



Santa Maria



PIEVIIENO
SĀLI PĒC
GARŠAS

WWW.SANTAMARIAWORLD.COM

ILGTSPĒJĪBA UN LIELISKA GARŠA IDEĀLĀ IEPAKOJUMĀ!



Krāsas marķējums atbilst garšvielu kategorijām.

- Garšvielas
- Garšvielu maisījumi
- Garšaugi
- Čili
- Pipari
- Cepšanai

Ērta glabāšana!

Ērti satverams izmērs

Lodziņš tūlītējam pārskatam

Ēdiena pagatavošana ir cieši saistīta ar mākslu kombinēt dažādos līmeņos. Uzdrošināties jaukt jaunas un klasiskas garšas, vienlaikus rūpējoties par ilgtspējību un apkārtējo vidi.

Mēs, Santa Maria, saprotam, ka svarīgi ir atrast pareizo līdzsvaru. Tāpēc mēs meklējam ne vien ideālas garšu kombinācijas un vislabākās garšvielas, bet arī videi draudzīgu un funkcionālu iepakojumu.

Mūsu divlitru *Pure pack* iepakojums un litra plastmasas burka ir nomainīti pret jaunu, ērtu viena litra iepakojumu *Pure pack*. Esam nosaukuši to par garšas paku jeb *Taste pack*.

Garšas paku ražo, izmantojot materiālus no atjaunojamiem resursiem, un tai ir Mežu uzraudzības padomes (FSC) sertifikāts.

Mēs rūpējamies par to, lai jūs varētu izveidot perfektu labas garšas un ilgtspējīgas vides kombināciju!



FSC
sertificēts
iekpakojums



MŪSU DEVUMS LABĀKAI PASAULEI

Visam, ko mēs darām, ir jāatstāj labas garšas sajūta. Garšu veidošana ir mūsu sirdslieta, bet vienlīdz svarīgi mums ir uzņemties atbildību par mūsu produktiem un aktivitātēm pasaulē, kurā mēs darbojamies.

Šeit daži piemēri par jomām, kurās esam iesaistījušies.

RŪPES PAR VIDĪ

Uzņēmumā Santa Maria mēs ņemam vērā visu vērtību ķēdi: sākot no mūsu piegādātāju laukiem līdz mūsu patērētāju virtuvēm. Mēs vēlamies samazināt produktu un uzņēmējdarbības ietekmi uz vidi ilgtspējīgā un sistemātiskā veidā. Mūsu mērķis ir līdz 2020. gadam uz pusi samazināt CO2 un citu siltumnīcefekta gāzu izplatīšanos no mūsu pašu uzņēmējdarbības.

KVALITĀTE UN PRODUKTU DROŠĪBA

Kvalitāte ir visas mūsu uzņēmējdarbības atslēgvārds. Santa Maria darbs ar kvalitāti un produktu drošību ir ilgtspējīgs gan laika, gan ģeogrāfijas

aspekta ziņā. Mūsu darba lauks ir visa pasaule. Tāpēc mēs uzskatām, ka tas ir pilnīgi dabīgi, sākt to no sava lauka.

ATBILDĪGA IEPIRKUMU ĶĒDE

Mums ir augsti produktu drošības un kvalitātes standarti, kā arī sociālā un vides atbildība. Lai nodrošinātu mūsu produktu sastāvdaļu atbildīgu ražošanu, mēs veidojam ciešu dialogu ar mūsu piegādātājiem. Savlaicīgai un aktīvai piegādātāju un izejvielu atlasē mūsu izaugsmē ir ļoti liela nozīme, lai vienmēr nodrošinātu augstākās kvalitātes produktus. Mēs pastāvīgi veicam pārbaudes gan izejvielām, gan produktiem, lai pārliecinātos par kvalitātes atbilstību augstiem standartiem.

GARŠVIELU MAISIJUMI BEZ PIEVIENTOTA SĀLS



Piparu maisījums
Kods: 101348
Masa: 530 g
EAN: 7311311013485

Sastāvdaļas:
melnie pipari (36%),
sarkanā paprika,
SINEPJU sēklas,
koriandrs, sīpoli,
Kajennas pipari
(3%), sakņu selerijas,
smaržīgie pipari.

