



SVEIKI ATVYKEI
BERIBI BARBEKIU
PASAULI!



ANT GROTELIŲ KEPAMI PATIEKALAI - TAI SU DIDELE MEILE GAMINAMAS MAISTAS. TAI MAISTAS, UŽ KURĮ GALIME MOKĖTI DAUGIAU.

Barbekiu – tai Teksasas. Marinuota, prieskoniais pagardinta mėsa, suvožtiniai su didkepsniais, dūmai ir itin karštos anglės... Visa tai gerai pažįstama ir tokia brangi klasika.

Žmonės vis dažniau nori valgyti vegetarišką maistą. Restoranų lankytojai savo nuomonę išreiškė aiškiai, todėl šios nuomonės pradeda paisyti ir maitinimo įstaigos. Būtent todėl mes vis dažniau lėkštėje, kaip pagrindinį patiekalą, matome ant grotelių keptas sodo gėrybes. Kavinės bei restoranai trokšta naujų atradimų. Faktas – ant grotelių kepamas maistas yra pasutinių laikų tendencija. Rūkyto ar ant grotelių kepto maisto kvapą skleidžiantys padažai dabar yra populiariausi nei bet kada anksčiau.

Maisto kepimas ant grotelių yra savotiškas pasirodymas. Ant grotelių keptas maistas dvelkia rūpesčiu ir atsivylimu. Tai yra jausmas, kad maistas yra ruošiamas iš visos širdies. Maistas ant grotelių – tai, už ką klientas yra pasiruošęs mokėti šiek tiek daugiau. Todėl toks maistas yra ne tik moda ir tendencijos, bet ir naujos verslo galimybės.

Pabandykite išplėsti savo požiūrį į ant grotelių kepamą maistą, o mes padėsime padidinti Jūsų valgiaraščio populiarumą. Įtraukite į savo valgiaraštį vieną naują ant grotelių kepamą patiekalą ir patiekite jį taip, kaip tik norite. Semkitės įkvėpimo iš mūsų patiekalų, pristatomų kituose puslapiuose.

MORKŲ SUVOŽTINIS SU BARBEKIŲ PRIESKONIAIS IR ANAKARDŽIAIS

10 PORCIJŲ

KOTLETAS

- 75 g kapotų svogūnų
 - 75 g pjaustytų porų
 - 3 smulkiai pjaustytų česnako skiltelių
 - aliejaus kepimui
 - 2 kiaušinių
 - 420 g nuskustų ir sutarkuotų morkų
 - 80 g tarkuoto parmezano
 - 80 g avižinių dribsnių
 - 200 g nepaskanintų anakardžių (galima keisti ir skrudintomis saulėgražų sėklomis)
 - 15-20 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio
- *Šiek tiek druskos pagal skonį

GAMINIMAS

Pakepkite svogūnus, porus ir česnakus nedideliame kiekyje aliejaus. Stebėkite, kad daržovės neapskrustų.

Sudėkite morkas ir kepkite tol, kol daržovės šiek tiek suminkštės, ir išgaruos skystis. Susmulkinkite avižinius dribsnius ir anakardžius virtuviniu kombainu, sudėkite morkų ir svogūnų mišinį, sūrį, įmuškite kiaušinius, suberkite prieskonius, sumaišykite viską iki vientisos masės ir pagal skonį pasūdykite.

Iš šio mišinio drėgnomis rankomis arba naudodami specialią formą formuokite kotletus ir dėkite juos į sviestu išteptą kepimo skardą. Kepkite orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje apie 15 min., kol gražiai apskrus.

