



Santa Maria

# CATCH THE TASTE OFFIRE



**JAUNUMS!  
TAGAD ARĪ  
IZSPIEZAMĀ  
MĒRCE!**

Santa Maria  
NEW  
IMPROVED  
RECIPE  
**BBQ  
SAUCE**  
— BBQ & GRILL —  
**ORIGINAL  
AMERICAN STYLE**

BBQ sauce filled with  
rich flavour. Ready to be  
served hot or cold or use  
as a base for your own  
signature sauce.

1145 g

## GRILA SEZONA VISU GADU!

Atklājiet jaunas garšas grilēšanas pasaulē kopā ar Santa Maria jaunumu – izspiežamajām mērcēm. Nekad nav bijis vienkāršāk pagatavot ēdienus ar grila garšu. Jaunie iepakojumi ir mazāki, tos ir vieglāk lietot un tie sniedz iespēju izbaudīt dažādus grila aromātus. Vai zinājāt, ka BBQ ēdieni/hamburgeri/grilēta gaļa ir otra lielākā ārpus mājām visbiežāk ēsto ēdienu kategorija?

*Ananāsu halapenjo*  
*Čipotles piparu*  
*Mango halapenjo piparu*  
*Ar kūpinājuma aromātu*  
*Ar burbonu*  
*Amerikāņu gaumē*  
*Saldā čipotles piparu*

# BBQ mērces

Dūmakaina, salda un sāļa. Mēs esam izvēlējušies klasiskas Teksasas reģiona garšas un apkopojusi septiņās maģiskās pudelītēs. Ēdiens ar BBQ aromātu sniegs iespēju pārsteigt viesus pat bez grila.

Šeit Jūs atradīsiet visu – no brīnišķīgi saldām mango un ananāsu garšas notīm, līdz izteiktai halapenjo un melno piparu garšai. Jums būs iespēja noreibt no dūmakainā, čipotles un, protams, kūpinājuma garšas aromāta. Visas mērces izgatavotas, sekojot Amerikas klasiskajām grila mērču pagatavošanas metodēm. Ticiet – mums ir viss nepieciešamais, lai katru dienu padarītu par svētkiem!

**JAUNUMS! TAGAD ARĪ IZSPIEZĀMĀ MĒRCE**

**JAUNUMS! TAGAD ARĪ IZSPIEZĀMĀ MĒRCE**

**JAUNUMS! TAGAD ARĪ IZSPIEZĀMĀ MĒRCE**

**JAUNUMS! TAGAD ARĪ IZSPIEZĀMĀ MĒRCE**

**JAUNUMS! TAGAD ARĪ IZSPIEZĀMĀ MĒRCE**

**JAUNUMS!**

**JAUNUMS!**

*Utlabota recepte!*

**BBQ ČIPOTLES PIPARU GLAZŪRA**  
Čipotles piparu glazūra piešķir kūpinājuma, asu tomātu un čipotle garšu, piemērota lietošanai pie liellopu gaļas, vistas un laša.

**BBQ MANGO UN HALAPENJO PIPARU GLAZŪRA**  
Mango un halapenjo piparu glazūra piešķir svaigu un patkami neparastu garšu. Ideāli piemērota pie zivīm, jūras veltiem, vistas, kā piedeva pie viegļiem gaļas šķiņiem. Iesakām glazūru izmantot arī dažādos desertos.

**BBQ ANANĀSU UN HALAPENJO PIPARU GLAZŪRA**  
Ananāsu un halapenjo piparu glazūra piešķir labu sabalansētu garšu, nedaudz pievienoti melnie pipari un selerijas. Skāba garša īpaši piemērota nedaudz trekņākai gaļai, kā ribiņām un kakli karbonādei.

**BBQ MĒRCE AMERIKĀŅU GAUMĒ**  
Saldskāba, ar vieglu kūpinājuma garšu, nedaudz pievienoti melnie pipari un selerijas. Skāba garša īpaši piemērota nedaudz trekņākai gaļai, kā ribiņām un kakli karbonādei.

**BBQ MĒRCE AR DŪMU AROMĀTU**  
Mērce izceļas ar bagātīgu garšu. To var izmantot kā piedevu siltā vai aukstā veidā, vai kā pamatu citas mērces pagatavošanai. Mērce bagātina Jūsu ēdienu ar maigu, saldo un bagātīgu kūpinājuma garšu. Tā lieliski iederēs ar vairumu grilētās gaļas un zivs ēdieniem.

