

Santa Maria

TACOTARTIAN

Goes Buffet

**Löydä täydellinen sisältö
tacobuffettiisi**

Pöydän kattaminen ei ole koskaan ollut
näin helppoa! Meiltä löytyy maailman
paras buffet-valikoima kolmena eri vaih-
toehtona – valitse niistä itsellesi parhaiten
sopiva tai yhdistä kaikki kolme.

TACOTARIAN

Goes Buffet

Wrappings

Valitse teemaksi vaikka Meksiko, Teksas tai Tokio. Herkullisen sisällön voi kääriä eri tavoilla: kovaan tacokuoreen tai pehmeään torillaan, munakoisokuoreen tai sushi-burritoon.

SIVUT 4-5



Fillings

Tacoissa pääroolia ei näyttele liha, kana, pavut tai nyhtökaura tai niiden puute. Kaikkein tärkeintä on herkullinen maku. Todellisen tacobuffetin pitäisi sisältää proteiinia jokaiseen makuun.

SIVUT 6-7



Veggies

Grillattu maissintähkä, paahdettu kukkakaali tai chipotle-chili-myskikurpitsa. Kasvikset ovat pikkuannosten kuninkaita ja harmittavan usein ne eivät riitä kannattelemaan koko ruokalistaa yksin.

SIVUT 8-9



Tacotarian toppings

Mitä tacot olisivat ilman kuorrutteita ja dippikastikkeita? Kaada, ripottele ja levitä höysteitä tacoille ja nuole lopuksi sormet puhtaiksi!

SIVUT 10-11



TACO: THE BEST BUFFET FOOD IN THE WORLD

WE LOVE TACOS. Taco on maailman monikäyttöisin ruoka. Tacon voi tarjolla vaikka munakoisoon tai sushi-burritoon käärittynä, kunhan maku on kohdillaan. Laita täytteeksi esimerkiksi hienonnettua naudanlihaa tai nyhdettyä jakkihedelmää ja kauho herkullinen täyte kovan tacokuoren tai pehmeän tortillan sisään. Höystä koko komeus aasialaisilla kastikkeilla, eteläamerikkalaisilla mausteilla tai pohjoismaisilla kasviksilla. Muista kuitenkin, että tärkeintä on maku. Kunhan maustaminen on kohdillaan, tacojen loittimisella ei ole rajoja. Ne sopivat fine dining -ruokalistalle tai herkulliseksi buffet-ruuaksi. Tacoja voi yhdistellä loputtomiin, ja ruokailijat voivat päästää mielikuvituksen valloilleen yhdistellessään omia suosikkimakujaan ja luodessaan yksilöllisiä tacoja. Taco-annosten syntyyn on kaksi syytä: kokkien näyttämisen tarve ja vieraiden hemmottelu. **TRUE TACOTARIANS.**

KOLME TACOTARIAN-TASOA

Todellinen tacotarian ei kangistu kaavoihin. Tacobuffetin suosion salaisuutena on sen monipuolisuus. Se voi sisältää mitä perinteisimpiä lisukkeita kuin myös yksilöllisiä tacotarian-makuja kokin mielikuvituksen mukaan. Sinä päätät. Me olemme apuna.

Tacotarian-konsepti on jaettu kolmeen eri tasoon sen mukaan, miten paljon aikaa, mielikuvitusta ja panostusta haluat käyttää. Minkä tahansa valitsetkin voit olla varma, että meiltä löytyy oikeat työkalut todelliseen tacobuffetiin.

EASY

Yksinkertaisia ja herkullisia vaihtoehtoja yhdistettyinä toisiinsa ja höysteenä hyvänmakuista kastikkeita - tacotaivas!

MEDIUM

Helppoa mutta vaatii pientä vaivannäköä! Näin pääset askeleen lähemmäs uskomattomia makunautintoja.

ADVANCED

Voit luoda todellisia tacotarian-aterioita ja aloittaa oman menestystarinasi. Muista, että yksilöllisen tacobuffetin luomiseen tarvitaan vain hieman uskallusta ja luovaa hulluutta.

NÄIN SAAT POTKUA TACOBUFFETIIN, VAIHE VAIHEELTA.

Muista pitää tarjolla aina kasvisvaihtoehto perinteisten proteiinivaihtoehtojen lisäksi.

Tarkkaile asiakasvirtaa ja kata tacobuffet sen mukaan, miten asiakkaat täyttävät lautasiaan.

Perinteinen kattaus: salaatti ja kasvikset ensin – kalliit proteiinilähteet sen jälkeen.

Muista, että tacot on tarkoitettu syötäväksi yhdessä. Varmista, että ruokalajit kannustavat tähän!



Let's go buffet!

12" WHEAT TORTILLA

10" WHEAT TORTILLA

8" WHEAT TORTILLA

6" WHEAT TORTILLA

Tee oma tortillakulho!



Kaada öljyä uuninkestävään kulhoon ja hiero öljy kulhon pintaan. Paina tortillalettu kulhoon. Paista 10 minuuttia 180 °C:ssa, kunnes tortilla on kullanruskea.

VEHNÄTORTILLAT

Tarjoile suosikkiraaka-aineitasi tortilloissamme. Saatavana on eri kokoja eri tilanteisiin.