PATIEKTI SU

*suvožtinių duona, SANTA MARIA
CHUNKY SALSA ir mėgstamiausiomis
daržovėmis.*



AZIJETIŠKAS SUVOŽTINIS SU KIMČIAIS IR SRIRACHA MAJONEZU

KOTLETAS

1,2 kg 10 proc. riebumo maltos kiaulienos
3 kiaušinių
50 g šviežiai tarkuotų imbierų
1,5 česnako arba
6 česnako skiltelių
2 puodelių smulkiai kapotų kalendrų
125 g smulkiai pjaustytų svogūnų
1 valg. š. SANTA MARIA CHIPOTLE padažo
1 valg. š. sezamų aliejaus
3 valg. š. SANTA MARIA žuvies padažo

KIMČIAI

600 g smulkiai pjaustytų kininių kopūstų
125 g kviečių daigų
250 ml smulkintų pomidorų
2,5 valg. š. SANTA MARIA KIMCHI prieskonių mišinio
1 valg. š. raudonojo vyno acto
1,5 valg. š. neutralaus skonio maistinio aliejaus
Druskos

SRIRACHA MAJONEZAS

350 ml majonezo
70-100 ml SANTA MARIA SRIRACHA padažo
* Šiek tiek druskos pagal skonį

10 PORCIJŲ

GAMINIMAS

Pradėkite nuo kimčių gaminimo – šiek tiek pastovėję jie yra skanesni.

Sumaišykite KIMCHI prieskonių mišinį su aliejumi, vyno actu ir smulkintais pomidorais, užpilkite šį mišinį ant salotų ir kviečių daigų. Kruopščiai išmaišykite ir palikite kambario temperatūroje apie 1 val. Sumaišykite visus kotletui gaminti reikalingus ingredientus ir suformuokite 10 vienodo dydžio kotletų.

Ant vidutinio stiprumo ugnies keptuvėje arba ant grotelių kepkite kotletus tol, kol gerai iškeps. Iš pradžių kotletus galima kepti ir orkaitėje, o vėliau baigti kepti keptuvėje arba ant grotelių.

Sumaišykite majonezą su SRIRACHA padažu iki Jums priimtinos konsistencijos.

PATIEKIMAS

Patepkite SRIRACHA majonezu apatinę suvožtinio duonos riekelę ir uždėkite kimčių, galite užbarstyti kalendrų ar petražolių lapelių.

Ant kimčių dėkite kotletą, o ant viršaus – viršutinę suvožtinio duonos riekelę. Galite patiekti!

LĒTAI KEPTA JAUTIENOS KRŪTININĖ SU MARINUOTAIŠ SVOGŪNAIS IR CHIPOTLE PADAŽU

10 PORCIJŲ

JAUTIENOS KRŪTININĖ

1200 g jautienos krūtininės

40 g SANTA MARIA BEEF BRISKET sauso marinato mišinio

1 griežinėliais pjaustytos citrinos

1 griežinėliais pjaustyto česnako

1 griežinėliais pjaustyto svogūno

MARINUOTI SVOGŪNAI

3 griežinėliais pjaustytų raudonųjų svogūnų (apie 250 g)

1 valg. š. SANTA MARIA Prieskonių mišinys daržovėms marinuoti
SANTA MARIA CHIPOTLE padažo

GAMINIMAS

Jautienos krūtininę kruopščiai ištrinkite sausuoju marinato mišiniu ir palikite 12 val. marinuotis. Jautienos krūtininę, svogūną, česnaką ir citriną įdėkite į vakuuminį

maišelį ir jį uždarykite. Jeigu neturite vakuuminės pakuotės, šiam patiekalui paruošti galite naudoti kepimo maišelį ar karščiui atsparia maistine plėvele uždengtą kepimo formą. Kepkite orkaitėje 90 laipsnių temperatūroje apie 8 val.

Jautienos krūtininę, neišėmę iš maišelio, padėkite po slėgtuvu ir leiskite atvėsti. Kai mėsa atvės, supjaustykite vieno centimetro storio gabaliukais ir, prieš patiekdami, pakepkite šiuos mėsos gabaliukus ant grotelių.

