

Santa Maria

CATCH THE TASTE OF FIRE



**NĖRA BLOGO METŲ LAIKO MAISTUI
KEPSNINĖJE KEPTI!**

Atskleisti kepsninėje kepamo maisto skonį dar niekada nebuvo taip paprasta. Padažai mūsų naujose spaudžiamose pakuotėse pasižymi sodresniu skoniu nei bet kada anksčiau ir dar stipresniu kepsninėje kepamam maistui būdingu aromatu. Šios pakuotės yra mažesnės, jas lengviau naudoti, todėl jums yra paprasčiau išgauti dar daugiau kepsninėje kepamo maisto skonių ir aromatų iš visų didžiosios vakarų šalies virtuvių.

**NUO ŠIOL IR
SPAUDŽIAMOSE
PAKUOTĖSE!**



KAIP PAGAMINTI TOBULĄ MĒSAINĮ?
 Naudokite mėsą, kurioje yra daug riebalų, pavyzdžiui, mėsą nuo išorinės šonkaulių pusės. Jei mėsa sumalsite stambiai, ji bus dar skanesnė. Gamindami mėsainius, mėsos aplotėlius formuokite švelniai ir neberkite druskos iki ateis laikas juos kepti. Iš anksto jų nekepkite, jei įmanoma, kepkite tik gavę užsakymą. Naudokite sviestines broče ar panašias bandeles, kurios sugertų mėsos sultis.

MĒSAINIAI su sūriu IR BBQ PADAŽŲ

Klasikinis Teksaso mėsaonis su dūminių viskio skoniu. Taip pat šiam receptui galite naudoti bet kokį kitą mėgstamą BBQ padažą.

Jei mėsa sumalsite stambiai, ji bus dar skanesnė!

Amerikietiško stiliaus kepsnių padažai

Dūmų skonio, saldūs ir sūrūs. Mes paėmėme visus klasikinius Teksaso skonius ir sudėjome juos į septynis dieviško skonio naujus produktus. Skonius, kurie asocijuojasi su kepsninėje kepamu maistu, kuriais jūs galėsite stebinti – net ir tuo atveju, jei kepsninėje nieko nekepsite!

Čia gausu visko: nuo nuostabių saldžių mangų ir ananasų skonių iki stiprių Jalapeno aitriųjų paprikų ir juodųjų pipirų poskonių bei dūmų skonio, kurį suteikia ir Chipotle aitriosios paprikos, ir burbonas, ir, žinoma, karjijos. Visi padažai gaminami pagal klasikinius amerikietiškus kepsnių padažų gamybos būdus. Nėra nieko labiau amerikietiško, nei šie kepsnių padažai. Ir tikrai, tai yra viskas, ko jums reikia, norint, kad įprasta diena taptų rungtynių diena.

NUO ŠIOL IR SPAUDŽIAMOSE PAKUOTĖSE!

GLAZE
 - BBQ & GARL
 - CHIPOTLE
 - MANGO JALAPENO

GLAZE
 - BBQ & GARL
 - MANGO JALAPENO

GLAZE
 - BBQ & GARL
 - PINEAPPLE JALAPENO

BBQ SAUCE
 - BBQ & GARL
 - AMERICAN STYLE

BBQ SAUCE
 - BBQ & GARL
 - SMOKY HICKORY

BBQ SAUCE
 - BBQ & GARL
 - SWEET CHIPOTLE

BBQ SAUCE
 - BBQ & GARL
 - BOURBON WHISKEY

BBQ SAUCE
 - BBQ & GARL
 - BOURBON WHISKEY

NAUJIENA!

NAUJIENA!

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU CHIPOTLE AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS
 Klasikinį padažą kepsniams apkepti, kuriame būdingas dūmų skonis ir aštrumas, kuriuos suteikia pomidorai ir Chipotle aitriosios paprikos. Idealiai tinka kepsniams, vištienai ir lasišai.

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU MANGAIS IR JALAPENO AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS
 Gaivus ir malonai stiprus mangų ir Jalapeno aitriųjų paprikų skonis. Idealiai tinka žuviai, jūros gėrybėms, vištienai ir kaip priedas prie lengvų mėsos patiekalų.

BBQ PADAŽAS-GLAJUS SU ANANASAIS IR JALAPENO AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS
 Puikiai subalansuotas tropinių ananasų ir Jalapeno aitriųjų paprikų skonis. Tinka kiaulienai, vištienai, antenai ir žuviai.

