

GRUNDRECEPT

Santa Maria Tortilla (valfri storlek)
Santa Maria Salsa (valfri sort)
Riven ost
Santa Maria Oregano

STORLEKAR & TILLAGNING

Dubbel-slice

Använd 12-tumstortillan delad i tre bitar. Fyll dem med säs, ost och valfri topping. Avsluta med oregano, vik och baka på 175°C.

Pizzarullar

Använd 10-tumstortillan. Fyll den med säs, ost och valfri topping. Avsluta med oregano, rulla ihop, dela i två och baka på 175°C.

Minipizzor

Använd 6-tumstortillan som en platt pizzabas. Fyll den med säs, ost och valfri topping. Avsluta med oregano och baka på 175°C.

TRE TOPPINGS

Brasiliansk Ananas

Strimlad skinka
Konserverad ananas

Grekisk Gyros

Gold & Green® Pulled Oats® Nude
Santa Maria Gyroskrydda
Vit ost (typ feta)

Mexikansk Taco

Köttfärs
Santa Maria Taco Spice Mix
Majs

SÅSIGA SIDES

Kebabsås

1 del majonnäs
2 delar gräddfil
Santa Maria Kebabkrydda
Lite riven vitlök

Örtig vitlökssås

Santa Maria Garlic & Herbs Seasoning Mix
Gräddfil

Santa Maria Chunky Salsa

Servera precis som den är eller lägg till något för att få en egen twist. Kanske "dagens salsa". Addera till exempel färsk koriander eller ananasbitar!

Ställ i kylen
minst 30 minuter för att låta
smakerna sätta sig.



Ljuvliga små sides

ÄRLIGT TALAT, VEM ÄLSKAR INTE SIDE-ORDERS? KRÄMIGA DIPP-SÅSER, KRISPIGA POMMES, BAKADE NACHOS OCH FRITERADE ROTFRUKTER ÄR BARA NÅGRA FANTASTISKA SÄTT ATT TA EN MÅLTID TILL NÄSTA NIVÅ. SAMTIDIGT ÄR DE PERFEKTA FÖR ATT SKAPA MERFÖRSÄLJNING. DÄRFÖR TROR VI STENHÅRT PÅ LJUVLIGA SMÅ SIDES.



Ljuvliga små sides

Alla recept som visar mängd gäller för 10 portioner.

SNACKS

TORTILLACHIPS

Överblivna tortillas
 Santa Maria Paprikapulver
 Rapsolja

Sätt ugnen på 200°C. Skär dina tortillas i små trekanter och pensla dem med olja. Rosta i ugnen 5–10 minuter, tills de har torkat och fått lite färg. Pudra med lite paprikapulver när chipsen har svalnat.

BROCCOLIBUKETTER

500 g Bellaverde-broccoli
 150 ml grekisk yoghurt
 200 ml panko
 2 tbs Santa Maria Wasabi Sesame
 Rapsolja för fritering

Hetta upp olja i en panna eller fritös. Skölj broccolin och låt den rinna av. Lägg grekisk yoghurt i en skål och panko blandad med Wasabi Sesame i en annan. Doppa varje broccolibukett först i yoghurt och sedan i panering. Friter dem sedan tills de är gyllenbruna och krispiga.

NACHO-KANAPÉER

Santa Maria Nacho Chips
 Ost, rivet
 Gold & Green® Pulled Oats® Nüde
 or Deli OatBites

Sätt ugnen på 200°C. Sprid ut dina nachos på en plåt. Lägg lite Pulled Oats och ost på varje chips. Baka i ugnen 5–10 minuter, tills osten har smält och fått fin färg.

SAUCES

CHIMICHURRI-DIPP

80 g Santa Maria Chimichurri Spice Mix
 350 ml gräddfil
 150 ml majonnäs

Ställ i kylan minst 20 min.