Svogūno griežinėlius apšlakstykite marinato mišiniu ir, prieš patiekdami, palikite kambario temperatūroje marinuotis apie dešimt minučių. Patiekite jautienos krūtininę ant tortilijų kartu su CHIPOTLE padažu, marinuotais svogūnais ir iš mangų ir kalendrų pagaminta salsa.

PATIEKIMO REKOMENDACIJOS

Patiekite su tortilijomis, CHIPOTLE padažu, šviežiais pjaustytais mangais ir kalendromis.

ANT GROTELIŲ KEPTOS KUKURŪZŲ BURBUOLĖS SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS

10 PORCIJŲ

10 šviežių neluptytų kukurūzų burbuolių arba konservuotų, šaldytų kukurūzų
5 arb. š. SANTA MARIA aitriųjų paprikų dribsnių
5 arb. š. SANTA MARIA akmens druskos
5 valg. š. lydyto sviesto
100 ml 80 proc. riebumo majonezo
375 g trupinto fetos sūrio
100 ml tarkuoto parmezano sūrio
10 žaliųjų citrinų skiltelių

GAMINIMAS

Neluptytas kukurūzų burbuolės 30 min. pamerkite į vandenį. Kukurūzų burbuoles kepkite ant grotelių, kol jų žievė taps sausa ir švelniai apskrus. Nulupkite burbuoles ir uždėkite atgal ant kepimo grotelių. Pašlakstykite lydytu sviestu ir kepkite tol, kol burbuolės taps auksinės spalvos.

Jei gaminate nuluptytas kukurūzų burbuoles, šaldytas ar konservuotas kukurūzus, apšlakstykite juos lydytu sviestu ir kepkite, kol burbuolės taps auksinės spalvos. Kai kukurūzai bus paruošti, aptepkite juos majonezu ir pavoliokite parmezane.

Paskaninkite aitriųjų paprikų dribsniais ir akmens druska. Ant viršaus užberkite fetos sūrio ir patiekite su žaliųjų citrinų skiltelėmis.

KALAFIORŲ STIEBAI IMBIERŲ MARINATE SU ŠVIEŽIOMIS BULVĖMIS

10 PORCIJŲ

80 g marinuotų imbierų
650 g kalafiorų
1,2 kg šviežių bulvių
200 g smulkiai pjaustytų morkų
30 g pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
SANTA MARIA TELLICHERRY juodųjų pipirų
ir akmens druskos

Garnyrui – prieskoninių augalų, pvz., rėžiuku, žirnių daigų, sėjamųjų pipirnių ar čiobrelių.

ĖAMINIMAS

Nuo kalafioro nuskinkite vidinius lapelius ir pasidėkite juos garnyrui. Nupjaukite kalafioro žiedynus ir pasidėkite į šoną, kad galėtumėte panaudoti kokiam nors kitam patiekalui. Kalafiorų stiebus virkite garuose apie 15 min., kol stiebai suminkštės, tada palikite juos atvėsti.

Supjaustykite kalafiorų stiebus išilgai smulkiais juostelėmis. Šias juosteles įdėkite į imbierų marinatą ir palikite nakčiai. Išvirkite šviežių bulvių. Palikite jas atvėsti. Prieš patiekdami, pašlakstykite alyvuogių aliejumi. Garnyrui naudokite kalafioro lapus su prieskoniniais augalais.

KEPTI BROKOLIŲ STIEBAI ŽALIŲJŲ CITRINŲ IR PIPIRŲ MARINATE

10 PORCIJŲ

750 g brokolių
30 g pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
30 g rapsų aliejaus
30 g spaustų žaliųjų citrinų sulčių
30 g smulkiai pjaustytų svogūnų
SANTA MARIA žaliųjų citrinų ir pipirų
prieskonių bei SANTA MARIA akmens druskos

ĖAMINIMAS

Nupjaukite brokolių žiedynus ir pasidėkite į šoną, kad galėtumėte panaudoti kokiam nors kitam patiekalui. Brokolių stiebus įdėkite į keptimo skardą ir kepkite orkaitėje 185 laipsnių temperatūroje apie 15 minučių, kol jie gražiai apskrus ir suminkštės. Palikite atvėsti. Iš svogūnų, žaliųjų citrinų, aliejaus ir prieskonių paruoškite salotų padažą.