Höystä tortillat grilliherkuilla!

Anna asiakkaiden koota oma tortilla grillin herkuilla täytettynä. Valmisteluun kuluu pari lisäminuuttia, mutta se on sen arvoista!

TACO TUBS MINI

Täydellinen valinta pikkuisille, turvalaidoilla.

Koolla on väliä!

Tietynlaiset tortillat sopivat tietynlaisten tacojen kanssa. Proteiininlähde määrittää tortillan koon. Esimerkiksi 15 cm:n tortilla on hyvä valinta kalatacoille ja 30 cm:n tortillasta saa täydellisen burriton.

CORN TORTILLAS

Tuunaa buffetpöytäsi autenttisilla mauilla suoraan Meksikosta maissitortillojen avulla!

6" CORN TORTILLA

TARJOA MYÖS GLUTEENITTOMIA VAIHTOEHTOJA

On äärimmäisen huomaavaista varmistaa, että buffetissa on myös gluteenittomia vaihtoehtoja.

NACHOLASTUILLA VOITTOON!

Älä unohda klassisen tacobuffetin keustosuosikkeja.

8" GLUTEN FREE WHEAT TORTILLA



TACO TUBS

Täydellinen valinta hieman isommille pikkuisille.

TUB TIME!

Käykö buffetissasi eniten perheitä?
Minimoi hävikki ja kata
laidalliset tacotubsit muiden
käärevaihtoehtojen viereen.

TACO SHELLS

Klassikko. Amerikkalainen
tai ehkä ruotsalainen tapa
käsitellä tacoja.

WRAPPINGS

Tiesitkö, että tacon salaisuus on sen sisällä eikä kuoressa.

Mutta asiaa helpottaa, jos myös kääre on oikeanlainen!

Tässä tulee muutama ehdotus, jonka avulla

vieraasi saavat herkut suuhunsa mahdollisimman kätevästi.

Murskattuna!

Jotkut syövät maissilastunsa mieluiten
murskattuina. Helpota asiakkaidesi elämää
ja tee se heidän puolestaan.

TORTILLA CHIPS - CHILI

Chili-tortillalastut kruunaavat
tacobuffetin.

TORTILLA CHIPS - SALTED

Tortillalastut ovat rapeita, kevyesti
suolattuja kolmionmuotoisia
maissilastuja.

TORTILLA CHIPS - BBQ

Täydellinen valinta asiakkaille, jotka
pitävät eniten lisukkeista ja
dippikastikkeista.

Lämmitä lastut uunissa muutaman minuutin
ajan ja mausta ne suosikkimausteseoksellasi.
Näin valmistat omia suosikkilastujasi!

TORTILLA CHIPS - CHEESE

Buffet ei ole mitään ilman juustokastiketta!

FILLINGS

Liha, kana, kala, pavut tai grillattu kaali. Enää tacoja ei määritä niissä käytetty proteiininlähde tai sen puute. Päätöksen tekevät vieraidesi makunystyrät, joille pitää olla tarjolla paljon vaihtoehtoja ja tyydyttäviä valintoja. Inspiroidu näistä ajattomista klassikoista ja uusista kasvisvaihtoehdoista.

TACONHIMOISET OVAT FLEKSITARIAANEJA!

Nykyään yhä useammat valitsevat perinteisen proteiininlähteen sijaan kalaa, papuja tai vaikka nyhtökauraa® ainakin silloin tällöin. Muista myös näitä asiakkaita ruokien esillepanossa.

You had me at Tacos!

Täydellisestä tacotarian-ruokalistasta löytyy herkullinen vaihtoehto jokaiselle.

TACOTARIAN INSPIRATION

EASY

1. **CHIMICHURRI SALMON**
with Kale Coleslaw & Sticky Chipotle Salsa.
2. **ASIAN CHICKEN MINCE**
with Quick Kimchi & Sriracha Sauce.
3. **FRIED BLACKBEANS**
with butternut squash & Cajun mushrooms.

MEDIUM

4. **CHICKEN TINGA**
with roasted corn, zucchini and scallions.
5. **PULLED OATS TEX MEX STYLE**
with Guacamole style topping.

ADVANCED

6. **PORK CARNITAS**
with Grilled Cabbage and Pickled Onions.
7. **DEEP FRIED FISH BAJA**
Fish, grilled pineapple, mango, cherry tomatoes, scallions, coriander, Caribbean adobo and lime.

*For complete recipes see our web
santamariaworld.com*

ALL IN VEGO!

Huomioi kasvissyöjät ja vaihda liha nyhtökauraan®! Tarjoile se kuumien tortillalastujen kanssa.



Esikypsennetty nyhtökaura on nopea ja helppo käyttää. Se sisältää paljon proteiinia ja kuitua eikä menetä painoaan kypsennettäessä.

Anna aasialaisille mauille potkua Santa Maria Fish Sauce -kalakastikkeella!

2



Grillatut hedelmät tuovat
herkullista makeutta
mausteisiin ruokiin.

VINKKI!
Räätälöi vieraillesi sopiva buffet
valitsemalla ja yhdistelemällä erilaisia
proteiineja sekä kasviksia.



Pikkelöi herkkuja Santa Maria
Pickling Spice Mix
-mausteseoksen kanssa.