SRIRACHA-MAJO

400 ml majonnäs
 100 ml Santa Maria Sriracha Sauce

ASIAN INFUSION

150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce
 150 ml lime eller citronsaft
 2 msk sojasås
 2 msk ingefära, rivet
 2 msk koriander, hackad
 2 msk mynta, hackad
 2 msk Santa Maria Sesamfrö

SNACKS

GRÖNKÅLSCHIPS

400 g grönkål
 150 ml rapsolja
 Santa Maria Rock Salt

Sätt ugnen på 200°C. Skölj kålen och låt den rinna av. Lägg kålen på en plåt och håll på lite olja. Rosta sedan kålen i ugnen 8–10 minuter, tills den är krispig och gyllenbrun. Avsluta med att strö lite salt över alltihop.

VARMA SNACKPAPRIKOR

Snackpaprikor (små)
 Rapsolja
 Santa Maria Havssalt
 Santa Maria Tellicherry Svart Peppar

Värm upp lite olja i en panna och stek paprikorna tills de får fin färg. Strö lite salt och peppar över precis före servering.

SÖTPOTATISCHIPS

800 g sötpotatis
 75 ml rapsolja
 Santa Maria Havssalt

Sätt ugnen på 125°C. Skiva sötpotatisarna riktigt tunt. Lägg dem i en skål och håll på oljan. Se till att varje skiva får olja på båda sidorna. Sprid sedan ut dem i ett lager på plåtar. Rosta i mitten av ugnen i ca 45 minuter. Avsluta med salt och valfria kryddor.

Tips. Använd en mandolin för riktigt tunna och krispiga chips.

*Ge dem en anledning.
 För att det funkar.*

EN UNDERSÖKNING* VISAR ATT SERVERINGSPERSONAL SOM PRESENTERAR SITT FÖRSLAG PÅ **MERFÖRSÄLJNING** MED EN ANLEDNING FÅR ETT **JA I 93% FALLEN**, ÄVEN MED EN KONSTIG ANLEDNING. SÅ NÄSTA GÅNG DU FÖRESLÅR NÅGOT EXTRA KAN DU TESTA ATT SÄGA DET SÅ HÄR: **VILL DU LÄGGA TILL LITE SÖTPOTATIS-CHIPS FÖR ATT DET ÄR SÖNDAG?**



Otroliga final- karameller

DESSERTER ÄR INTE BARA ETT SÖTT OCH GOTT SÄTT ATT AVSLUTA EN MÅLTID. DE KAN OFTA TILLAGAS I FÖRVÄG OCH DERAS KOSTNAD PER PORTION BRUKAR VARA LÅG. DET BETYDER ATT DESSERTER ÄR PERFEKTA FÖR ATT SKAPA MERFÖRSÄLJNING OCH ÖKA SNITTNOTAN, SÄRSKILT NÄR DET GÄLLER TAKE-AWAY. DET ÄR DÄRFÖR VI FÖRESLÅR ATT DU SÄTTER NÅGRA OTROLIGA FINALKARAMELLER PÅ MENYN.



MOROTSKAKA MED LIMEFROSTING

Otrolig tolkning av en klassisk kaka där morotens sötma möter limens friska syrlighet.

TILLAGNING: 15 MIN TOTAL TID: 25 MIN 10 PORTIONER

INGREDIENSER

4 ägg
300 ml vitt socker
350 ml vetemjöl
1 tsk Santa Maria Vaniljsocker
3 tsk Santa Maria Bakpulver
1½ tsk Santa Maria Kanel, malen
1 tsk Santa Maria Kardemumma, malen
½ tsk Santa Maria Ingefära, malen
1 nypa salt
150 ml solrosolja
2 stora morötter, rivna (500 ml)
Smör och ströbröd till ugnen

TILLAGNING

- Sätt ugnen på 150°C.
- Vispa ägg och socker tills blandningen är vit och fluffig.
- Blanda alla torra ingredienser i en egen skål innan du häller ner dem i äggblandningen.
- Tillsätt även solrosolja och rivna morötter.
- Häll ut din smet i en smörad och brödad springform.
- Baka i mitten av ugnen i 45–55 minuter.
- Testa med en provsticka när du tror att kakan är färdig. Ingen smet ska fastna.
- Låt kakan svalna innan du lägger på frosting.

FROSTING

- Vispa alla ingredienser till en krämig och fluffig blandning. Bred sedan ut den på kakan.