Supjaustykite brokolių stiebus išilgai į 6 dalis. Marinuokite salotų padaže.

ARBŪZŲ SALOTOS SU FETOS SŪRIU IR MĒTOMIS

10 PORCIJŲ

2 kg kubeliais pjaustytų arbūzų
250 g trupinto fetos sūrio
1 valg. š. SANTA MARIA RED HOT aitriųjų
paprikų dribsnių
SANTA MARIA TELLICHERRY
juodųjų pipirų
2,5 valg. š. šviežiai spaustų žaliųjų citrinų sulčių
5 valg. š. alyvuogių aliejaus
100 ml šviežių stambiai pjaustytų mėtų

ĖMINIMAS

Arbūzų gabaliukus sudėkite į dubenį. Apibar-
stykite trupintu fetos sūriu, aitriųjų paprikų
dribsniais ir juodaisiais pipirais.

Pašlakstykite žaliųjų citrinų sultimis ir alyvuogių
aliejumi. Papuoškite šviežiomis mėtomis.

VIŠTIENOS KOFTOS IEŠMELIAI

10 PORCIJŲ

1,5 kg maltos vištienos
1,5 kapotų raudonųjų svogūnų
1 valg. š. SANTA MARIA smul-
kintų česnakų arba SANTA
MARIA česnakų miltelių
1 valg. š. SANTA MARIA ciberžolių
75 g stambiai pjaustytų petražolių
1 valg. š. septynių prieskonių mišinio,
žr. receptą
druskos ir SANTA MARIA
TELLICHERRY juodųjų pipirų
20 iešmelių, skirtų ant grotelių
kepamiems patiekalams

ĖMINIMAS

Sumaišykite visus septynis prieskonius pries-
konių mišiniui paruošti. Gausite gana didelį
mišinio kiekį (užteks 80 porcijų), tačiau her-
metiškame indelyje jis ilgai išliks šviežias.
Sumaišykite visus ingredientus ir formuokite
iešmelius.

Apšlakstykite iešmelius trupučiu aliejaus ir
iš anksto įkaitintoje orkaitėje kepkite 175
laipsnių temperatūroje, kol mėsa iškeps. Prieš
patiekdami, pakepkite iešmelius ant grotelių
ar grilio keptuvėje, kad ant mėsos susifor-
muotų grotelių raštas. Patiekite su lukštenų
kviečių salotomis, ant grotelių kepta citrina,
TZATZIKI padažu ir tortilijomis.

7 PRIESKONIŲ MIŠINYS

2 valg. š. SANTA MARIA maltų juodųjų pipirų
2 valg. š. SANTA MARIA maltų paprikų
2 valg. š. SANTA MARIA kumino sėklų
1 valg. š. SANTA MARIA kalendrų
1 valg. š. SANTA MARIA maltų gvazdikėlių
1 arb. š. SANTA MARIA tarkuotų muskato riešutų
1 arb. š. SANTA MARIA malto cinamono

LUKŠTENTŲ KVIEČIŲ SALOTOS SU JAMAİKOS JERK PRIESKONIAIS IR ORKAITĖJE KEPTOMIS DARŽOVĖMIS

10 PORCIJŲ

35 g SANTA MARIA JAMAICAN JERK prieskonių
25 g neutralaus skonio maistinio aliejaus
1 cukinijos
1 baklažano
1 raudonojo svogūno
1 paprikos
1 kalafioro
1 citrinos
4 arb. š. SANTA MARIA smulkintų česnakų arba 4 česnako skiltelių
200 g vyšnių pomidorų
100 g saulėgrąžų sėklų
druskos ir SANTA MARIA TELLICHERRY juodųjų pipirų