Hae vaihtelua tarjoilemalla ateria
limetin mehussa marinoidun kalan
kera - ceviche style!



6



1



2

**Kokkaatko isolle
joukolle?**
Grillaa kaali uunissa maksimilämmöllä!



8

4



5



8



11



Rapea kukkakaali
Kokeile tätä kesäkurpitsan kanssa!



10



9

Toimii erinomaisesti
myös kurpitsan kanssa!

VEGGIES

Tacoja tarjoiltaessa on lähes mahdotonta päättää, mitkä ovat ruokalistan lisukkeita ja mitkä pääruokia. Eikä asiaa helpota yhtään nämä herkulliset kasvislisukkeet. Kaikella kunnialla niiden pitäisi päästä ruokalistan kärkeen!

TACOTARIAN INSPIRATION

EASY

1. Roasted padrones with chili rub
2. Quick Kimchi
3. Red cabbage with lime pepper

MEDIUM

4. Mushrooms with Cajun spice mix & spinach
5. Grilled summer cabbage with herb rub
6. Roasted Garbanzo Beans with Fajita spice mix
7. Grilled pineapple with Caribbean Adobo
8. Crispy cauliflower
9. Kale coleslaw with Ranch seasoning

ADVANCED

10. Escabeche grilled vegetables
11. Sweet potato with black beans and Santa Maria Orange & Pepper
12. Roasted corn with zucchini, scallions & Chili rub

For complete recipes, see page 17.

Tacotarian-keittiö pursua lämpimiä kasvisvaihtoehtoja maailman eri keittiöistä, ja perinteisten proteiininlähteiden poisjättäminen tekee tilaa uusille kasvistuttavuuksille!

KUUMANA TAI KYLMÄNÄ

Useat näistä uskomattomista kasvisaterioista maistuvat yhtä herkullisilta suoraan kuumasta grillistä poimittuina kuin kylmältä lautaselta nautittuina. Päätös on sinun!

Surround yourself with Tacos!

Kääri Tacotarian-herkkuja salaatinlehteen ja säilytä vihreys koko ateriassa.



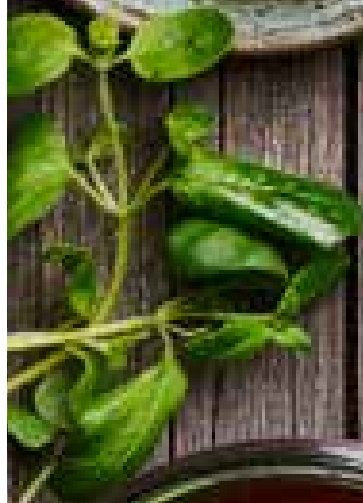
TACOTARIAN-PÄÄLLYSTEET

Nykyään perinteiset salsat ja guacamolet kilpailevat uusien ja eksoottisten vaihtoehtojen kanssa tacobuffetissa. Dippaisitko tacosi johonkin näistä uuden maailman mauista?

Toimii hyvin lähestulkoon kaikkien vihreiden yrttien kanssa!



10



13



VINKKI

Aseta tarjolle laaja valikoima erilaisia kastikkeita ja mausteita, jotta asiakkaat saavat leikitellä mauilla ja kokeilla uusia makuyhdistelmiä!

VINKKI

Käytä pohjana chimichurri Rub & Sauce -sekoituksiamme ja lisää niihin tuoreita hienonnettuja yrtejä antamaan itsetehdyn tuntua!

TACOTARIAN TOPPINGS

1. Sriracha Sauce
2. Yellow Chili
3. Asian Style Soy Glaze
4. Caribbean Adobo Aauce
5. Chipotle Sauce
6. Red Chili
7. Sun Dried Tomatoes
8. Green Jalapeño
9. Guacamole
10. Korean BBQ Sauce

*Tässä ovat
valmiit
päällysteemme.
Lisätietoja
löytyy
sivuilta 14-15.*

EASY

11. Cheddar Cheese dip with Smoky Chipotle
12. Pickled Onion
13. Asian Style Soy Glazed Cucumber
14. Chimichurri Sauce
15. Sticky Chipotle Salsa

MEDIUM

16. Chunky Bean Salsa
17. Ranch Dip with Green Herbs
18. Extra hot Habanero Salsa

For complete recipes, see page 16-17.

Tacotarian goes CATERING

Tacot ovat rautainen valinta myös catering-buffetiin. Tässä ovat kolme suosituinta on-the-road-ruokalistaamme.

TACOTARIAN-CATERINGIN KOLME TASOA

Olemme jaotelleet catering-tarjontamme kolmeen eri tasoon. Taco Tuesday on pienin ja arkisin catering-buffetimme. Taco Weekend on keskitason vaihtoehto viikonlopun tacojuhliin. Viimeinen vaihtoehto on Tacotarian Bonanza.

12

EASY

TACO TUESDAY

Juhlallinen arkibuffet.

FILLINGS

Chicken tinga
Chimichurri salmon
Fried blackbeans

VEGGIES

Corn with zucchini
Red cabbage with lime pepper
Cajun mushrooms
Chili roasted padrones
Roman lettuce
Cherry tomatoes

TOPPINGS

Guacamole tex mex topping
Chunky salsa
Green jalapenos
Chipotle sauce





MEDIUM

TACO WEEKEND

Sopii viikonlopun iltoihin street food -tarjoiltavana.

