

Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE



NU OCKSÅ SOM
SQUEEZE-
FLASKA!

DET ÄR GRILLSÄSONG ÅRET RUNT!
Det har aldrig varit enklare att servera smaken av grillat. Våra nya squeeze-flaskor kommer med mer barbecuesmak än tidigare, de är mindre och lättare att hantera. De gör det helt enkelt enklare för dig att sätta grillsmakerna som gjort det stora landet i väst till BBQ-landet nummer ett!



Pineapple Jalapeño

Chipotle

Mango Jalapeño

Smokey Hickory

Bourbon Whiskey

American Style

Sweet Chipotle

American Style BBQ sauces

Sött, salt och rökigt. Här har vi tagit alla de klassiska Texassmakerna och pressat ner dem i sju magiska flaskor. Du vet, de där smakerna som är så starkt förknippade med barbecue, som gör det enkelt för dig att imponera – till och med utan grill.

Här hittar du allt från fantastiskt söta smaker av mango och ananas, till de starka tonerna från jalapeño och svartpeppar, och så de rökiga grejerna förstås; chipotle, bourbon och hickoryträ. Alla våra såser är lagade utifrån klassiska amerikanska tillagningssätt. Det blir inte mer amerikanskt än så. Och egentligen är de här såserna allt du behöver för att göra om en vilken dag som helst till en gameday.

— NU OCKSÅ SOM SQUEEZE-FLASKA! —



New improved recipe!

GLAZE CHIPOTLE
En klassisk glaze med en rökig och het smak av tomat och chipotle. Perfekt till kött, kyckling och lax.

— NU SOM SQUEEZE-FLASKA! —



New improved recipe!

GLAZE MANGO JALAPEÑO
Fräsch och stark smak av mango och jalapeño. Extra bra till fisk, skaldjur, kyckling och som tillbehör till lättare köttretter.

— NU SOM SQUEEZE-FLASKA! —



New improved recipe!

GLAZE PINEAPPLE JALAPEÑO
Välbalanserad smak av tropisk ananas och jalapeño. Fin till fläsk, kyckling, anka och fisk.

— NU OCKSÅ SOM SQUEEZE-FLASKA! —



New improved recipe!

BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE
Söt och syrlig med en lätt rökig smak, kryddad med svartpeppar och selleri. Perfekt till fett kött som revben.

— NU SOM SQUEEZE-FLASKA! —



New improved recipe!

BBQ SAUCE SMOKY HICKORY
Med de härligt rökiga och söta tonerna får du här den klassiska smaken som satt amerikansk barbecue på världskartan.

— NYHET! —



BBQ SAUCE SWEET CHIPOTLE
Den klassiska barbecue-smaken möter här hettan och det rökiga hos chipotle. Perfekt till grillat kött, kyckling och korv.

— NYHET! —



BBQ SAUCE BOURBON WHISKEY
Söt och rökig med en touch av bourbon. Den perfekta mixen för dig som vill ha lite whiskysmak på barbecuen.



STORT BBQ-PARTY?

För dig som jobbar riktigt storskaligt. Våra BBQ-smaker kommer också i riktigt stora förpackningar.

ARTIKEL NR	SQUEEZE BOTTLES	VIKT	ANTAL
200 640	BBQ Glaze Chipotle	1110 g	6
200 639	BBQ Glaze Mango Jalapeño	1050 g	6
200 605	BBQ Glaze Pineapple Jalapeño	1115 g	6
200 644	BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1165 g	6
200 643	BBQ Sauce Smoky Hickory	1140 g	6
200 642	BBQ Sauce Sweet Chipotle	1110 g	6
200 641	BBQ Sauce Original American Style	1145 g	6
DUNK			
200 606	BBQ Glaze Chipotle	2500 g	4
200 645	BBQ Sauce Smoky Hickory	2560 g	4
200 646	BBQ Sauce Original American Style	2575 g	4

VILL DU BREDDA DIN HORISONT?
Testa våra asiatiska och karibiska BBQ-såser.



SÅHÄR GÖR DU DEN PERFEKTA BURGAREN!

Använd kött med mycket fett, typ högrev. Grovmalt kött gör det extra gott. Bearbeta köttet så lite som möjligt och salta det inte förrän du ska steka det, så att det inte blir rimmat kött.

Stek dem inte i förväg utan när de beställs, om du har möjlighet. Och använd brioche eller liknande bröd som suger upp köttsaften.