NÄRINGSVÄRDE (100 G): Energi: 340 kcal/1424 kJ, Kolhydrater: 47 g, Protein: 4,4 g, Fett: 15 g



DOUBLE CHOCOLATE & CHILI BROWNIE

Nöttig och söt brownie med en len chokladganache och chiliflakes.

TILLAGNING: 20 MIN TOTAL TID: 30 MIN
22 PORTIONER

INGREDIENSER

225 g smör
300 ml socker
150 ml muscovado-socker
4 stort ägg
150 ml kakao
350 ml vetemjöl
1 ml salt
1 tsk Santa Maria Vaniljsocker
1 tsk Santa Maria Red Hot
Flakes Chili Pepper

TOPPING

2 msk smör
150 ml vispgrädde
200 g mörk choklad
Santa Maria Red Hot
Flakes Chili Pepper

TILLAGNING

- Sätt ugnen på 175°C.
- Lägg bakplåtspapper i en ugnssäker form (20x30 cm).
- Smält smör i en kastrull. Ta bort den från värmen innan du rör ner vanligt socker och muscovado.
- Tillsätt ett ägg i taget medan du mixer smeten.
- Addera även vetemjöl, kakao och vaniljsocker. Mixa till en slät smet.
- Häll ut blandningen i formen och grädda i ugnen ca 20 minuter, tills kakan har blivit fast.

TOPPING

- Smält smör i en kastrull. Tillsätt sedan grädde.
- Ta bort kastrullen från värmen, addera choklad och rör tills du har en slät ganache.
- Låt chokladganachen svalna innan du smetar ut den på kakan. Avsluta med lite chiliflakes och ställ alltihop i kylan så att toppingen få sätta sig.

NÄRINGSVÄRDE (100 G): Energi: 421 kcal/1759 kJ, Kolhydrater: 45 g, Protein: 5,1 g, Fett: 24 g



ÄPPELPAJ – PANNKAKA

En bunke för att blanda, en panna för att grädda – och till slut en ljuvlig kaka.

TILLAGNING: 15 MIN TOTAL TID: 25 MIN
PORTIONER 4-6

INGREDIENSER

1½ tsk Santa Maria Kanel, mald
1 ml Santa Maria Muskotnöt, mald
1 äpple, granny smith, skuren tunna skivor
120 ml mjölk
1 msk Santa Maria Vaniljsocker
3 ägg
120 ml vetemjöl
2 ml salt
120 ml muscovado-socker eller farinsocker
50 g smör
Florsocker, för servering
Vispgrädde, för servering

TILLAGNING

- Sätt ugnen på 200°C
- Blanda ägg, vaniljsocker och mjölk i en bunke. Tillsätt sedan mjöl och salt. Vispa lätt och ställ åt sidan.
- Lägg skivat äpple i en panna. Krydda med kanel och muskot. Stek sedan äpplena på låg värme i 3–5 min, tills de är något mjuka. Öka till medelvärme och tillsätt både smör och brunt socker. Låt det puttra i ca 3 minuter, tills sockret blir sirap.
- Töm din bunke mitt i pannan, allt på en gång bara. Använd en värmesäker slev eller slickepott för att forma remsor av äppel-sirap blandning i smeten. Låt dem inte blandas helt och hållet. Tillaga i pannan tills små bubblor kommer upp i kanterna.
- Avsluta med att ställa pannan i ugnen ca 10 minuter.
- Lägg sedan en tallrik uppochner i pannan. Håll i den och vänd på alltihop för att få ut pannkakan. Toppa med florsocker och servera med lättvispad grädde eller glass!

NÄRINGSVÄRDE (100 G): Energi: 198 kcal/828 kJ, Kolhydrater: 22 g, Protein: 4,4 g, Fett: 10 g



Låt dem
provsmaka!

REGEL NUMMER ETT NÄR DET KOMMER TILL MERFÖRSÄLJNING ÄR ATT GÄSTERNA SKA FÅ DITT ERBJUDANDE.

OM DE ÄNDÅ TVEKAR PÅ ATT LÄGGA TILL DET LILLA EXTRA KAN ETT SMAKPROV GÖRA UNDERVERK. I VISSA FALL HAR DET VISAT SIG ÖKA FÖRSÄLJNINGEN AV EN VISS VARA MED 2 000%*. SÅ NÄR EN GÄST STÅR GRUBBLAR ÖVER ATT KÖPA DESSERT ELLER INTE KAN DU SÄGA: VILL DU PROVA INNAN DU SLÅR TILL? HÄR FÅR DU ETT SMAKPROV PÅ VÅR MAKALÖSA BROWNIE.