FILLINGS

Pulled oats tex mex style
Pork carnitas
Chimichurri salmon

VEGGIES

Kale coleslaw
Crispy cauliflower
Grilled pointy cabbage
Roasted pumpkin
Fajita chick peas
Pico de gallo
Roman lettuce

TOPPINGS

Chunky bean salsa
Cheese dip
Pickled onions
Guacamole

ADVANCED

TACOTARIAN BONANZA

Laajin tacoruokalistamme, joka sisältää makuja kaikkialta maailmasta.

FILLINGS

Asian style chicken
Fish Baja
Pulled oats tex mex style
Pork carnitas

VEGGIES

Kimchi style cabbage
Grilled pineapple adobo style
Roasted sweet potatoes with beans and quesadilla fresca
Pico de gallo
Fajita chick peas
Roasted corn with zucchini
Crispy cauliflower
Escabeche vegetables

TOPPINGS

Fresh coriander
Pickled onions
Cheddar dip with chipotle paste
Hot habanero salsa
Korean bbq sauce
Red chili
Ranch sour cream with fresh herbs

TODELLISET TACOTARIAN-SUOSIKIT!

Tacotarian-ideologian ytimessä on makuihin tutustuminen, klassikot uudella tvistillä ja taco-konseptin uusi ulottuvuus. Muutama perinteinen perustuote kuuluu kuitenkin aina juhlapöytään, ja nyt niitä saa päivitettyinä ja helposti käytettävänä.

TORTILLA

Nykyään herkkuja voi kääriä mitä useammilla tavoilla perinteisten tyylien lisäksi. Maailman aliarvostetuin ohutleipä on niin paljon enemmän kuin vain maissi- tai vehnälettunen.

Jokainen chimichanga-fani tietää sen!

4780	SOFT TORTILLAS 6", 15 CM - 144 PCS	3960 G
4991	AMBIENT TORTILLA 8", 20 CM - 96 PCS	3840 G
4786	SOFT TORTILLA WRAPS 12", 30 CM - 72 PCS	6480 G
3882	TORTILLA ORIGINAL MEDIUM 10", 25 CM	3840 G
200227	TORTILLA GLUTEN FREE, 8", 20 CM	224 G
3828	PIZZA TORTILLA 8", 20 CM - 56 PCS	280 G

SHELLS/ TUBS/ CHIPS

Rapeudessa on sen salaisuus, ja kun sen makuun pääsee, paluuta ei ole. Tutustu uutuuksiimme: rapeisiin kuoriin, tubseihin ja lastuihin.

4403	TACO SHELLS - 200 PCS (10X20)	2200 G
4402	TACO TUBS - 200 PCS (25X8)	4000 G
4560	MINI TACO TUBS - 252 PCS (18X14)	2160 G
3212	NACHO CHIPS	475 G
3208	TORTILLA CHIPS BBQ	475 G
3210	TORTILLA CHIPS SALTED	475 G
3211	TORTILLA CHIPS CHILI	475 G
3209	TORTILLA CHIPS CHEESE	475 G
3217	TORTILLA CHIPS SALTED	40 G



PULLED OATS® VEGGIE MINCE NATURAL.

Täydellinen valinta jauhelihalle. Pehmeä ja sitkeä rakenne tuntuu herkulliselta suussa ja imee itseensä makuja helpottaen omien makumaailmojen loitumista.

200554 PULLED OATS® VEGGIE MINCE NATURAL, FROZEN 1500 G

CHEESESAUCE/ PASTE/

4452	CHEDDAR CHEESE SAUCE	3000 G
4618	CHIPOTLE PASTE	750 G

SAUCES & SALSA

Lisää aterian tulisuuutta tai pidä makumaailma mietona - valinta on sinun. Sileät ja rouheat kastikkeemme ja salsamme sopivat kaikenlaisiin tacoaterioihin, ja tulisuuden astetta voi muunnella hetkessä miedosta tuliseen.

4433	RIO GRANDE SALSA MEDIUM	3850 G
4551	CHUNKY SALSA MEDIUM	3700 G
4550	CHUNKY SALSA HOT	3700 G
4553	TACO SAUCE MILD	3700 G
4548	TACO SAUCE MEDIUM	3700 G
4552	TACO SAUCE HOT	3700 G
3764	PIZZA SAUCE	280 ML
3984	PIZZA TOPPING	280 ML
4556	GUACAMOLE STYLE TOPPING	940 G



SPICES

101262	CHILI CON CARNE SPICE MIX	448 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
101251	FAJITA SPICE MIX	532 G
101255	VEGETARIAN TACO MIX	487 G
4562	TACO SPICE MIX	8000 G

GREEN CHILI / JALAPEÑOS / BEANS

4445	GREEN JALAPEÑOS HOT	3065/ 1700 G
4763	RED JALAPEÑOS HOT	3065/ 1700 G
4767	YELLOW CHILI MILD	3060/ 1750 G
4563	GREEN SLICED JALAPEÑOS	3000/ 1700 G
4457	PINTO BEANS	2550/ 1530 G
4458	GARBANZO BEANS	2550/ 1530 G



Tacotarian wannabes!