ĖMINIMAS

Išvirkite lukštenus kviečius pagal instrukciją, pateikiamą ant pakuotės. Daržoves supjaustykite vieno centimetro dydžio kubeliais, raudonąjį svogūną – griežinėliais, o kalafiorą – mažesniais žiedynais. Perpus perpjaukite citriną ir citrinos gabaliukus kartu su daržovėmis sudėkite į kepimo formą. Pašlakstykite aliejumi, paskaninkite JAMAICAN JERK prieskonių mišiniu ir viską išmaišykite. Kepkite orkaitėje 225 laipsnių temperatūroje apie 10 minučių.

Tada sudėkite vyšninius pomidorus, česnakus ir saulėgrąžų sėklas, viską sumaišykite ir dar penkioms minutėms pašaukite į orkaitę. Daržoves sumaišykite su lukštenais kviečiais, ant viršaus išspauskite orkaitėje keptos citrinos sultis ir paskaninkite druska bei pipirais. Norėdami intensyvesnio barbekiu skonio, JAMAICAN JERK prieskonius galite keisti SANTA MARIA PORK CARNITAS prieskonių mišiniu. Šios gaivios lukštenų kviečių salotos gali būti patiekiamos ir karštos, ir šaltos, geriausiai su česnakais paskanintu jogurtu, kaip atskiras patiekalas arba kaip ant grotelių kepto patiekalo garnyras.



ANT GROTELIŲ KEPTI SVOGŪNAI SU SOJOMIS

10 PORCIJŲ

- 400 g nuluptų svogūnų
- 40 g MISO pastos
- 30 g mėgstamo sojų padažo
- 50 g raudonųjų kopūstų
- 10 g petražolių
- 20 g SANTA MARIA rūkytų paprikų

ĖMINIMAS

Orkaitėje apie 40 min. 160 laipsnių temperatūroje kepkite svogūnus (jei įmanoma, nustatę grilio režimą) – tol, kol svogūnai suminkštės, įgaus auksinę spalvą ir taps cukringi. Palikite atvėsti. Kuo smulkiau sutarkuokite raudonuosius kopūstus kopūstų tarkavimo mašina ar „Mandoline“ pjaustykle. Pamerkite raudonuosius kopūstus į vandenį, kad išliktų traškūs ir vėliau per daug nedažytų.

Supjaustykite petražoles (taip pat jų stiebelius). Svogūnus pjaustykite į keturias dalis. Sumaišykite MISO pastą su paprikų milteliais ir sojų padažu, užpilkite ant svogūnų ir išmaišykite. Patiekdami apibarstykite raudonaisiais kopūstais ir stambiai pjaustytomis petražolėmis.



SMALIAGŪŽIŲ KOPŪSTŲ SALOTOS SU PELEŠINIŲ SŪRIU

10 PORCIJŲ

- 300 g smaliagūžių kopūstų
- 50 g smulkiai pjaustytų morkų
- 80 g 80 proc. riebumo majonezo
- 80 g 28 proc. riebumo grietinės
- 30 g Dižono garstyčių
- 10 g baltojo vyno acto
- 140 g trupinto pelėsinio sūrio
druskos ir SANTA MARIA TELLICHERRY
juodųjų pipirų

ĖMINIMAS

Sumaišykite visus ingredientus, paskaninkite druska ir TELLICHERRY juodaisiais pipirais.

Rezultatas – jau paruoštos kopūstų salotos su pelėsinio sūrio gabalėliais.

