

PAULIG PRESENTS

Handy Bites

SIMPLE. HANDHELD. SUSTAINABLE.



ER DU KLAR TIL "THE NEW NORMAL"?

Der er vist ingen tvivl om, at restaurantbranchen har været udsat for alvorlige forandringer på det seneste. Vi har alle haft en anderledes hverdag, som har skabt ny adfærd. Branchen har været forhindret i at nå ud til gæster med smage og madoplevelser, som de plejer. Det fik os til at tænke over, at kriser giver udfordringer, men ofte også skaber nye muligheder. Og det er her dette koncept kommer ind.

På baggrund af de indsigter, der er præsenteret i højre side, har vi skabt Handy Bites. Det er et koncept med håndholdt mad, der kan nydes på stedet, leveres til folks hjem eller tages med hvor som helst. Disse opskrifter er takeaway versioner af elskede favoritter, med nye smagskombinationer, en nytænkt børnemenu, sides og desserter for at gøre det lettere at skabe mersalg. Det hele bakkkes op af tips og tricks, der hjælper dig med, at håndtere den nye hverdag på en enkel, rentabel og bæredygtig måde. På de følgende sider giver vi dig en smag af det. Der er mere på vores [hjemmeside!](#)



DER ER ET BEHOV FOR AT **SIMPLIFICERE** I KØKKENET

Når man ikke længere kan have siddende gæster, tvinges man til at forholde sig til udbuddet af retter. Der skal simplificeres og der bør man forholde sig til hvilke retter, som er kundernes favoritter. Dette er de retter, der alligevel udgør ca. 80% af omsætningen og der dem der skal beholdes på menuen*. Med det fokus kan der nemmere købes smart og smalt ind og madspild reduceres. Når der skal købes smalt ind, skal det indkøbte være alsidigt og skal kunne gå igen i mange retter. "The new normal" bliver at restauranter, cafeer og kantiner justerer deres personale til at kunne flere opgaver i stedet for at arbejde som specialister

"GØR MERE MED MINDRE"



*<https://www.fsrmagazine.com/expert-takes/simplification-covid-19-era-what-it-means-restaurants-and-suppliers>



TAKE AWAY ER FREMTIDEN

Selv før Corona var convenience takeaway mad en kæmpe trend. Wraps, tacos, sushi, burger og lignende viser, at folk spiser mere og mere on the go.*

Studier viser, at takeaway og levering af mad er steget de seneste år. Og lockdown over hele verden har bare givet denne tendens et endnu større boost.

Sultne gæster har øget efterspørgselen alene på takeaway og levering af mad på mere end 25% siden Corona krisen.**

25%

MERE TAKEAWAY OG MADLEVERING
UNDER LOCKDOWNS OVER HELE VERDEN.



*Food & Friends' Trendspotting 2020
**The Coronavirus Restaurant Survey & The Coronavirus Restaurant Sentiment Survey



DEN **GRØNNE BØLGE** ER IKKE TOPPET

Antallet af ordrer på vegetarmad er steget med 40%* Det viser WOLT Danmarks takeaway trends fra året 2020. 30% af Danmarks befolkning har i løbet af 2020 reduceret eller stoppet deres kødforbrug. Og man bør regne med et fortsat fald i danskernes kødforbrug i de kommende år, for det viser sig, at reduktionen motiveres af bekymringer for miljø, klima og personlige sundhedsmotiver, som næppe bliver mindre relevante i de kommende år.**

40%

FLERE VEGETAR TAKE-AWAY ORDRE I DK MÅLT
FRA 1. KVARTAL TIL 3. KVARTAL 2020



*<https://blog.wolt.com/dnk/2020/12/23/takeaway-trends-i-2020/>
Stigning målt fra første kvartal til tredje kvartal af 2020
**DCA rapport nr. 180, "Minde kød i kosten?" Skrevet af Julie Hesselbjerg, Sebastian Hall Skjøtt, Liisa Lähtenmäki, Tino Bech-Larsen og Alice Grønhøj, Januar 2021.

Fornyede favoritter

TÆNK PÅ DE MEST POPULÆRE RETTER FRA HELE VERDEN. TÆNK PÅ SPRØDE SALATER, SAFTIGE BURGERS OG CREMEDE KARRYRETTER. DISSE RETTER ER FAVORITTER, FORDI FOLK ELSKER DUFTENE, SMAGENE OG DE MINDER DE BRINGER FREM. FORESTIL DIG NU AT TRANSFORMERE DEM TIL PLANTEBASEREDE RETTER OG SOM TAKEAWAY VERSIONER. VI MENER, AT SÅDANNE NYE TAKES PÅ VELKENDTE RETTER ER SJOVT OG INSPIRERENDE, VIRKELIG FLEKSIBELT OG LETTE AT KUNNE LIDE. DERFOR OPDATERER VI NOGLE GODE GAMLE FAVORITTER.