BBQ

101998	BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI	350 G
101325	BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS	650 G
101275	BBQ RUB CHILI	500 G
101276	BBQ RUB HERBS	580 G
101277	BBQ RUB STEAKHOUSE	565 G
200520	BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE ADOBO	1000 G
200519	BBQ GLAZE ASIAN STYLE SOY	1000 G

SPICES

4125	AMERICAN CAJUN	190 G
101288	LIME PEPPER	770 G
4119	ORANGE & PEPPER	300 G

ASIA

101258	PANENG RED CURRY SPICE MIX	640 G
--------	----------------------------	-------

STREETFOOD

101367	PORK CARNITAS SEASONING	520 G
100270	KIMCHI SPICE MIX	315 G
100269	PICKLING SPICE MIX	400 G

RECIPES

AINEKSET 10 ANNOSTA

Inspiroidu ja kasaa näiden reseptien avulla täydellinen tacotarian buffet.

Fillings

1

CHIMICHURRI-UUNILOHI

1 kg lohifileetä
1 rkl kasviöljyä
60 g Santa Maria BBQ Rub Chimichurri

1. Aseta lohi uunivuokaan.
2. Kaada lohifileen päälle öljyä ja ripottele pinnalle Chimichurri Rub -mausteseosta.
3. Kypsennä uunissa 170 asteessa, kunnes lohen sisälämpötila on 48-52 astetta, eli noin 10-15 minuuttia.
4. Murra lohifilee pienempiin osiin haarukalla.

2

KANAN JAUHELIHA RED CURRY-MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

1 kg kanan jauhelihaa
60 g Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix
3 rkl kasviöljyä

Paista jauheliha öljyssä, kunnes se on täysin kypsää ja saanut kauniin värin. Lisää mausteseos ja paista vielä pari minuuttia.

3

PAISTETUT PINTOPAVUT CHILILLÄ

1 kg Santa Maria Pinto Beans
2 paprikaa
1 sipuli
60 g Santa Maria Chili Rub
3 rkl kasviöljyä

1. Kuori sipuli. Pilko sipuli ja paprika paloiksi.
2. Valuta ja huuhtelee pavut.
3. Paista pavut öljyssä sipulin ja paprikan kanssa keskilämmöllä 5-10 minuuttia.
4. Lisää Chili Rub ja paista vielä 2 minuuttia.

4

KANATINGA STEAK HOUSE RUB-MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

1 kg broilerin reisifileitä
40 g Santa Maria Steak House Rub
2 rkl kasviöljyä
5 dl Santa Maria Chunky Salsa

1. Leikkaa kana pieniksi 2 x 2 cm paloiksi.
2. Paista kana öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes se on kauniin ruskeaa.
3. Alenna lämpöä ja lisää pannulle Steak House Rub ja Chunky Salsa.
4. Anna hautua 5-10 minuuttia.

5

TEX MEX-TYYLINEN NYHTÖKAURA

1 kg Pulled Oats Veggie Mince Natural
5 dl Santa Maria Chunky Salsa
50 g Santa Maria Taco Spice Mix

1. Sekoita uunivuoassa yhteen nyhtökaura, Chunky Salsa ja Taco Spice Mix.
2. Kypsennä uunissa 160 asteessa 20-30 minuuttia.

6

CARNITAS ELI MEKSIKOLAINEN NYHTÖPOSSU

1 kg luutonta porsaan etuselkää
50 g Santa Maria Pork Carnitas Seasoning

1. Hiero Carnitas Seasoning -mausteseos lihan pintaan.
2. Laita porsaan etuselkä uunivuokaan ja peitä alumiinifoliolla.
3. Kypsennä hitaasti uunissa 120-140 asteessa noin 5 tunnin ajan.
4. Murra liha pienempiin osiin kahdella haarukalla.
5. Lämmitä liha uudelleen kuivalla paistinpannulla 5 minuutin ajan.

7

KALATACOT CHIPOTLE CITRUS-MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

1 kg turskafileetä tai muuta vastaavaa kalaa
3 kananmunaa
40 g Santa Maria Chipotle Citrus Rub
4 dl panko-korppujauhoja
Öljyä uppopaistamiseen

1. Leikkaa kala 3x3 cm paloiksi.
2. Vatkaa munat haarukalla rikki kulhossa.
3. Lisää kalan pintaan Citrus Chipotle Rub ja varmista, että sitä on kaikissa paloissa.
4. Kaada kananmunaseos kalojen päälle ja varmista, että kaikki palat ovat kananmunan peitossa.
5. Kaada panko-korppujauhot isoon kulhoon ja lisää kala. Varmista, että kaikki palat ovat pankojauhon peitossa.
6. Uppopaista kalapalat 180 asteessa, kunnes ne ovat saaneet kauniin värin ja kypsyneet kokonaan.

Veggies

1

PAAHDETUT PIMIENTOS DE PADRON-PAPRIKAT

500 g pimientos de padron -paprikaa
1 rkl kasviöljyä
25 g Santa Maria Chili Rub

1. Paista paprikat öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes ne ovat saaneet kauniin värin.
2. Lisää Chili Rub pannulle aivan lopussa.