AMERIKIETIŠKO STILIAUS BBQ PADAŽAS
 Klasikinis, švelnus dūmų skonio, saldžiarūgštis padažas. Puikiai tinka su šiek tiek riebesne mėsa, pavyzdžiui, šonkauliais ir nugarine.

BBQ PADAŽAS SMOKY HICKORY
 Dūmų aromatas ir saldumas sukuria charakteringą skonį, dėl kurio klasikiniai amerikietiški kepsninėje gaminami patiekalai pateko į pasaulio virtuvių žemėlapi.

SALDUS BBQ PADAŽAS SU CHIPOTLE AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS
 Klasikinis kepsninėje gamina mo maisto saldumas papildytas Chipotle aitriųjų paprikų aštrumu ir dūmų skoniu. Idealiai tinka kepsninėje kepami mėsai, vištienai ir desrelėms.

BBQ PADAŽAS BOURBON WHISKEY
 Saldus padažas su dūmų skoniu ir burbono poskoniu. Idealiai tinka tiems, kuriems prieš kepsninėje kepamo maisto norisi jausti viskio skonį.

RENGIATE DIDELĮ KEPSNIŲ VAKARĖLĮ?
 Tiems, kuriems kepsninėje kepamo maisto skonio visada maža, padažai tiekiami ir didesnėse pakuotėse!

PREKĖS KODAS

SANITEX KODAS

SPAUDŽIAMOSIOS PAKUOTĖS

SVORIS

VNT. DEŽĖJE

EAN KODAS

NORITE PATIRTI NAUJŲ ĮSPŪDŽIŲ?
 Taip pat išbandykite mūsų azijietiškus ir Karibų salų padažus!

PREKĖS KODAS	SANITEX KODAS	SPAUDŽIAMOSIOS PAKUOTĖS	SVORIS	VNT. DEŽĖJE	EAN KODAS
200640	V314R25	BBQ padažas-glažus su Chipotle aitriosiomis paprikomis	1110 g	6	7311312006400
200652	V314R27	BBQ padažas-glažus su mangais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis	1050 g	6	7311312006523
200605	V3149FB	BBQ padažas-glažus su ananasais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis	1115 g	6	7311312006059
200644	V314R29	BBQ padažas Bourbon Whiskey	1165 g	6	7311312006448
200643	V3149HG	BBQ padažas Smoky Hickory	1140 g	6	7311312006431
200642	V314R28	Saldus BBQ padažas su Chipotle aitriosiomis paprikomis	1110 g	6	7311312006424
200641	V314T9A	Amerikietiško stiliaus BBQ padažas	1145 g	6	7311312006417
		KANISTRAI			
200653	V314R26	BBQ padažas-glažus su Chipotle aitriosiomis paprikomis	2500 g	4	7311312006530
200650	V3149HF	BBQ padažas Smoky Hickory	2560 g	4	7311312006509
200651	V3149HA	Amerikietiško stiliaus BBQ padažas	2575 g	4	7311312006516

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1,5 kg stambiai maltos jautienos
SANTA MARIA akmens druskos
SANTA MARIA Tellicherry juodųjų pipirų

50 ml rapsų aliejaus
 10 mėsainių bandelių, geriausia sviestinių brioche bandelių

PRIEDAI, KURIŲ PASIRINKIMUI NĖRA RIBŲ

10 riekelių čederio
SANTA MARIA BBQ padažo
Bourbon Whiskey

20 keptų šoninės juostelių
 3 griežinėliais supjaustytų pomidorų
 2 plonais griežinėliais supjaustytų raudonųjų svogūnų
SANTA MARIA prieskonių
 mišinio daržovėms marinuoti

GAMINIMAS
 Sumaišykite plonai supjaustytus svogūnus su prieskonių mišiniu daržovėms marinuoti pagal instrukcijas ant pakuotės. Atsargiai suformuokite 150 gramų svorio mėsos aplotėlius ir prieš kepdami pagardinkite juos druska bei pipirais. Mėsos aplotėlius kepkite kepsninėje ar keptuvėje rapsų aliejuje iki temperatūra aplotėlių viduje pasiekis 72 °C, maždaug po 3 min. iš kiekvienos pusės, priklausomai nuo karščio, kepsninėje ar ant viryklės, tuomet uždėkite sūrio ir leiskite jam išvirti. Paskrudinkite mėsainių bandeles, kol gražiai paruduos. Tuomet pradėkite daryti mėsainius. Pirmiausiai ant bandelės užtepkite BBQ padažą, po to uždėkite pomidorų. Ant pomidorų dėkite iškeptą mėsos aplotėlį, ant aplotėlio – šoninę, o tuomet ant viršaus užtepkite dar truputį kepsnių padažo ir uždėkite marinuotų svogūnų.