PUPELIŲ SUVOŽTINIS SU KEPINTOMIS SAULĖGRAŽŲ SĖKLomis

10 PORCIJŲ

830 g nusausintų pinto pupelių
100 g pjaustytų svogūnų
2 stambiai pjaustytų česnako skiltelių
maistinio aliejaus
170 g sausoje keptuvėje pakepintų
saulėgražų sėklų
40 g bulvių miltų
50 g džiovintų
4 kiaušinių
30 g **SANTA MARIA PULLED PORK**
sausos marinato mišinio
druskos ir **SANTA MARIA**
TELLICHERRY juodųjų pipirų
SANTA MARIA BOURBON BBQ
padažo

GAMINIMAS

Nuplaukite pupeles šaltame vandenyje ir nusausinkite. Kepkite svogūnus ir česnakus mažame kiekyje aliejaus, stebėkite, kad neparuotų. Sumaišykite džiovintus su kiaušiniai ir leiskite šiam mišiniui pastovėti ne trumpiau kaip 10 min. Visus ingredientus sumaišykite virtuviniame kombaine iki vientisos masės. Formuokite kotletus, apšlakstykite **BOURBON** padažu, jeigu neketinate jų vėliau kepti ant grotelių, ir kepkite orkaitėje 180 laipsnių temperatūroje apie 12–15 min. Jei pageidaujate kotletus prieš patiekdami pakepti ant grotelių, apšlakstykite juos padažu kepdami ant grotelių.

Patiekite su kopūstų salotomis ir marinuotais svogūnais.

ANT GROTELIŲ KEPTI AVOKADAI SU PARMEZANŲ IR AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS BEI ANT GROTELIŲ KEPTOS ROMANINĖS SALOTOS SU FETOS SŪRIU

10 PORCIJŲ

5 per pusę padalintų avokadų
5 per pusę padalintų Romos (LITTLE GEM) salotų
100 ml rapsų aliejaus
150 ml pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
50 ml spaustų citrinų sulčių
1 valg. š. **SANTA MARIA** akmens druskos
1 valg. š. **SANTA MARIA RED HOT** aitriųjų paprikų dribsnių
250 g tarkuoto parmezano
375 g trupinto fetos sūrio
SANTA MARIA TELLICHERRY juodųjų pipirų

GAMINIMAS

Avokadų ir salotų pjūvio paviršių apšlakstykite rapsų aliejumi. Ingredientus sudėkite ant kepimo grotelių aliejumi ištepta puse ir kepkite ant didelės kaitros apie 4 min., kol paruduos. Išimkite ir dėkite į lėkštę.

Apšlakstykite citrinų sultimis, alyvuogių aliejumi bei paskaninkite druska. Romanines salotas apibarstykite aitriųjų paprikų dribsniais, fetos sūriu ir **TELLICHERRY** juodaisiais pipirais.



KALAFIORO

PJAUSTYMAS

KAIP SUVARTOTI VISĄ PRODUKTĄ – tai visada itin svarbus ir praktinis klausimas. Dabar pats metas močiučių kulinarijų knygų paieškoms, kad išmoktume panaudoti visą kalafiorą.

LAPAI

Lapus, kurie nėra pernelyg išdžiūvę, galima naudoti WOK patiekalams ruošti. Mažesnieji vidiniai lapeliai tinka naudoti bet kokioms salotoms, pvz., mes čia jus naudojome bulvių salotoms.

Kietesnius kalafioro lapus sumaišę su vaisiais ir uogomis pasigaminsite sveikuoliškų sulčių ar kokteilių.

MAŽI ŽIEDYNAI

Kalafiorų žiedynai yra itin skanūs su padažu (rekomenduojame naudoti žalius žiedynus).