2

NOPEA KIMCHI

500 g sydänkaalia
2,5 rkl Santa Maria Kimchi Spice Mix
2 rkl kasviöljyä
2 rkl viinietikkaa

1. Leikkaa kaali 2 x 2 cm paloiksi.
2. Sekoita kaali, Kimchi spice mix, öljy ja viinietikka yhteen.

3

LIME PEPPER-PUNAKAALI

500 g punakaalia
2 rkl kasviöljyä
1 rkl (15 g) Santa Maria Lime Pepper

1. Suikaloi punakaali pieniksi suikaleiksi.
2. Sekoita kaali, kasviöljy ja Lime Pepper -mausteseos yhteen.

4

HERKKUSIENET PINAATILLA JA CAJUN SPICE MIX-MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

500 g herkkusieniä
100 g pinaattia
2 rkl Santa Maria American Cajun Spice Mix
2 rkl kasviöljyä

1. Leikkaa herkkusienet pienemmiksi paloiksi.
2. Paista herkkusienet öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes ne ovat saaneet kauniin värin, eli noin 5-10 minuuttia.
3. Lisää pinaatti ja mausteseos ja paista vielä 2 minuuttia.

5

GRILLATTU VARHAISKAALI YRTEILLÄ

500 g varhaiskaalia tai sydänkaalia
50 g tuoretta korianteria
25 g Santa Maria BBQ Rub Herbs
2 rkl kasviöljyä
½ dl limettimehua

1. Leikkaa kaali puoliksi ja grilla molemmin puoli 5-10 minuuttia.
2. Anna jäähtyä ja leikkaa pienemmiksi 2 x 2 cm palasiksi. Hienonna korianteri.
3. Laita kaali kulhoon ja lisää korianteri, kasviöljy, limettimehua ja BBQ Herb Rub.

6

VALMISTUSAIKA: 10 min
KYPSENNYSAIKA: 10 min

PAAHDETUT FAJITA SPICE MIX -MAUSTETUT KIKHERNEET

1 purkki Santa Maria Garbanzo Beans
90 g Santa Maria Fajita Spice Mix
0,5 dl kasviöljyä

1. Valuta ja huuhtelee kikherneet.
2. Paista pavut öljyssä korkealla lämmöllä 5 minuutin ajan.
3. Lisää Fajita Spice Mix ja paista vielä 5 minuuttia.

7

GRILLATTU ANANAS CARIBBEAN ADOBO -MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

1 ananas
250 g kirsikkatomaatteja
1 salottisipuli
50 g korianteria
1 dl Santa Maria Caribbean Adobo Sauce

1. Leikkaa ananaksen kuori pois ja paloittela ananas neljään osaan.
2. Grilla ananaslohkot keskilämmöllä noin 5 minuuttia. Anna jäähtyä.
3. Leikkaa ananaslohkot 2 x 2 cm kuutioiksi.
4. Viipalo salottisipuli ohuiksi siivuiksi. Hienonna korianteri karkeasti.
5. Lohko tomaatit neljään osaan.
6. Aseta ananas, salottisipuli, tomaatit ja korianteri isoon kulhoon.
7. Lisää joukkoon Caribbean Adobo Sauce -kastike ja sekoita kunnolla lusikalla.

8

RAPEA KUKKAKAALI

500 g kukkakaalia
2 rkl kasviöljyä
50 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

1. Jaa kukkakaali pienempiin osiin.
2. Sekoita kukkakaali, mausteseos ja öljy kulhossa.
3. Laita kukkakaali uunivuokaan.
4. Kypsenä uunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia.

9

LEHTIKAALI-COLESLOW RANCH SEASONING -MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

200 g lehtikaalia
1 vihreä omena
1 fenkoli
2 dl hapankermaa
0,5 dl (25 g) Santa Maria Ranch Seasoning

1. Leikkaa lehtikaali pienemmiksi paloiksi.
2. Viipalo omena ja fenkoli ohuiksi siivuiksi.
3. Sekoita hapankerma ja Ranch Seasoning -mausteseos isossa kulhossa.
4. Lisää lehtikaali, omena ja fenkoli. Sekoita niin, että kaikki kasvikset peittyvät hapankermaseoksella.

10

GRILLATUT ESCABECHE-KASVIKSET

1 kesäkurpitsa
3 paprikaa
1 sipuli
1 dl Santa Maria Green Jalapeños
40 g Santa Maria Pickling Spice Mix
2 rkl oliiviöljyä

1. Leikkaa kesäkurpitsa puoliksi.
2. Puolita paprikat ja poista siemenet.
3. Kuori sipuli ja leikkaa neljään lohkoksi.
4. Grilla tai paista kasvikset korkealla lämmöllä 5-10 minuuttia, kunnes ne alkavat pehmetä. Ota pois liedeltä ja anna jäähtyä.
5. Leikkaa kasvikset pienempiin 2 x 2 cm paloihin ja laita ne kulhoon.
6. Lisää jalapeñot, oliiviöljy ja Pickling Spice mix -mausteseos.