PADOMS! Garšas
bagātināšanai
dārzenu salātiem,
krāsni un vienā
traukā gatavotiem
ēdieniem. Labi
piemērots gaļas un
grila ēdieniem.



**Maltās gaļas
garšviela bez sāls**
Kods: 101345
Masa: 490 g
EAN: 7311311013454

Sastāvdaļas:
sīpoli (63%), ķiploki,
garšaugi (pētersīļi,
kārvele, baziliks),
sarkanā paprika, melnie
pipari (2%), Kajennas
pipari.

PADOMS! Garšvielu
maisījums, kurā ir
daudz garšaugu. Labi
piemērots maltās gaļas
ēdieniem, dārzeņiem, kā
arī mērcēm un salātiem.



**Vistas gaļas
garšviela bez sāls**
Kods: 101344
Masa: 445 g
EAN: 7311311013447

Sastāvdaļas:
paprika, koriandrs,
sīpoli, kurkuma,
grieķu sierāboliņš,
ķiploki, cukurs,
fenhelis, Kajennas
pipari, kumīns,
melnie pipari, citrona
sulas pulveris,
paprikas ekstrakts,
pretsalīpes viela
(silīcija dioksīds).

PADOMS!
Līdzsvarots
maisījums, kas ir
piemērots gan
putnu, gan cūkgaļai,
kā arī veģe-
tāriem ēdieniem un
sautējumiem.



**Zivju garšviela
ar dillēm bez sāls**
Kods: 101341
Masa: 320 g
EAN: 7311311013416

Sastāvdaļas:
dilles (31%), koriandrs
(31%), SINEPJU
sēklas, melnie pipari,
skābe (citronskābe),
sīpoli (2,9%), cukurs,
citrona sulas pulveris,
pretsalīpes viela
(silīcija dioksīds).

PADOMS! Garšvielu
maisījums bez sāls,
kas zivju ēdieniem
un mērcēm piešķir
bagātīgu diļļu garšu.
Labi piemērots
dārzeņiem. 15- 20 g
uz 1 kg zivs.



**Citronpipari
bez sāls**
Kods: 101339
Masa: 530 g
EAN: 7311311013399

Sastāvdaļas:
melnie pipari (56%),
skābe (citronskābe),
sīpoli, cukurs, citrona
sulas pulveris (0,8%).

PADOMS!
Citronpipari salātu
mērcēm un zivju
ēdieniem piešķir
svaigu garšu. Īpaši
cepai zivij.

TĪTARA ŠKIŅĶIS AR SINEPĒM

600 g tītara šķiņķa
1 ēd. k. Dižonas sinepju
2 ēd. k. Santa Maria Vidusjūras garšaugu maisījuma
2 ēd.k. sviesta istabas temperatūrā
sāls,
svaigi malti melni Tellicherry pipari

Iesmērē tītara šķiņķu gaļu ar sinepēm un ievieto cep-
šanas formā. Pārber tītara gabaliņiem garšvielu maisī-
jumu un pa virsu novieto sviesta gabaliņus. Cep krāsni
apmēram 20-35 minūtes 200 °C temperatūrā, līdz gaļa
ir mīksta.

GRILĒTI DĀRZENĪ

500 g sarkanās paprikas
500 g cukīni
500 g burkānu
250 g sarkano sīpolu
100 g rāceņu
Santa Maria maltās gaļas garšviela bez sāls
sviests
akmens sāls un melnie Tellicherry pipari

Notīri un sagriez dārzeņus lielos kubiciņos. Ievieto formā,
pievieno atlikušās sastāvdaļas un samaisi. Cep krāsni 200 °C
apm. 12 minūtes. Ja ir vēlēšanās, pievieno nedaudz sāls un
Tellicherry melnos piparus.

PRODUKTU KLĀSTS BEZ SĀLS SNIEDZ JŪMS IESPĒJU PAŠIEM PIEVIENOT SĀLI PĒC VĒLĒŠANĀS.



Bio karijs

Kods: 101232
Masa: 370 g
EAN: 7311311012327

Sastāvdaļas:
kurkuma* (45%),
koriandrs* (20%),
fenhelis*, melnie
pipari*, SINEPJU
sēklas*, kumīns*.
*Sertificēts,
bioloģiski audzēts.