BBQ Cheese BURGER

En klassisk Texasburgare med rökiga whiskysmaker. Eller så byter du ut whiskysåsen mot vilken som helst av våra andra BBQ-såser.

INGREDIENSER 10 PORT

- 1,5 kg grovmalen högrevsfärs
- Santa Maria Rock Salt**
- Santa Maria Telicherry Black Pepper**
- 0,5 dl rapsolja
- 10 hamburgerbröd, gärna brioche

TILLBEHÖR – KAN VARIERAS TILL OÄNDLIGHETEN

- 10 cheddarost, skivor
- Santa Maria BBQ Sauce**
- Bourbon Whiskey**
- 20 baconskivor, knaperstekt
- 3 tomater, skivade
- 2 rödlökar, skalad tunt skivad
- Santa Maria Pickling Spice Mix**

TILLAGNING

Blanda den tunt skivade löken med pickling mixen enligt instruktionerna på förpackningen. Forma försiktigt 150 grams burgare av färsen och krydda med salt och peppar precis innan stekning.

Grilla/stek burgarna i rapsolja till en innetemperatur på 72° C, ca 3 min/sida beroende på värme på grillen/spisen, lägg på osten och låt smälta.

Rosta hamburgerbröden lätt gyllenbruna.

Montera hamburgare, börja med bbq sauce i botten på brödet, lägg på tomat. Lägg på burgaren och därefter bacon, ytterligare lite bbq sauce toppa med den picklade löken. Servera

Grovmalt kött ger extra smak!

MANGO GLAZED salmon TACO

Den perfekta mixen mellan sött och surt. Servera i minitortillas eller i stora grytor så att alla kan dela.

INGREDIENSER 10 PORT

- 1 kg laxfilé
- 28 g **Santa Maria BBQ Rub**
- Chipotle & Citrus**
- 160 g **Santa Maria Glaze Mango Jalapeño**

LIMEMAJONNÄS

- 2 dl majonnäs
- 0,5 dl limejuice
- zest från en lime

TILLBEHÖR

- Santa Maria Tortilla 6"**
- 200 g rödkål, tunt skivad
- 1 silverlök, finhackad
- 50 g koriander, hackad
- 1 färska mango, tärnad
- 4 rädisor, tunt skivade

TILLAGNING

Sätt på ugnen på 225° C. Lägg laxfilén på ett bleck, skinnsidan ner, krydda med rubben och pensla på riktligt med glaze.

Baka i ugnen i ca 20 min, till 55° C i innetemperatur. Blanda ingredienserna till limemajonnäsen och fixa tillbehören.

Montera därefter tacón direkt, rödkål i botten, därefter lax som toppas med ytterligare lite glaze.

Därefter lite mango, silverlök- och korinaderhack, och några skivor rädisa, avsluta med limemajonnäs.

VAD ÄR EGENTLIGEN EN *Amerikansk Gameday?*

Det verkar handla lika mycket om det som händer utanför plan som på plan. När de kör sina stora tailgate-partytyn på parkeringarna utanför arenorna, när de går till pubarna och när de sitter hemma ... det verkar handla lika mycket om mat som om sport.

Gameday handlar om den där maten som du kan äta med händerna, så att du inte behöver slita blicken från dippsåserna, förlåt, vi menar tv-skärmen så klart. Det handlar om comfort food som är rökig, söt och salt. Den där eldiga maten från Texas. Som A Seven Layer Dip, där amerikanerna tar en hel svensk tacofredag, köttfärsen och såsen och hela rubbet, och lägger det i sju lager och kör in i ugnen. Vi går inte riktigt lika långt.

Men tänk efter, rätter som burriton och nachotallriken föddes av en anledning, för att du ska kunna samla rester och det som råkar finnas i kylan och förvandla det till en comfort day. En gameday. Här har vi samlat recept och inspiration som får dig att kunna tillgodose dina allra öltörstigaste gäster. Inte bara under sportevenemang. Sporten verkar ju vara ganska sekundär, vad vi har förstått.

Perfekt som snacks



ALKOHOLFRI GAMEDAY?

En klassisk gameday innehåller traditionellt mycket öl. Men där finns massor av fina alkoholfria drycker som fungerar lika bra. Som en Arnold Palmer till exempel. Den har fått sitt namn efter den gamla golfaren och receptet är lika enkelt som en halvmetersputt.