*www.theatlantic.com/business/archive/2014/10/the-psychology-behind-costcos-free-samples/380969/

“Jag brukar tänka på varmkorven som historiens mest geniala take away.”

KAN DU BÖRJA MED ATT BERÄTTA HUR DU HAR HAFT DET DEN SENASTE TIDEN?

Precis som många andra har jag behövt ställa om min verksamhet till något helt annat. Det är något som vi i restaurangbranschen är bra på eftersom vi hela tiden måste ha koll på trender och ändrade förhållanden. Idag förbättrar jag måltider till förskolor och äldrevard.

ALLT FLER GÄSTER EFTERFRÅGAR VEGETARISK MAT. VAD TÄNKER DU KRING DET?

Det är ju väldigt positivt. Redan 2015 lanserade jag ett veganskt snabbmatskoncept för att minska miljöpåverkan och förbättra människors matvanor. Mer grönsaker är en stor del i det.

HUR SKAPAR DU VEGETARISKA RÄTTER SOM FOLK VILL HA?

Som med alla maträtter jag hittar på tänker jag: en del igenkänning, en del nytänk och den gamla hederliga tallriksmodellen.

VARFÖR ÄR DET VIKTIGT FÖR DIG ATT ERBJUDA VEGETARISK MAT?

En väl utvecklad vegetarisk meny är en hygienfaktor för en bra restaurang. Det säger mycket om ambitionerna i köket och omtanken för gästen. Risken med en dålig eller obefintlig vegetarisk meny är att sällskap väljer att gå någon annanstans. Idag är det alltid minst en som är vegan eller vegetarian i ett större sällskap. Om den personen inte blir tillfredsställd väljer man en konkurrent.

VAD HAR DU FÖR GRÖNA FAVORITPRODUKTER OCH VARFÖR JOBBAR DU MED DEM?

Många veganska halvfabrikat har en komplicerad tillverkningsprocess, många onödiga konsistensgivare och e-nummer som påverkar klimatavtrycket. Det är jag inte så förtjust i. Min absoluta favorit är ett finskt protein som bara innehåller tre ingredienser (plus salt och olja, reds. anm.) Det heter Pulled Oats® och tillverkas på havre, ärtor och bondböner. Proteinhalten är till och med högre än i kyckling, smaken är neutral och det har en konsistens som man ofta saknar i vegansk kost. Jag är också väldigt förtjust i bönor och potatis. Och så använder jag väldigt mycket grönsaker som tillför umami. Till exempel olika kålsorter, lök och vitlök.

TAKE-AWAY OCH HEMLEVERANSER HAR ÖKAT KRAFTIGT. HUR SKULLE DU ANPASSA MENYN FÖR DET?

Jag skulle tänka på utformningen av rätterna, så de blir lätta att ta med. Och jag skulle forma dem så det behövs minimalt med engångsmaterial som både är dyrt och dåligt för miljön. Så take away-rätter som inte kräver mycket engångsmaterial kommer vara avgörande för kundens val och dina kostnader. Jag tror på att skapa fler rätter som man kan ta direkt i handen. Kanske bara med ett papper eller i en kartong. Alla delar man lägger till som såsbägare, bestick och sånt påverkar dina kostnader och miljön. Jag brukar tänka på varmkorven som historiens mest geniala take away. Den innebär enkla förberedelser och minimalt med engångsmaterial. Riktigt så enkelt är det inte alltid, men har man den som referens och nått att sträva efter så är man på rätt väg. Och jag skulle försöka öka andelen bärbara rätter för en bättre ekonomi. Att exempelvis göra mat som kan ätas med enbart gaffel kan också minska dina kostnader rejält.

ÄVEN KLIMATAVTRYCK OCH MATSVINN ÄR FRÅGOR SOM BLIR ALLT VIKTIGARE FÖR GÄSTERN. VAD HAR DU FÖR TIPS PÅ ENKLA SÄTT ATT TILLGODOSE DE BEHOVEN?