12

BATAATTIA JA MUSTAPAPUJA SANTA MARIA ORANGE & PEPPER -MAUSTESEOKSELLA HÖYSTETTYNÄ

400 g bataattia
200 g keitettyjä ja valutettuja mustapapuja
100 g valkoista juustoa
30 g tuoretta oreganoa
30 g Santa Maria Orange & Pepper
1 rkl kasviöljyä

1. Kuori bataatti ja kuutioi se 1x1 cm kuutioiksi.
2. Sekoita bataatti, öljy ja mausteseos uunivuokaan.
3. Paahda uunissa 160 asteessa noin 15 minuuttia, kunnes bataatti on pehmeää. Anna jäähtyä.
4. Hienonna oregano. Murusta juusto.
5. Lisää oregano, juusto ja pavut bataatin joukkoon ja sekoita kunnolla.

11

PAAHDETTU MAISSI KESÄKURPITSAN, SALOTTISIPULIN JA CHILI RUB -MAUSTESEOKSEN KERA

500 g sokerimaissia
3 salottisipulia
1 kesäkurpitsa
2 rkl kasviöljyä
40 g Santa Maria Chili Rub

1. Viipalo salottisipulit ohuiksi siivuiksi.
2. Leikkaa kesäkurpitsa pieniksi kuutioiksi.
3. Paista maissi öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes se on saanut kauniin värin, eli noin 5 minuuttia.
4. Lisää kesäkurpitsa, salottisipuli ja Chili Rub ja paista vielä 5 minuuttia.

RECIPES

AINEKSET 10 ANNOSTA

Tacotarian toppings

11

CHEDDARJUUSTODIPPI SAVUISELLA CHIPOTLELLA HÖYSTETTYNÄ

500 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
50 g Santa Maria Chipotle Paste

Sekoita cheddarjuustokastike ja Chipotle Paste -tahna keskenään.



14

CHIMICHURRI-KASTIKE

1 osa Chimichurri Rub -mausteseosta
1 osa oliiviöljyä
1 osa vettä

Sekoita kaikki ainekset keskenään.

15

TAHMEA CHIPOTLE-SALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
0,5 dl Santa Maria Chipotle Paste
2 rkl hunajaa

Laita kaikki ainekset kulhoon ja sekoita tehosekottimessa sileäksi salsaksi.

16

ROUHEA PAPUSALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
2 salottisipulia
2 dl mustapapuja, valutettuna ja huuhdeltuna

1. Silppua salottisipuli hienoksi.
2. Sekoita chunky salsa hienonnetun salottisipulin ja papujen joukkoon.

17

RANCH DIP VIHREILLÄ YRTEILLÄ HÖYSTETTYNÄ

5 dl hapankermaa
25 g Santa Maria Ranch Seasoning
20 g tuoretta korianteria
10 g tuoretta timjamia
10 g tuoretta oreganoa

Sekoita hapankerma, ranch seasoning -mausteseos ja yrtit tehosekottimessa tai yleiskoneessa 20 sekunnin ajan.

18

ERITTÄIN TULINEN HABANERO SALSA

5 dl Santa Maria Taco Sauce
2 Habanero chiliä

1. Paahda habaneroja kuivalla pannulla, kunnes ne alkavat mustua hieman.
2. Sekoita tacokastike ja habanerot tehosekottimessa sileäksi salsaksi.

18

12

PIKKELÖITY SIPULI

3 punasipulia
3 rkl Santa Maria Pickling Spice Mix

1. Kuori ja viipaloi sipulit ohuiksi viipaleiksi.
2. Sekoita pikkelöintimausteseos sipuliviipaleisiin ja anna marinoitua huoneenlämmössä tunnin ajan.
3. Tarjoile tai säilytä jääkaapissa.

13

AASIALAISTYYLINEN SOIJAGLASEERATTU KURKKU

300 g kurkkua
4 dl Santa Maria Glaze Asian Style Soy

Leikkaa kurkku kuutioiksi ja kaada sekaan aasialaistyylinen soijakastike.



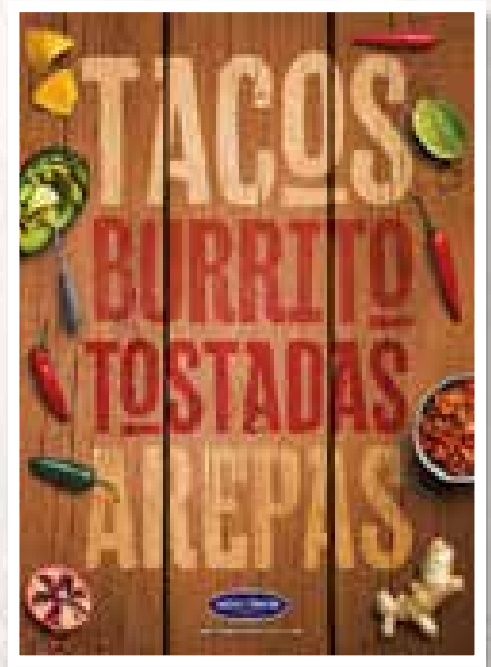
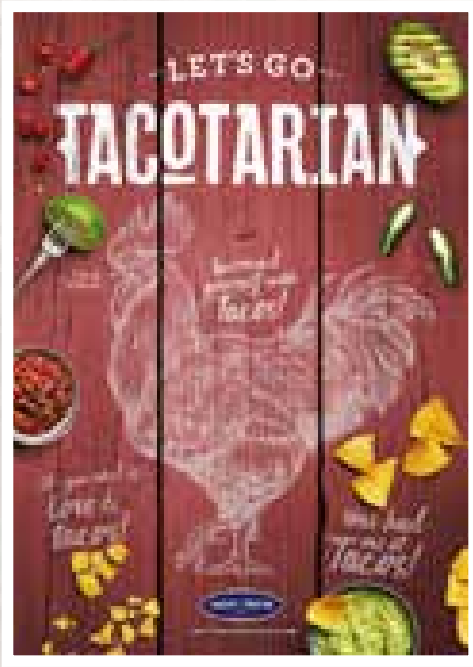
MOBILE