MANGŲ PADAŽŲ APTEPTOS LAŠIŠOS TAKO

Tobulus saldžiarūgštis skonis. Patiekite ant mažų tortilijų arba didelėje lėkštėje.

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1 kg lašišos filė
 28 g **SANTA MARIA** BBQ prieskonių mišinio su Chipotle aitriosiomis paprikomis ir citrusiniais vaisiais
 160 g **SANTA MARIA** BBQ padažo-glažaus su mangais ir Jalapeno aitriosiomis paprikomis

MAJONEZAS SU ŽALIOSIOMIS CITRINOMIS

200 ml majonezo
 50 ml žaliųjų citrinų sulčių
 1 žaliosios citrinos žievelė

PRIEDAI

SANTA MARIA 15 cm (6") skersmens tortilijų
 200 g plonai supjaustyto raudonojo kopūsto
 1 smulkiai supjaustyto baltojo svogūno
 50 g smulkintų kalendrų
 1 kubeliais supjaustyto šviežio mango
 4 plonais griežinėliais supjaustytų ridikėlių

GAMINIMAS
 Orkaitėje įkaitinkite iki 225 °C temperatūros. Lašišos filė padėkite ant skardos, odos puse žemyn, pagardinkite BBQ prieskonių mišiniu ir apkepkite BBQ padažu. Kepkite orkaitėje apie 20 minučių iki temperatūra viduje pasiekis 55 °C. Sumaišykite ingredientus majonezui ruošti ir paruoškite reikiamus priedus. Tuomet pradėkite ruošti tako. Pirmiausiai dėkite raudonojo kopūsto, tuomet lašišos su dar truputį BBQ padažo. Po to dėkite mangų, baltųjų svogūnų ir kalendrų bei kelis griežinėlius ridikėlių. Galiausiai uždėkite truputį majonezo su žaliosiomis citrinomis.

KUO YPATINGA TA amerikietiška rungtynių diena?

Panašu, kad tą dieną tai, kas vyksta už aikštelės ribų, yra lygiai taip pat svarbu kaip ir tai, kas vyksta aikštėje. Kai amerikiečiai rengia vakarėlius šalia stadionų esančiose automobilių stovėjimo aikštelėse, maistą išsidėliodami tiesiog savo automobilių bagažinėse, eina į barus ar sėdi namuose... atrodo, kad šią dieną maistas toks pat svarbus kaip ir kamuoliai.

Visų pirma, rungtynių diena yra susijusi su patiekalais, kuriuos galite valgyti rankomis, kad nereikėtų pakelti akių nuo pagardų... oi, omenyje turėjome televizijos ekranus. Rungtynių diena yra susijusi su geras emocijas skleidžiančiu maistu, kupinu dūmų skonio, saldumo ir sūrumo. Žinote, tuo ugninguoju teksasietišku maistu, tokiu kaip septynių sluoksnių pagardas: amerikiečiai turi tako antradienius, per kuriuos jie ima maltos mėsos, padažų ir viso kito, iš jų suformuoja septynis sluoksnius ir visą tą gėrį šauna orkaitėn.

Rungtynių dieną viskas vyksta kur kas paprasčiau. Bet atminkite, kad tokie patiekalai kaip buritai ir kukurūzų traškučiai NACHO lėkštėje atsirado tam, kad galėtumėte paimti likučius ir tai, kas šiuo metu yra šaldytuve, ir bet kurią dieną paversti diena, suteikiančia mums geriausių emocijų. Rungtynių diena. Leiskite mums pristatyti receptų ir įkvėpiančių idėjų, kuriuos pasitelkę nesudėtingai pamaloninsite savo alaus ištroškusius svečius. Ir ne tik per sporto renginius. Mūsų supratimu, jie yra gana antraeilis dalykas.

SKRUDINTI kiaulienos PAPILVĖS GABALĖLIAI

Ypač karamelizuoti ir charakteringo skonio.
100 procentų rankomis valgomas maistas!