Ta bara en liter iste och en liter lemonad.
Mixa och servera med mycket is.



*Lite extra BBQ Sauce
Smoky Hickory*



*Du kan omöjligt servera
för många dippsåser.*



BURNT pork ENDS

Den mest karamelliserade och karaktäristiska delen av grisen.
100% finger-food!

INGREDIENSER 10 PORT

1,5 kg fläskside utan svål,
skuren i 2x2 cm bitar

0,5 dl rapsolja

50 g **Santa Maria Pulled Pork Rub**

250 g **Santa Maria BBQ Sauce Smoky Hickory**

TILLAGNING

Sätt på ugnen på 145° C. Skär fläsksidan i 2x2 cm bitar. Blanda fläskbitarna med olja och rub i en bunke. Lägg bitarna i ett bleck med ca 2 cm mellanrum. Baka i ugnen, ca 1 h 15 min tills de är möra.

Ta ut blecket ur ugnen, lägg fläskbitarna i bunke och håll på såsen och blanda väl.

Lägg på bleck och baka ytterligare 10 min, höj temperaturen på ugnen till 200° C.

Servera med ytterligare BBQ sauce att doppa i, MUMS!

Hot chicken wings

Om det finns en enda rätt som är finger-food så är det väl den här. Fantastisk med vilken som helst av våra BBQ-såser.

INGREDIENSER 10 PORT

1,5 kg kycklingvingar

0,5 dl rapsolja

50 g **Santa Maria BBQ Rub Chili** alt.

Santa Maria BBQ Steakhouse Rub

300 g **Santa Maria American Style**

BBQ Sauce alt.

Santa Maria Chipotle Glaze

TILLAGNING

Sätt på ugnen på 200° C. Skär kycklingvingarna i lederna så att de blir mindre bitar.

Lägg dem i en skål och blanda med olja och krydda med rub, blanda väl. Lägg på ett bleck och baka i ugnen i 45 min. Lägg vingarna i en bunke och håll över BBQ saucen och blanda väl.

Lägg på bleck och baka ytterligare 10 min. Servera med ytterligare BBQ sauce att doppa i.





PULLED OATS Burrito

Tex-mex-kökets motsvarighet till pyttipanna.
Fyll burriton med det dina gäster gillar bäst.

INGREDIENSER 10 PORT

500 g Pulled Oats® Nude

0,5 dl rapsolja

28 g Santa Maria Taco Spice Mix

3 dl basmatiris

3 msk limejuice

4 dl Santa Maria Pinto Beans, spolad och avrunnen

1,5 dl färsk koriander, hackad

2 rödlök, tunt skivad

10

Santa Maria Pickling Spice Mix

Santa Maria 12" Tortilla

3 tomater, tärnade

3

200 g cheddar, riven

3 dl

gräddfil

2

avokado, skuren i bitar

Santa Maria BBQ Sauce

Sweet Chipotle

TILLAGNING

Stek pulled oats i rapsolja på hög värme i ca 5 min, krydda med kryddmixen och blanda väl. Koka basmatiris enligt instruktionerna på förpackningen, när riset är klart, blanda med limejuice, bönor och koriander.

Blanda den tunt skivade löken med pickling mixen enligt instruktionerna på förpackningen.

Montera din burrito, börja med tortilla, lime- och korinaderiset, pulled oats, picklad lök, tomat, cheddar, gräddfil, avokado och avsluta BBQ sauce.

Tillbehör

PIT BEANS

INGREDIENSER 10 PORT

- 2 msk rapsolja
- 1 gul lök, skalad och strimlad
- 3 msk **Santa Maria Spiskummin**
- 1 kg **Santa Maria Pinto beans**, sköljda och avrunna
- 500 g **Santa Maria American Style BBQ Sauce**

TILLAGNING

Sautera löken i oljan i en vid kastrull ca 5 min. Tillsätt spiskummin och rör om. Tillsätt därefter bönorna och bbq saucen. Koka ca 10 min av smaka av.

Pickla lite rödlök med **Santa Maria Pickling Spice Mix**



Red Slaw även kallad **BBQ-slaw!**



LEFTOVERS nacho plate

STEG ETT: ta alla dina tacorester, nachos och ost. **STEG TVÅ:** släng in allt i ugnen. **STEG 3:** tillsätt en av våra BBQ-såser. Klart!