Först måste du få koll på hur mycket dina rätter påverkar CO2-utsläppen. Jag klimatberäknar alla mina rätter med en web-app som heter Klimato. Den listar 3 000 livsmedel och räknar ihop utsläppen utefter ditt recept. Sedan kommunicerar jag det till mina kunder. Det får dem att välja en rätt med mindre utsläpp i högre grad. I praktiken innebär det helt enkelt mer grönt och mindre rött kött.

SEBASTIAN SCHAUERMANN ÄR KOCK OCH MATENTREPRENÖR. HAN HAR VARIT VERKSAM I RESTAURANGBRANSCHEN I MER ÄN 30 ÅR, DRIVIT FLERA RESTAURANGER, JOBBAT MED CATERING, SKRIVIT KOKBÖCKER OCH ÄR OFTA MED SOM TV-KOCK I SVERIGES STÖRSTA MORGONPROGRAM. HAN HAR ÄVEN GRUNDAT LANDETS FÖRSTA VEGANSKA SNABBMATSKEDJA. SEBASTIAN VILL FOKUSERA MER PÅ KLIMATVÄNLIG MAT OCH ÖKA MEDVETENHETEN KRING RÅVARANS BETYDELSE I MÅLTIDEN. HANS MATFILOSOFI BYGGER OCKSÅ PÅ ATT TESTA NYA SMAKER OCH TILLAGNINGSKONCEPT. INTE HELT OVÄNTAT HAR DEN SENASTE TIDENS RESTRIKTIONER OCH UTMANINGAR TVINGAT HONOM ATT HITTA NYA VÄGAR ATT FORTSÄTTA GÖRA DET HAN ÄLSKAR.

MYCKET AV DET DU PRATAR OM GÄLLER JU HÅLLBARHET. HUR GÅR DET IHOP MED EN LÖNSAM VERKSAMHET?

När du börjar tänka hållbart får du också mer koll på dina råvaror. Och mer grönsaker ger lägre kilopriser då kött är avsevärt mycket dyrare. Matsvinn är något som vi i restaurangbranschen jobbar med dagligen. Och jag tror vi är bäst av alla på det. Här ligger hela hemligheten till en bra krokekonomi, men självklart kan vi bli ännu bättre genom att hjälpa leverantörer att bli av med hela djuret, ovanliga fiskar, krokiga grönsaker och ta hand om råvaror med korta datum. Att 30% av produktionen inte ens kommer ut på marknaden är skrämmande när människor svälter och planetens resurser inte räcker till oss alla.

HUR TROR DU ATT RESTAURANGBRANSCHEN KOMMER UTVECKLAS DE NÄRMASTE ÅREN?

Framförallt måste vi anpassa vår kost för att rädda planeten. Oavsett om det gäller kött eller grönsaker behöver vi använda mer närodlat och minska vårt klimatavtryck. Den utvecklingen kommer bara fortsätta i restaurangbranschen. Vi kommer också se en fortsatt digitalisering. Just nu hjälper jag till exempel ett företag att utveckla virtuella restauranger. Det bygger på ett kök som levererar take away-mat till flera olika koncept. Lite som Amazon jobbar. Den här typen av försäljning tror jag kommer vara en basinkomst för restaurangerna under de närmaste två åren. Sen om världen blir lite mer normal kommer take away ändå vara en viktig del. Jag skulle gissa att närmare 50% kommer bestå av mat som man kan ta med sig från krogen. Det är kostnadseffektivt eftersom det inte kräver någon servispersonal. Vi måste bara lära om och bli bättre på det här, så att vi fortfarande kan erbjuda en bra upplevelse. Och trots den här utvecklingen kommer det fysiska restaurangbesöket finnas kvar som en absolut nödvändig lyx.



Produkterna du behöver

UTAN MJUKA TORTILLAS OCH VÄLKOMPONERADE KRYDDMIXER BLIR DET INGA CHIMICHANGAS ELLER BURRITOS MED BLOMKÅLSCURRY. HÄR LISTAR VI ALLA VÅRA PRODUKTER SOM ANVÄNTS FÖR ATT SKAPA RECEPTEN I DEN HÄR BROSCHYREN.