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1,5 kg 2x2 cm gabaliukais supjaustytos kiaulienos papildvės be odos
50 ml rapsų aliejaus
50 g SANTA MARIA prieskonių mišinio Pulled pork
250 g SANTA MARIA BBQ padažo Smoky Hickory

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 145 °C temperatūros. Kiaulienos gabaliukus dubenyje sumaišykite su aliejumi ir prieskonių mišiniu, sudėkite į kepimui skirtą indą. Kepkite orkaitėje apie 1 val. 15 min., kol suminkštės. Iš orkaitės išimkite kepimo indą, kiaulienos gabalėlius išimkite į dubenį, supilkite padažą ir gerai išmaišykite.

Indą uždenkite ir padidinę temperatūrą iki 200 °C kepkite dar 10 min. Patiekite su papildomu kepsnių padažu pamirkymui.

Aštrus vištienos sparneliai

Visų laikų populiariausias rankomis valgomas maistas. Saldus ir sūrus.
Paprasčiausia pagaminti su bet koku jūsų mėgstamu BBQ padažu.

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1,5 kg vištienos sparnelių
50 ml rapsų aliejaus
50 g SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio su aitriosiomis paprikomis arba SANTA MARIA BBQ prieskonių mišinio Steakhouse
300 g SANTA MARIA amerikietiško stiliaus BBQ padažo arba SANTA MARIA BBQ padažo-glajaus su Chipotle aitriosiomis paprikomis

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C temperatūros. Vištienos sparnelius per šnarius supjaustykite mažesniais gabalėliais. Sudėkite juos į dubenį, sumaišykite su aliejumi ir subėrę prieskonių mišinį dar kartą gerai išmaišykite. Dėkite ant skardos ir kepkite orkaitėje 45 min. Apkeptus sparnelius sudėkite į dubenį, užpilkite kepsnių padažu ir gerai išmaišykite. Kepkite dar 10 min. Patiekite su papildomu kepsnių padažu pamirkymui.

Puikiai tinka patiekti kaip vakandrius



Amerikietiškas alus!

Marmuotė raudonieji sroganai

Sultingi marmuotė agurkai!

Trumpas papildomo BBQ padažo Smoky Hickory

Neįmanoma patiekti per daug papildomo padažu maistui pamirkyti!

Buritai

SU PLĚŠYTA KIAULIENA

[darui naudokite tai, ką jūsų svečiai mėgsta labiausiai.]

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

500 g plėšytos kiaulienos
50 ml rapsų aliejaus
28 g **SANTA MARIA TACO** prieskonių mišinio
300 ml ilgagrūdžių ryžių
3 valg. š. žaliųjų citrinų sulčių
400 ml perplautų ir nusausintų pupelių
150 ml smulkintų šviežių kalendrų
2 plonais griežinėliais supjaustytą raudonųjų svogūnų

10

SANTA MARIA prieskonių mišinio daržovėms marinuoti
SANTA MARIA 30 cm (12") skersmens tortilijų
3 kubeliais supjaustytų pomidorų
200 g tarkuoto čederio sūrio
300 ml grietinės
2 gabalėliais supjaustytų avokadų
SANTA MARIA saldaus BBQ padažo su **Chipotle aitriosiomis paprikomis**

GAMINIMAS

Sumaišykite plonai supjaustytus svogūnus su prieskonių mišiniu marinavimui pagal instrukcijas ant pakuotės. Išvirkite ryžius pagal instrukcijas ant pakuotės. Kai ryžiai išvirs, sumaišykite juos su žaliųjų citrinų sultimis, pupelėmis ir kalendromis.
| keptuvėje įpilkite rapsų aliejų, sudėkite plėšytą kiaulieną, pagardinkite prieskonių mišiniu ir gerai išmaišykite. Suvyniokite savo buritus: pradėkite nuo tortilijos, tuomet dėkite ryžius su žaliosiomis citrinomis ir kalendromis, plėšytą kiaulieną, marinuotus svogūnus, pomidorus, čederio sūrį, grietinę, avokadus ir užtepkite BBQ padažu.

Pagardai

PUPELIŲ TROŠKINYS

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

2 valg. š. rapsų aliejaus
1 nulupto ir plonais griežinėliais supjaustyto geltonojo svogūno
3 valg. š. **SANTA MARIA** kumino
1 kg perplautų ir nusausintų pupelių
500 g **SANTA MARIA** amerikietiško stiliaus BBQ padažo

GAMINIMAS

Prikaistuvyje su aliejumi apie 5 min. pakepinkite svogūnus. Suberkite kuminą ir išmaišykite. Suberkite pupeles ir supilkite kepsnių padažą. Patroškinkite apie 10 min.