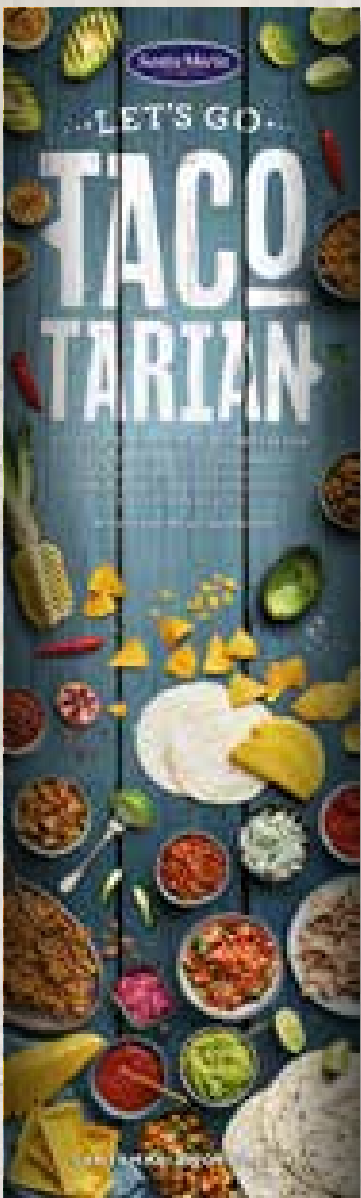
GO TACOTARIAN

PIMP YOUR RESTAURANT

Herätä vieraiden ruokahalu esittelemällä herkullista tarjontaa värikkäissä tacotarian-julisteissa.



POSTERS



POP-UP



TACO-HOLDER

Älykkäin keksintö sitten viipaloidun leivän - jos meiltä kysytään. Vieraasi arvostavat elettä!

Herkuttelun välillä on paikallaan inspiroivaa ja sivistävää lukemista, joka johdattaa todelliseen tacotarian-maailmaan.



TABLE PLACEMENT



TABLE-RIDER

*I'm a
Tacotarian!*

BOOST YOUR BUFFET. GO TACOTARIAN.

NYT PUHUMME JO SAMAA KIELTÄ! TACOT OVAT EITTÄMÄTTÄ MAAILMAN UPEINTA BUFFETRUOKAA. NIIDEN AVULLA VOIDAAN TOTEUTTAA RAJATTOMASTI YHDISTELMIÄ JA KÄYTTÄÄ NEROKKAASTI HYVÄKSI HÄVIKKIRUOKAA. NYKYÄÄN ASIAKKAAT EIVÄT KAIPAA PELKÄSTÄÄN LOHTURUOKAA TILATESSAAN TACOJA. HE HALUAVAT MAKUMATKALLE, JOKA ANTAA TODELLISEN ELÄMYKSEN MAKUNYSTYRÖILLE. TEE SE MAHDOLLISEKSI! OLE UTELIAS. KEKSELIÄS. USKALLA YHDISTELLÄ JA KOKEILLA UUTTA. MUTTA ENNEN KAIKKEA – UPPOUDU MAKUJEN MAAILMAAN!

HERE ARE THE FOODIES TO HELP YOU GO ALL IN TACOTARIAN!

• **PASI JOKINEN** SALES MANAGER
• pasi.jokinen@paulig.com
• +358 408423717

• **MIKKO NÄRÄNEN** ACCOUNT MANAGER
• mikko.naranen@paulig.com
• +358 442779223

• **MIKA HUISKONEN** ACCOUNT MANAGER
• mika.huiskonen@paulig.com
• +358 401629980

• **JARI SALOMAA** ACCOUNT MANAGER
• jari.salomaa@paulig.com
• +358 408252654

• **PETER HELLSTRÖM** ACCOUNT MANAGER
• peter.hellstrom@paulig.com
• +358 415415585

• **MARJA-LIISA SAARILAHTI**
ACCOUNT MANAGER
marja.saarilahti@paulig.com
+358 505928491

• **MARKO ALENIUS** ACCOUNT MANAGER
marko.alenius@paulig.com
+358 400926677

• **TAPIO JULMALA** ACCOUNT MANAGER
tapio.julmala@paulig.com
+358 408252502

• **ANNELI KETTUMÄKI** ACCOUNT MANAGER
anneli.kettumaki@paulig.com
+358 405613113

• **JANI PITKÄNEN** ACCOUNT MANAGER
jani.pitkanen@paulig.com
+358 405615687



PurePrint® by KLS
Produced 100% biobasedly
at KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.fi