SANTA MARIA KRYDDOR

101228	BAKPULVER	700 G
4124	BASIL & TOMATO	250 G
4112	CACAO & CHILI	290 G
101315	KARDEMUMMA, MALEN	370 G
4143	CHILI EXPLOSION	275 G
101222	CHILIPEPPAR RED HOT FLAKES	295 G
101181	KANEL, MALEN	470 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
101207	SPISKUMMIN	430 G
101282	CURRY MADRAS	435 G
101309	POMMES FRITESKRYDDA	840 G
101284	GARLIC & HERBS SEASONING MIX	575 G
101180	INGEFÄRA, MALEN	380 G
101307	GYROSKRYDDA	590 G
101287	KEBABKRYDDA	370 G
101199	MUSKOTNÖT, MALEN	440 G
101835	OREGANO	65 G
101349	ROSÉPEPPAR	265 G
101311	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G
4141	ROCK SALT	455 G
101202	HAVSSALT	1010 G
101206	SESAMFRÖ VITT	490 G
4116	SMOKED PAPRIKA	230 G
4140	TELLICHERRY SVART PEPPAR	210 G
101247	VANILJSOCKER	700 G
4114	WASABI SESAME	295 G

SANTA MARIA BBQ

101325	BBQ RÜB CHIPOTLE & CITRUS	650 G
101998	BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI	350 G
200644	BBQ SAUCE BOURBON WHISKEY	1165 G
200646	BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE	2575 G
200518	BBQ SAUCE KOREAN STYLE	1000 G
100269	PICKLING SPICE MIX	400 G

SANTA MARIA TEX MEX

4551	CHUNKY SALSA MEDIUM	3700 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
4445	JALAPEÑOS GREEN	3065 G
4919	GUACAMOLE	1000 G
101263	MEXICAN FAJITA SPICE MIX	504 G
3212	NACHOS	475 G
4433	RIO GRANDE SALSA	3850 G
101254	TACO ORIGINAL SPICE MIX	532 G
4553	TACO SAUCE MILD	3700 G
4780	VETETORTILLA 6"	3960 G
4991	VETETORTILLA 8"	3860 G
4992	VETETORTILLA 10"	4500 G
4786	VETETORTILLA 12"	6480 G

SANTA MARIA STREET FOOD

4544	CHIPOTLE SAUCE	890 G
101365	PULLED PORK RUB	545 G
200107	SRIRACHA SAUCE	980 G

SANTA MARIA ASIA

4660	COCONUT MILK	2900 G
4646	SWEET CHILI SAUCE, PLASTDUNK	1950 ML
200626	TERIYAKI SAUCE, PLASTDUNK	2700 G

GOLD & GREEN

KCGH02	CHILI-GINGER MARINATED DELI OATBITES	1 KG
KHPH02	SMOKY BBQ MARINATED DELI OATBITES	1 KG
200685	PULLED OATS® NUDE	1,5 KG

NU MÖTER VI MORGONDAGENS GÄSTER

Det här matkonceptet handlar om enkelhet, bärbarhet och hållbarhet. Det handlar om att använda mångsidiga produkter för att skapa smidiga, spännande och lönsamma rätter.

Kontakta gärna din KAM om det är något mer du vill veta!

Contact

MIKAELA RINALDO
Country Manager OOH
mikaela.rinaldo@paulig.com
0700-852 409

ANNA-KARIN FRISK
Key Account Manager
anna-karin.frisk@paulig.com
0735-310 300

CAMILLA ANDREASSON
Key Account Manager
camilla.andreasson@paulig.com
0761-353 300

TOMMY NYGÅRD
Key Account Manager
tommy.nygard@paulig.com
0738-280 700

JOHAN RAMBERG
Key Account Manager
johan.ramberg@paulig.com
0700-852 309

MAY LUU PHONG
Key Account Manager
may.luuphong@paulig.com
0700-852 206

CHRISTIAN PERSSON
Key Account Manager
christian.persson@paulig.com
0705-140 273

PETER NORDSTRÖM
Key Account Manager
peter.nordstrom@paulig.com
0768-282 900

MORGAN DAHLQVIST
Key Account Manager
morgan.dahlqvist@paulig.com
0700-852 300