*Paruoškite marinuotus raudonųjų svogūnų, naudodami **SANTA MARIA** prieskonių mišinį marinavimui.*

KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI

nacho lėkštelėje

PANAUDOJANT MAISTO LIKUČIUS

PIRMAS ŽINGSNIS: surinkite maisto likučius, paimkite kukurūzų traškučių NACHO ir sūrio. **ANTRAS ŽINGSNIS:** viską pašaukite į orkaitę. **TREČIASIS ŽINGSNIS:** užpilkite mėgstamo BBQ padažo. Štai ir viskas!

MAKARONAI SU SŪRIU

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1 kg virtų makaronų
400 ml **SANTA MARIA** čederio sūrio padažo
200 ml riebios grietinės
150 g tarkuoto čederio
5 g **SANTA MARIA** Kajeno aitriųjų paprikų

GAMINIMAS

Orkaitę įkaitinkite iki 200 °C temperatūros. Dubenyje sumaišykite makaronus, čederio sūrio padažą, Kajeno aitriąsias paprikas ir grietinėlę. Gautą masę sudėkite į kepimui skirtą indą. Apibarstykite čederiu. Kepkite orkaitėje apie 20 min. Neškite ant stalo!

RAUDONŲJŲ KOPŪSTŲ SALOTOS

INGREDIENTAI 10 PORCIJŲ

1 kg plonai supjaustytos raudonojo kopūsto
2 nuluptų ir susmulkintų morkų
4 smulkiai supjaustytų laiškinų svogūnų
50 ml rapsų aliejaus
50 ml obuolių sidro acto
2 valg. š. druskos
2 arb. š. **SANTA MARIA** Tellicherry juodųjų pipirų

GAMINIMAS

Visus ingredientus sudėkite į dubenį ir gerai išmaišykite

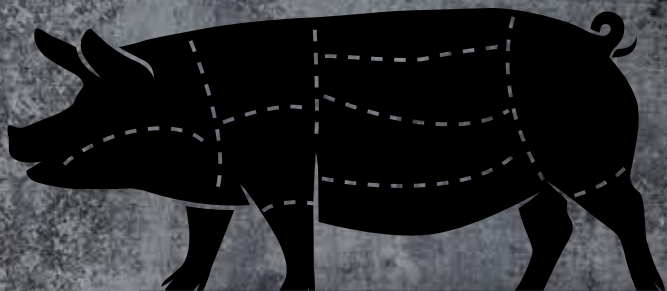
Raudonųjų kopūstų salotas kartais vadinamos kepsnių salotomis!



PASITIKITE SAVO SVEČIUS KAIP TIKRI *amerikiečiai*

SANTA MARIA jau daugiau kaip 20 metų gamina amerikietiškus kepsnių padažus, kurių autentiški receptai jau daugybę metų naudojami Teksase ir kitose valstijose, kuriose kepsnių padažai turi galias tradicijas. Šie padažai yra tokie patys kaip ir pirmieji, prieš 100 metų pagaminti Kansas Sityje – tiršti, salstelėję, pomidorų pagrindo, tik jiems vieniems būdingo skonio ir tekstūros.

Mes ir toliau su pasididžiavimu gaminame savo klasikinius amerikietiško stiliaus padažus ir, jei svarstysite pasitelkti rungtynių dienos koncepciją, mes mielai jums padėsime visais klausimais: pradedant koncepcija bei su amerikietiškais kepsnių padažais susijusiomis įdomybėmis ir baigiant patarimais bei gudrybėmis, kad pagal jūsų receptus gaminami patiekalai būtų tikrai autentiški.



NORITE SUŽINOTI DAUGIAU?

Partneris UAB SANITEX PROMO Cash&Carry

VILNIUS

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

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

KAUNAS

Savanorių pr. 404A, LT-50301,
tel. +370 37 373280

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

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

KLAIPĖDA

Palangos pl. 16, Sudmantai,
LT-92449, tel. +370 46 393313

PANEVĖŽYS

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

ŠIAULIAI

Karaliaučiaus g. 41, LT-78374,
tel. +370 41 540663

UTENA

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

ALYTUS

Pabalių g. 2, LT-62452,
tel. +370 315 77106

PAULIG COFFEE LIetuva

Santa Maria departamentas
Ukmergės g. 369A, LT-12142,
Vilnius, Lietuva

LINA ŠIMKIENĖ

Ypatingai svarbių klientų vadovė
Mob. +370 626 51353
El. paštas lina.simkiene@paulig.com



www.santamariaworld.com/lt/foodservice