STIEBELIAI

Virkite, marinukite ir naudokite salotoms

STIEBAS

Virkite, marinukite ir naudokite salotoms. Taip pat kalafioro stiebą galima sutarkuoti, sumaišyti su miltais ir prieskoniais, suformuoti rutuliukus ar kepsniukus ir pagruzdinti

SUVOŽTINIS SU PORTOBELLO GRYBAIS IR HALUMIO SŪRIU

10 PORCIJŲ

- 10 PORTOBELLO grybų
- 200 ml SANTA MARIA universalaus marinato
- SANTA MARIA česnakinės druskos ir
- SANTA MARIA TELLICHERRY juodųjų pipirų
- 500 g pjaustyto riekelėmis ar forminio halumio sūrio, aptepto aliejumi
- 3 griežinėliais pjaustyti avokadų
- 200 g SANTA MARIA saulėje džiovintų smulkintų pomidorų
- 250 g griežinėliais pjaustyti raudonųjų svogūnų
- 25 g SANTA MARIA Prieskonių mišinys daržovėms marinuoti
- 500 ml SANTA MARIA BBQ padažo
- 10 suvožtinių duonos riekelių

GAMINIMAS

Nupjaukite grybų kotelius ir ne trumpiau kaip 30 minučių pamarinuokite juos universaliame marinate.

Apšlakstykite prieskonių mišinys daržovėms marinatu raudonųjų svogūnų griežinėlius. Palikite ne trumpiau kaip 30 minučių marinuoti kambario temperatūroje.


Grybus ant grotelių kepkite iki 10 minučių arba tol, kol jie paruduos. Paskaninkite druska ir pipirais. Halumio riekes aptepkite trupučiu alyvuogių aliejaus ir kepkite ant grotelių iš abiejų pusių, kol įgaus auksinę spalvą.

Ant suvožtinių duonos uždėkite avokadų, saulėje džiovintų pomidorų ir marinuotų svogūnų.

Ant viršaus uždėkite grybų, halumio sūrio ir paskaninkite BBQ padažu.



SEKITE MUS INSTAGRAME:

 santamariafoodie

KEPKITE ANT GRŪTELIŲ VISKĄ - NUO MĖSOS IKI AUGALINIO MAISTO - IŠ BET KURIO PASAULIO KAMPELIO, ĮVAIRIAUSIO SKONIO IR POSKONIO.

PARTNERIAI

UAB „Sanitex“

Raudondvario
pl. 131, Kaunas, Lietuva
El. paštas: sanitex@sanitex.eu
Tel.: +370 37 40 11 11
Faks: +370 37 40 11 10
Mob. tel.: +370 656 40 111

PROMO Cash&Carry adresai:

Vilnius:

Ukmergės g. 250, LT-06120, Vilnius
Tel. +370 5 2639130

Kirtimų g. 49-102, LT-02244, Vilnius
Tel. +370 5 2602325

Kaunas:

Ateities pl. 39, LT-52119, Kaunas
Tel. +370 37 373280

Pramonės pr. 16, LT-51185, Kaunas
(„Urmės“, Rytinė galerija, 15 salė),
Tel. +370 37 352009

Raudondvario pl. 131,
LT-47501, Kaunas
Tel. +370 37 401545

Klaipėda:

Palangos pl. 16, Sudmantai,
LT-92449, Klaipėdos reg.
Tel. +370 46 393313

Panevėžys:

Klaipėdos g. 153B,
LT-37386, Panevėžys
Tel. +370 45 586696

Šiauliai:

Karaliaučiaus g. 41, LT-78374, Šiauliai
Tel. +370 41 540663

Alytus:

Pramonės g. 31, LT-62175, Alytus
Tel. +370 315 77106

Utena:

Pramonės g. 5A, LT-28216, Utena
Tel. +370 389 69660



Paulig Coffee Lietuva
Santa Maria departamentas
Ukmergės g. 369A, LT - 12142 Vilnius,
info@santamaria.lt

Laura Buteliauskienė
FOODIE Ypatingai svarbių klientų vadovė
Mob. + 370 614 74552

Artūras Braslauskas
Konceptinio meniu inžinierius Baltijos šalyse
Mob. + 370 620 67306

SANTAMARIAWORLD.COM