Chef De Provence

Kods: 101281
Masa: 340 g
EAN: 7311311012815

Sastāvdaļas:
sarkanā un zaļā
paprika, garšaugi
(28%)(pētersīļi,
majorāns, baziliks,
estragons, timiāns,
raudene), sīpoli,
SINEPJU sēklas,
sakņu SELERIJAS,
melnie pipari, rozā
pipari, ķiploki.



Madras karijs

Kods: 101282
Masa: 435 g
EAN: 7311311012822

Sastāvdaļas:
koriandrs (34%),
kurkuma (31%),
grieķu sierāboliņš,
Kajennas pipari,
kumīns, fenhelis,
melnie pipari.



Franču garšaugi

Kods: 101283
Masa: 180 g
EAN: 7311311012839

Sastāvdaļas:
rozmarīns, pētersīļi,
majorāns, raudene,
timiāns, baziliks,
kalnu mētra,
estragons.



Dārza garšaugu maisījums

Kods: 101286
Masa: 420 g
EAN: 7311311012860

Sastāvdaļas:
sīpoli (42%), garšaugi
(25%)(pētersīļi,
rozmarīns, raudene,
baziliks, majorāns,
timiāns, kalnu
mētra), melnie pipari,
SINEPJU sēklas,
sarkanā paprika
(6%), koriandrs.



Piecu piparu maisījums

Kods: 101299
Masa: 410 g
EAN: 7311311012990

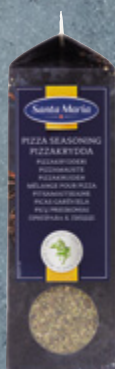
Sastāvdaļas:
baltie pipari, melnie
pipari, zaļie pipari,
rozā pipari, smaržīgie
pipari.



Vidusjūras garšaugu maisījums bez pievienota sāls

Kods: 101289
Masa: 340 g
EAN: 7311311012891

Sastāvdaļas:
sarkanā paprika
(25%), garšaugi
(25%)(baziliks,
raudene, kalnumētra,
timiāns), koriandrs,
ķiploki, sīpoli,
smaržīgie pipari.



Picas garšviela

Kods: 101293
Masa: 105 g
EAN: 7311311012938

Sastāvdaļas:
raudene, baziliks,
majorāns.



Herbes De Provence

Kods: 101303
Masa: 205 g
EAN: 7311311013034

Sastāvdaļas:
rozmarīns, kalnu
mētra, raudene,
timiāns.



Medījuma garšviela

Kods: 101305
Masa: 480 g
EAN: 7311311013058

Sastāvdaļas:
sarkanā un zaļā
paprika (4.3%),
SINEPJU sēklas,
sīpoli (15%), melnie
pipari, ķīmenes.

LABĀKAIS ĒDIENS IR APĒSTS ĒDIENS



8. klass



4. klass

Santa Maria

Mēs vēlamies, lai skolēniem garšotu skolas ēdiens. Mēs vēlamies arī uzlabot skolu ēdināšanas reputāciju un statusu. Mēs zinām, ka tukšs šķivis nozīmē mazāku pārtikas atkritumu daudzumu un arī lielisku rezultātu ēdināšanas uzņēmumiem. Gards un daudzpusīgs skolas ēdiens ir kaut kas, kas mūs patiešām iedvesmo! Mēs uzskatām, ka labākais ēdiens ir apēsts ēdiens. Jo mazāk pārtikas tiek izmests, jo labāk tas ir ekonomikai un videi. Produktu klāsts bez pievienotās sāls ir mūsu ieguldījums, lai uzlabotu skolas ēdiena reputāciju un iedvesmotu gatavošanā iesaistītos darbiniekus visās skolas ēdnīcās. Ja meklējat jaunas idejas vai konceptus, lai skolas pusdienas padarītu aizraujošas, sazinieties ar mums!

Mūsu koncepti ir daudzveidīgi - arvien vairāk garšu un krāsu! Katrai tēmai mēs piedāvājam aizraujošus materiālus, kurus var izmantot skolas ēdnīcā.