**BBQ MĒRCE AR ČIPOTLES PIPARIEM**  
Asa mērce ar čipotles garšu un dūmakainību. Ideāli piemērota grilētai gaļai, vistas gaļai, desinām. Var gan smarēt uz gaļas grilējot, gan pasniegt kā piedevu.

**BBQ MĒRCE AR BURBONU**  
Saldā, garšvielām bagāta barbekju mērce, ko papildina burbona aromāts. Lieliski piemērota liellopu un cūkās gaļai, vistas gaļai un jūras veltiem.

PRODUKTA NUMURS	IZSPIEZĀMĀS PUDELES	SVARS	IEPAKOJUMĀ
200 640	BBQ čipotles piparu glazūra	1110 g	6
200 639	BBQ mango un halapenjo piparu glazūra	1050 g	6
200 605	BBQ ananāsu un halapenjo piparu glazūra	1115 g	6
200 644	BBQ mērce ar burbonu	1165 g	6
200 643	BBQ mērce ar dūmu aromātu	1140 g	6
200 642	BBQ mērce ar čipotles pipariem	1110 g	6
200 641	BBQ mērce amerikāņu gaumē	1145 g	6
<b>KANNINĀS</b>			
200 606	BBQ čipotles piparu glazūra	2500 g	4
200 645	BBQ mērce ar dūmu aromātu	2560 g	4
200 646	BBQ mērce amerikāņu gaumē	2575 g	4

**IEPLĀNOTA LIELA BBQ BALLĪTE?**  
Tiem, kas vēlas nobaudīt vairāk BBQ garšas. Populārākie produkti saglabā līdzsveigu iepakojumu.

**VĒLIES PĀPLĀSINĀT SAVU GARŠAS HORIZONTU?**  
Pamēģiniet mūsu mērces Āzijas un Karību jūras gaumē!

# BBQ siera BURGERS

*Rupji samalta gaļa, padarīs Jūsu burgeru īpaši garšīgu!*

**KĀ PAGATAVOT IZCILU BURGERU?**  
Izmantojiet treknu gaļu, piemēram, ribiņas vai cauraudzīti. Rupji samalta gaļa padarīs Jūsu burgeru īpaši garšīgu. Pagatavojiet burgeru masu īsi pirms cepšanas un pievienojiet sāli maltajai gaļai pirms pašas burgera cepšanas. Tāpat, cepiet gaļu tikai tad, kad tas nepieciešams. Burgera pagatavošanā izmantojiet brioche maizītes (vai līdzīgas), kam piemīt bagātīga garša, gaisīga struktūra un, kas izvelk no gaļas tās sulu.

Klasiskais Teksasas burgers ar dūmakaino aromātu. Variet izmantot receptē arī jebkuru citu no mūsu BBQ mērcēm.

**SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)**  
1,5 kg Rupji samaltas liellopu gaļas  
Santa Maria Akmens sāls  
Santa Maria Tellicherry melnie pipari  
100 ml Rapšu eļļas  
10 Hamburgera maizītes, vēlams *brioche*

**CITAS SASTĀVDAĻAS (VARIET AIZVIETOT AR CITĀM SASTĀVDAĻĀM)**  
10 Čedara siera gabaliņi  
Santa Maria BBQ mērce ar burbonu  
20 Bekona šķēlītes, apceptas  
3 Tomāti, sagriezti  
2 Sarkanie sīpoli, smalki sagriezti  
Santa Maria garšvielu maisījums dārzeņu marinēšanai

**PAGATAVOŠANA**  
Samaisiet smalki sagrieztus sīpolus ar garšvielu maisījumu, kā norādīts uz iepakojuma. No gaļas masas izveidojiet apaļas 150 g burgeru kotletītes. Tieši pirms cepšanas pievienojiet gaļai sāli un piparus. Cepiet burgerus rapšu eļļā, vēlams ar iekšējo temperatūru 72° C, aptuveni 3 min/ no vienas puses (cepšanas ilgums ir atkarīgs no grilvirsmas/plīts karstuma), pārklājiet ar sieru un ļaujiet tam izkust. Apgrauzdējiet hamburgera maizītes, līdz tās ir kļuvušas zeltaini brūnas. Veidojiet burgeru šādā secībā: uzsmērējiet BBQ mērču uz maizītes, uzlieciet tomātus, bekonu, vēlreiz nedaudz BBQ mērces un beigās papildiniet ar sīpoliem.

# Laša TACO MANGO GLAZŪRĀ

Labi sabalansēta garša starp saldo un skābu. Pasniedziet ēdienu mini tortiļās vai tako groziņos.

**SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)**  
1 kg Laša filejas  
28 g Santa Maria BBQ mērces & marinādes garšvielu maisījuma ar čipotli un citrusaugļiem  
160 g Santa Maria BBQ mango un halapenjo piparu glazūras

**LAIMA MAJONĒZE**  
200 ml Majonēzes  
50 ml Laima sulas  
1 citrona mizīņas

**PAGATAVOŠANA**  
Uzkarsējiet cepeškrāni līdz 225 °C. Ievietojiet laša fileju cepšanas traukā, ar ādu uz leju. Pievienojiet filejai garšvielu maisījumu un uzsmērējiet glazūru. Cepiet cepeškrānī 20 minūtes, līdz iekšējā temperatūra ir sasniegusi 55° C. Pagatavojiet majonēzi un sagatavojiet pārējās sastāvdaļas. Pildiet tako šādā secībā: sarkanais kāpost, lasis, uzsmērējiet lasim nedaudz glazūras. Pēc tam pievienojiet mango, balto sīpolu, koriandru un nedaudz redīsa. Beigās papildiniet tako ar laima majonēzi.

**CITAS SASTĀVDAĻAS**  
Santa Maria Tortiļas 6"  
200 g Sarkanā kāposta, smalki sagriezta  
1 Baltais sīpols, smalki sakapāts  
50 g Koriandra, smalki sakapāta  
1 Mango, sagriezts  
4 Redīsi, smalki sagriezti

# BBQ garšvielu maisījumi



## Garšaugi

BBQ GARŠVIELU MAISIJUMS GAĻAS  
MARINĒŠANAI AR GARŠAUGIEM 580 G  
KODS: 101276

Garšvielu maisījums ar klasiskām  
garšām no bazilika, rozmarīna un  
tīmiāna ar kīpoku garšu. Laba sausā  
marināde cūkgaļai, jēra gaļai, vistas  
gaļai, zivīm. Lieliski noderēs kā  
garšvielas aukstajās mērcēs un  
garšvielu sviestā.

## Steakhouse

STEAKHOUSE  
BBQ GARŠVIELU  
MAISIJUMS 565 G  
KODS: 101277

Steakhouse BBQ garšvielu maisījums  
ir viens no iecienītākajiem. Maisījums  
piešķirs grilētiem ēdieniem autentisku  
un izteiktu garšu un aromātu.



## Čipotle un citrusaugļi

BBQ MĒRCES &  
MARINĀDES GARŠVIELU  
MAISIJUMS AR ČIPIOTLI UN  
CITRUSAUGĻIEM 650 G  
KODS: 101276

BBQ mērces & marinādes garšvielu  
maisījums ar čipotli un citrusaugļiem  
piešķirs Jūsu ēdienam patīkamu un  
sabalansētu garšu nošu mijiedarbību. Asā  
čipotle kopā ar citrusu augļiem sniegs  
iespēju jebkuru ēdienu pārvēst  
meistardarbā. Lieliski piemērota mērcēm un  
marinādēm.



## Sarkanais čili un ingvers

BBQ MĒRCES & MARINĀDES  
GARŠVIELU MAISIJUMS AR SARKANO  
ČILI UN INGVERU 490 G  
KODS: 101999

Mūsu sarkanā čili un ingvera garšvielu  
maisījums dažu minūšu laikā pārvērtīsies  
par lielisku dip mērci svaigiem vai  
ceptiem dārzeņiem.

Iespējas ir tikpat nebeidzamas kā  
piesātinātā čili piparu un ingvera garša,  
kurā dominē saldās ananasa un sīpolu  
notis. Tās papildina svaigā citronzāles,  
laima un galangala garša un koriandra  
virsnosis.

## Čimīčuri

BBQ MĒRCES & MARINĀDES  
GARŠVIELU MAISIJUMS  
ČIMIČURI 350 G  
KODS: 101276

Iepazīstiet mūsu daudzveidīgo  
garšvielu maisījumu no  
Dienvidamerikas! Tas dažu minūšu  
laikā pārvērtīsies svaigā mērcē  
ceptiem vai grilētiem dārzeņiem,  
vienkārši pievienojot ūdeni un eļļu!  
Variet to izmantot kā mērci salātiem  
vai kā marinādi.



# Karstie vistu spārniņi

Viegli pagatavojami.  
Pievienojiet BBQ mērci pēc izvēles.

SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

- 1,5 kg Vistu spārniņu
- 50 ml Rapšu eļļas
- 50 g BBQ garšvielu maisījums ar sarkano čili un ingveru vai Santa Maria Steakhouse BBQ garšvielu maisījuma
- 300 g Santa Maria BBQ mērce ar vieglu kūpinājuma garšu vai Santa Maria BBQ čipotle piparu glazūras

PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 200° C. Sagrieziet vistas spārniņus mazākos gabaliņos. Ievietojiet vistas gabaliņus bļodā un pārklājiet tos bagātīgi ar eļļu un garšvielu maisījumu. Ievietojiet gabaliņus cepšanas traukā. Cepiet cepeškrāsni 45 minūtes. Ievietojiet spārniņus atpakaļ bļodā, pievienojiet BBQ mērci (pārļiecinieties, ka visi gabaliņi ir vienmērīgi pārklāti). Ievietojiet spārniņus atkārtoti krāsnī. Cepiet aptuveni 10 minūtes. Pasniedziet kopā ar BBQ mērci.

# CEPTA cūkgaļa

Karamelizētas ribiņas  
100 % Finger food  
jeb "pirkstiņuzkoda".

SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

- 1,5 kg Cūkgaļas pavēderes, bez ādas, sagrieztas 2 x 2 cm lielos gabaliņos
- 500 ml Rapšu eļļas
- 50 g Santa Maria Pulled Pork garšvielu maisījuma
- 250 g Santa Maria BBQ mērce ar dūmu aromātu

PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet cepeškrāsni līdz 145° C. Ievietojiet gaļu bļodā un pārklājiet to ar eļļu un marinādi. Ievietojiet gabaliņus cepšanas traukā, cepiet cepeškrāsni aptuveni 1 stundu un 15 minūtes vai līdz cūkgaļai ir gandrīz gatava. Izņemiet cūkgaļas gabaliņus no folija un ievietojiet tos atpakaļ bļodā. Pēc tam pievienojiet mērci un pārļiecinieties, lai visi gabaliņi ir vienmērīgi pārklāti. Pārklājiet trauku ar foliju un ievietojiet to atkārtoti krāsnī. Cepiet aptuveni 10 minūtes, līdz temperatūra sasniedz 200° C. Pasniedziet kopā ar BBQ mērci.



Iekšus, uzskodas!

Pasniedziet kopā ar BBQ  
mērci ar dūmu aromātu

Sniedziet iespēju saviem ievēroties.  
Mērces nekad nav par daudz!

# Burrito

## AR VEGĀNISKO PROTEĪNU

Atklājiet savu ideālo garšas kombināciju!  
Burito veidiem un variācijām nav robežu.

### SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

500 g Pulled Oats\* Nude  
50 ml Rapšu eļļas  
28 g Santa Maria tako garšvielu maisījuma  
300 ml Gargraudu rīsu  
3 ēd. k. Laima sulas  
400 ml Pinto pupiņu, noskalotu un notecinātu  
Koriandrs, svaiga, sakapāta  
2 Sarkanie sīpoli, smalki sagriezti

### Santa Maria garšvielu maisījuma dārzeņu marinēšanai

10 gb. Santa Maria tortiļas 12 "  
3 Tomāti, sagriezti gabaliņos  
200 g Čedaras siera, rīvēta  
300 ml Skābā krējuma  
Avokado, sagriezts  
Santa Maria BBQ mērce ar čipotes pipariem

### PAGATAVOŠANA

Samaisiet sīpolus ar Santa Maria garšvielu maisījumu dārzeņu marinēšanai, kā tas norādīts uz iepakojuma. Pagatavojiet rīsus, sekojot norādītajai instrukcijai uz iepakojuma. Kad rīsi ir gatavi, samaisiet tos ar laima sulu, pupiņām un koriandru. Cepiet vegānisko proteīnu rapšu eļļā augstā temperatūrā aptuveni 5 minūtes. Pievienojiet garšvielu maisījumu un vienmērīgi samaisiet. Satiniet savu burito, sekojot kārtībā: Sāciet ar tortiļi, pievienojiet laimu, rīsus, vegānisko proteīnu, marinētus sīpolus, tomātus, Čedara sieru, skābo krējumu, avokado, beigās pievienojiet BBQ mērci.

# Piedevas

## PUPIŅAS

### SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

2 ēd. k. Rapšu eļļas  
1 Dzeltenais sīpols, nomizots un smalki sagriezts  
3 ēd. k. Santa Maria kumīna  
1 kg Pinto pupiņu, noskalotu un notecinātu  
500 g BBQ mērce amerikāņu gaumē

### PAGATAVOŠANA

Katlinā uzkarstētā eļļā sautējiet sīpolus 5 minūtes. Pievienojiet kumīnu un labi izmaisiet. Pēc tam pievienojiet pupiņas un BBQ mērci. Laužiet sastāvdaļām ievilkties 10 min.