MAC 'N CHEESE

INGREDIENSER 10 PORT

- 1 kg makaroner, kokta.
- 4 dl **Santa Maria Cheddar Cheese Sauce**
- 2 dl vispgrädde
- 150 g cheddarost, riven.
- 5 g **Santa Maria Cayenne Peppar**

TILLAGNING

Sätt ugnen på 200° C. Blanda makaroner, cheddar cheese sauce, cayenne peppar och grädde i en skål. Häll blandningen i en ugnform och strö över cheddar ost. Baka i ugnen tills gyllenbrun, ca 20 min. Servera!

RED SLAW

INGREDIENSER 10 PORT

- 1 kg rödkål, finstrimlad
- 2 morötter, skalade och finstrimlade
- 4 salladslökar, finstrimlade
- 0,5 dl rapsolja
- 0,5 dl äppelcidervinäger
- 2 tbs salt
- 2 tsk **Santa Maria Telicherry Black Pepper**

TILLAGNING

Lägg samtliga ingredienser i en bunke och blanda väl, smaka av!

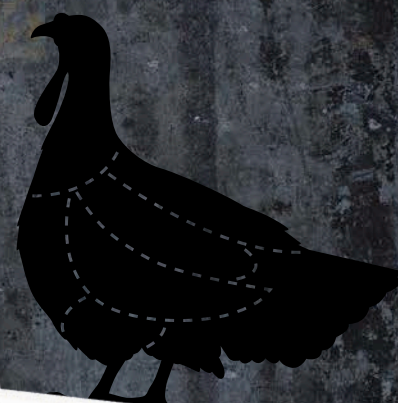
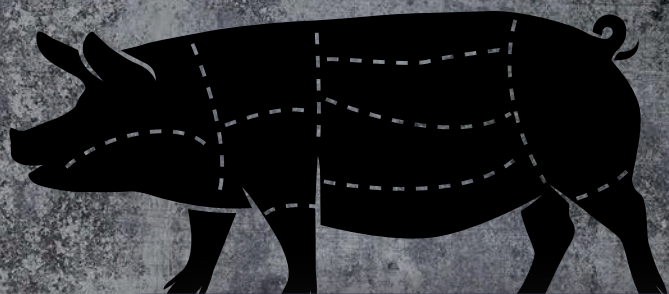




GE DINA GÄSTER DET BÄSTA AV *Amerikansk kultur!*

I mer än 20 år har Santa Maria gjort amerikanska BBQ-såser enligt autentiska recept, precis så som amerikanerna gjort i Texas och andra klassiska BBQ-stater sen de för första gången uppfann den där tjocka, söta, tomatbaserade, klassiska såsen i Kansas City för hundra år sen.

Det är med stolthet som vi fortsätter att sprida amerikansk smaksättning och om du vill ha hjälp att styra upp en klassisk gameday finns vi här för dig, med allt från koncept och amerikanska BBQ-anekdoter till små tips och tricks som tar får dina recept till en autentisk nivå.



VILL DU VETA MER?

ANNA-KARIN FRISK

TASTE CREATOR
anna-karin.frisk@paulig.com
0735-310 300

CAMILLA ANDREASSON

KAM
camilla.andreasson@paulig.com
0761-353 300

TOMMY NYGÅRD

KAM
tommy.nygard@paulig.com
0738-280 700

JOHAN RAMBERG

KAM
johan.ramberg@paulig.com
0700-852 309

MAY LUU PHONG

OFFENTLIG ÖST
may.luuphong@paulig.com
0700-852 206

CHRISTIAN PERSSON

OFFENTLIG SYD
christian.persson@paulig.com
0705-140 273

KRISTINA HOVMÖLLER

FÖRSÄLJNINGSCHEF
kristina.hovmoller@paulig.com
0738-258 100

HANS JONSSON

OFFENTLIG / PRIVAT NORR
hans.jonsson@paulig.com
0705-501 170

PETER NORDSTRÖM

OFFENTLIG / PRIVAT VÄST
peter.nordstrom@paulig.com
0768-282 900


MORGAN DAHLQVIST

PRIVAT SYD / VÄST
morgan.dahlqvist@paulig.com
0700-852 300



santamariafoodservice.se

FÖLJ OSS PÅ FACEBOOK

 /SantaMariaFoodserviceSverige