



*Santa Maria*

# No more bad avocados

**Altid samme kvalitet**

Ingen overraskelser, ingen penge ud af vinduet

**Mange anvendelser**

Fra guacamole til veganske desserter



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI

# En dårlig avokado er en dyr irriterende omkostning

... men det er nemt at undgå!

Hvad nu hvis du kunne undgå det brune madspild?  
Med avokadoer der altid er grønne og friske?  
Og klar til brug?



4752 AVOCADO SLICES 500 G X 6

## Santa Maria avokadoslices

Perfekt modnede Hass avokadoer, der skæres og fryses ned lige efter høst.

### Altid friske

Vores avokadoslices beholder deres farve gennem hele service

### God kvalitet

Avokadoslices holder sin form når den tøs op og er er samme kvalitet hver gang.

### Ingen madspild

Ingen penge ud af vinduet

## Sådan skal avokado-slices bruges

Ligemeget om avokadoskiverne skal bruges i bowls, tacos, sushi eller i veganske desserter, så bidrager de med lækker smag, fløjsblød tekstur og farve.

### Giv posen med avokadoslices en lille rystetur

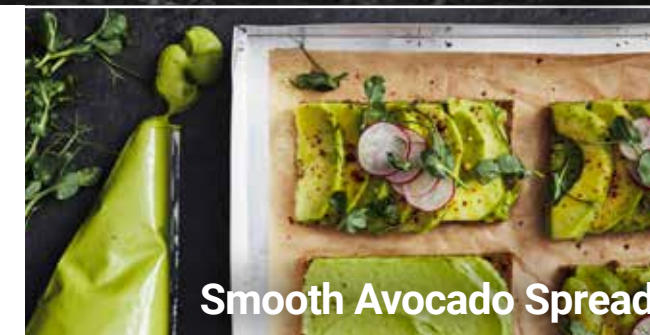
Tag den mængde ud du skal bruge.

### Tø op i køleskabet

vi anbefaler, at du optøer avokadoslices i køleskabet natten over. Du kan også optø på kortere tid ved stuetemperatur. Uanset hvad vil de forblive grønne.

### Spreads, dips og dressinger

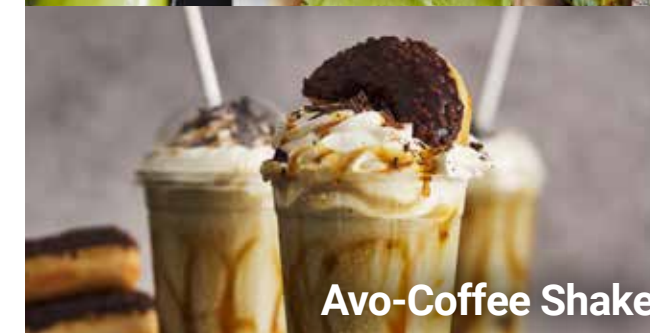
Brug avokadoslices til dit take på guacamole og andre dipper og dressinger. Denne spread er med kapers og krydderurter. Perfekt på ristet rugbrød.



Smooth Avocado Spread

### Smoothie og avo-shake

Tilsæt avokado til smoothies og shakes for en mælkefri vegansk version. I denne shake har vi også espressokaffe og havremælk. Fryser du shaken, bliver det til den herligste kaffeis.



Avo-Coffee Shake

### Farvespil i din servering

Brug avokadoslices i dine tacos, bowls, tostadas, sushiruller og temakis.



Black Bean Tostada

### Brug de sunde fedtsyrer

Takket være det høje indhold af sunde fedtsyrer, er avokadoer gode at bruge i desserter. Dette er en plantebaseret chokolademousse med vegansk marengs på toppen.



Avo-Chocolate Mousse

### Avokadomaden lever i bedste velgående

Drys med flagesalt og chiliflager. Hvis det skal være ekstravagant, så top af med et pocheret æg og purløg. Det holder hele vejen.



Backyard Avocado Sandwich

# FLAVOURS FOR PROFESSIONALS.

## KONTAKT OS PÅ

### JIMMY DAHL

COUNTRY MANAGER  
JIMMY.DAHL@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 443

### MARIA SEEFELDT BORGEN

MARKETING ACTIVATION MANAGER OOH  
MARIA.SEEFELDT.BORGEN@PAULIG.COM  
MOBIL 40 621 003

### GITTE HOLM

SALGSBACKUP  
GITTE.HOLM@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 441

### BETINA BENGTTSSON

KEY ACCOUNT MANAGER  
BETINA.BENGTSSON@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 442

### CHRISTINA VISBY

KEY ACCOUNT MANAGER  
CHRISTINA.VISBY@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 445

### TORBEN SKJØTTGAARD

KEY ACCOUNT MANAGER  
TORBEN.SKJOTTGAARD@PAULIG.COM  
MOBIL 40 267 715

[WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.DK](http://WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.DK)

TLF. 4396 7900



Scan QR-koden  
og få de lækreste opskrifter

# PAULIG PRO

Paulig Pro hjælper professionelle med at skabe en smagfuld, bæredygtig og succesfuld forretning.