SKOLAS ĒDIENA KONCEPTS:

- ✓ izdevīgi
- ✓ moderni
- ✓ veselīgi
- ✓ vienkārši pagatavot
- ✓ garšīgi
- ✓ kārdinoši
- ✓ der 5 dienām
- ✓ sveigs ēdiens katru dienu

ZIVS AR FRITĒTIEM DĀRZENIEM

700 g kartupeļu, sagrieztu salmiņos
250 g burkānu, sagrieztu salmiņos
250 g pastinaku, sagrieztu salmiņos
Santa Maria maltās gaļas garšviela bez sāls
0,5 dl rapšu eļļas

Novieto dārzeņus uz ieeļļota skārda trauka, pievieno garšvielu maisījumu un cep krāsnī 200 °C temperatūrā apmēram 25 minūtes.

800 g baltās zivs filejas
250 g kukurūzas miltu
50 g Santa Maria niedru marantas
20 g Santa Maria zivju garšvielas ar dillēm bez sāls

Ieberzē zivs filejā garšvielas un panējumu tā, lai tā būtu pārklāta no abām pusēm. Cep krāsnī apmēram 8-10 minūtes 175 °C temperatūrā, līdz panējums ir kļuvis zeltaini brūns. Pasniedz ar aukstu krēmveida mērci ar ķiplokiem un sīpoliem un pievieno sāli pēc garšas.



VISTAS-NŪDEĻU VOKS

600 g Santa Maria Āzijas olu nūdeļu
4 dl Santa Maria kokosriekstu piena, krēmveida
4 dl ūdens
50 g Santa Maria citronpiparu bez sāls
150 g Santa Maria saldās čili mērces
800 g vistas filejas

Turi nūdeles aukstā ūdenī apmēram stundu. Pēc tam nolej ūdeni, tomēr atstāj nedaudz apakšā. Pievieno nūdelēm garšvielu maisījumu, kokosriekstu krēmu un ūdeni. Pēc tam ieliec nūdeles bļodā, kā arī pievieno dārzeņus un vistu. Pielej apmēram 1,5 dl šķidruma un cep krāsnī 185 °C temperatūrā 20 minūtes. Pēc desmit minūtēm samaisi, lai saglabātos sulīgums.

PADOMS!

Kā būtu nomainīt vistu pret dārzeņiem un saldo čili mērci pret terijaki mērci?


SKOLĒNIEM GARŠO ZŪPA!

Tā ir barojoša, dod sāta sajūtu un tai ir laba cenas-kvalitātes attiecība.

Taču viņiem ne vienmēr patīk vistas zupa. Viņi grib tieši tās pašas aizraujošās garšas, kuras bauda citos ēdienos.

Zupa ir lieliska iespēja piedāvāt sezonai atbilstošus vietējos pārtikas produktus. Sezonālās sastāvdaļas ir lētas, bet ar augstu uzturvērtību. Pievienojot interesantas garšas vienkāršām sastāvdaļām iegūsiet jaunu, aizraujošu rezultātu.

SEKO MUMS INSTAGRAM:


 santamariafoodie

GARŠA IR MŪSU AIZRAUŠANĀS

Ēdienam ir jābūt piedzīvojumam, un šeit garšu radīšanai ir izšķiroša loma! Tāpēc mēs ceļojam pa pasauli, lai atrastu iedvesmu un aizraujošas idejas, un sev līdzī paņemam tikai labākās garšvielas un izejvielas.

Pēc tam mēs tās attīstām līdz izmantojamiem konceptiem, kas pielāgoti tieši jūsu uzņēmējdarbībai, ar jauniem un aizraujošiem garšas piedzīvojumiem.

Mēs esam uzsākuši darbu pie mūsu 2020. gada vīzijas: samazināt sāls un cukura daudzumu, kā arī izņemt nevajadzīgās piedevas no mūsu produktiem. Mēs arī arvien vairāk ieguldīsim videi draudzīgos un atjaunojamos iepakojumu materiālos, kā arī ēdienu atkritumu samazināšanā.



Sanda Stalbova
F.O.O.D.I.E.

Lielo klientu vadītāja, Santa Maria sabiedriskā ēdināšana
Mob. +371 29 119 012
sanda.stalbova@paulig.com



SANTAMARIAWORLD.COM