Pamēģiniet Santa Maria Garšvielu maisījumu dārzeņu marinēšanai

## Načo plate

1. SOLIS: Sagatavojiet visas sastāvdaļas, načo sieru.  
2. SOLIS: Lieciet visu uz paplātes un ievietojiet cepeškrāsnī.  
3. SOLIS: Pievienojiet BBQ mērci pēc izvēles. Nobaudiet!

## MAC 'N CHEESE

### SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

1 kg Macaroni pasta  
400 ml Santa Maria Čedaras siera mērce  
200 ml Saldā krējuma  
150 g Čedaras siera, rīvēta  
5 g Santa Maria Kajennas piparu

### PAGATAVOŠANA

Uzkarsējiet cepeškrāsnī līdz 200°C. Bļodā vienmērīgi samaisiet makaronus, čedaras siera mērci, Kajennas piparus un krējumu. Ievietojiet masu cepšanas traukā. Pārkaisiet masu ar rīvētu Čedaras sieru. Cepiet cepeškrāsnī 20 minūtes. Izbaudiet!

## SĀRKANIE KĀPOSTU SALĀTI

### SASTĀVDAĻAS (10 PORCIJĀM)

1 kg Sarkanais kāposti, smalki sagriezts vai sarīvēts  
2 Burkāni, smalki sarīvēti  
Smalki sagriezti loki  
50 ml Rapšu eļļas  
50 ml Ābola etiķa  
2 ēd. k. Sāls  
2 ēd. k. Santa Maria Telicherry melno piparu

### PAGATAVOŠANA

Ievietojiet visas izejvielas bļodā, labi samaisiet.

Sarkanie kāpostu salāti - dažkārt devēti par BBQ kāpostu salātiem!



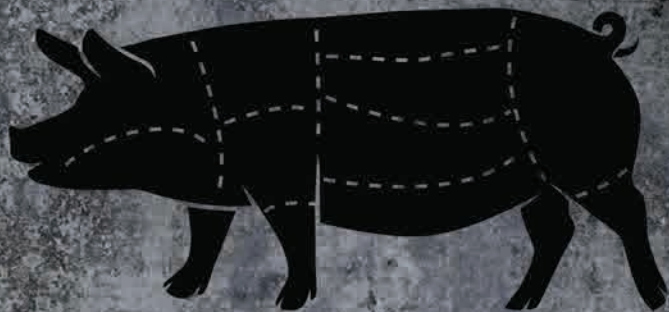
# Grilēšana

IR ARĪ SAVA VEIDA ŠOVS!

TĀ IR APZINA, KA GATAVOŠANAS  
PROCESĀ IEGULDĪTS DAUDZ  
LAIKA UN UZMANĪBAS.

Jau vairāk nekā 20 gadu Santa Maria ražo amerikāņu BBQ mērces. Mērces tiek ražotas, sekojot autentiskām receptēm, kas gadiem ilgi sevi ir pierādījušas Teksasā un citos BBQ reģionos.

Grila ēdienu iekļaušana ēdienkartē nav tikai modes tendence, tā ir arī biznesa iespēja. Mēs esam paplašinājuši savu BBQ produktu klāstu, lai palielinātu Jūsu apgrozījumu. Sekojiet aktualitātēm un iekļaujiet savā ēdienkartē jaunas BBQ maltītes un tā garšas!



**VAI VĒLIES UZZINĀT VAIRĀK?  
SAZINIES AR MUMS!**

Paulig Coffee Latvia SIA  
Mazā Krasta 83, LV 1003  
Rīga, Latvija  
tel. +371 6724 4233  
[santamariaworld.com/lv/foodservice/](http://santamariaworld.com/lv/foodservice/)  
[birojs@paulig.com](mailto:birojs@paulig.com)



SILVER

PurePrint® by KLS  
Produced 100% biodegradable  
by KLS PurePrint A/S



[www.santamariaworld.com/lv/foodservice/](http://www.santamariaworld.com/lv/foodservice/)

SEKO MUMS:

[facebook.com/SantaMariaLatvija/](https://www.facebook.com/SantaMariaLatvija/)  
[facebook.com/PauligLatvija/](https://www.facebook.com/PauligLatvija/)

[instagram.com/santamaria\\_latvija/](https://www.instagram.com/santamaria_latvija/)  
[instagram.com/pauliglatvija/](https://www.instagram.com/pauliglatvija/)