Caesar I NYE KLÆDER

Wrapversionen af den klassiske salat, der i sin tid blev skabt af Caesar Cardini på hans restaurant i Tijuana, Mexico.

TILBEREDNINGSTID 10 MIN
SAMLET TID 10 MIN + 2 TIMER TIL SYLTNING
10 PORTIONER

Vegansk variation

Brug andre grøntsager i wrap'en. Gulerødder eller rødbeder tilføjer flotte farver og smag.

Sæt krydderi på

Friske krydderurter som persille, basilikum og oregano er mere end velkomne til ranchdressingen.

NÆRINGSVÆRDI (100G):

Energi: 167 kcal/701 kJ, Kulhydrater: 17 g, Protein: 12 g, Fedt: 5,2 g

INGREDIENSER

10 st Santa Maria Tortilla 10"
1 kg Deli OatBites® Smoky BBQ
2 romaine salat
30 cocktailtomater
25 g Santa Maria Ranch Style krydderiblanding
500 ml creme fraiche
parmesan, revet

SYLTEDE RØDLØG

50 ml eddike
100 ml sukker
150 ml vand
1 tsk salt
2 røde løg, skåret i skiver
1 tsk Santa Maria Rosépeberkorn

FORBEREDELSE

Tag Deli OatBites ud af fryseren, så de når at tøj op.

Syltede rødløg

Varm eddike, vand og sukker op i en gryde. Lad det koge let indtil sukkeret opløses. Læg de skivede løg i en skål og hæld blandingen over. Tilsæt rosépeberkorn og lad blandingen køle af. Sæt på køl i 2 timer.

Ranch Dressing

Rør Ranch Style krydderimix med creme fraiche.

Servering

Start med tortillaen og læg nogle salatblade på den. Tilsæt Deli OatBites Smoky BBQ, tomater, parmesan, syltet løg og til sidst ranch dressing, inden du folder wrap'en.



NÆRINGSVÆRDI (100G):

Energi: 215 kcal/92 kJ, Kulhydrater: 21 g, Protein: 11 g, Fedt: 8,8 g



Santa Maria Tortillas

TORTILLAEN ER EN SUPERSTAR I DETTE KONCEPT. VI BRUGER DEN I MANGE AF OPSKRIFTERNE OG DEN HAR SIN FASTE PLADS PÅ MENUEN MANGE STEDER ALLEREDE. OG DET ER SIMPELTHEN FORDI:

- + Super alsidig, da den kan bruges til, at fremstille alle slags wraps med, også som base for tacos, quesadillas, pizzaer, TikTok Hacks eller fx friturestegt som en spiselig skål
- + Mild smag, fløjlsblødt ydre men stærkt indre, der kan klare det meste
- + Ikke tilsat sukker
- + Lang holdbarhed, når den stadig er i pakken
- + En størrelse til enhver ret og enhver lejlighed
- + Nye og spændende veggie tortillas*



*Lanceres i 3. kvartal 2021.

PULLED OATS® BBQ BURGER

Denne bolle rummer alt, hvad hjertet begærer for at få en ægte BBQ-burger oplevelse. Men uden kød.

TILBEREDNINGSTID 10 MIN
SAMLET TID 20 MIN + 2 TIMER TIL SYLTNING
10 PORTIONER

INGREDIENSER

10 burgerboller, gerne broiche
100 ml rapsolie
700 g Pulled Oats® Veggie Mince
35 ml Santa Maria Pulled Pork Spice Mix
300 ml Santa Maria BBQ Sauce Original American Style
1 salathoved
300 ml Santa Maria Guacamole
1 pose Santa Maria Tortilla Chips
150 g Santa Maria Jalapeños, Green Hot
Syltet rødløg*

FORBEREDELSE

Pulled Oats®

Varm en pande op med olie og steg Pulled Oats, indtil det får farve. Tilsæt derefter krydderiblandingen og sørg for, at den fordeles jævnt på Pulled Oats. Tilføj også BBQ-sauce og lad det hele blive varmet igennem.

Det hele samles

Forbered først alle grøntsagerne. Rist burgerbollerne så de får lidt farve. Saml derefter burgerne med salat, tomater, Pulled Oats, syltede rødløg, guacamole, tortilla chips og jalapenos.



Små sides! Server burgeren med sød kartoffelfritter og sriracha mayo eller tortilla chips og salsa.

* Se opskrift, side 6

BLOMKÅLS CURRY BURRITO

Klassisk madras-curry lavet med røde linser, blomkål og tortillas.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN
SAMLET TID 40 MIN
10 PORTIONER

INGREDIENSER

75 ml rapsolie eller lignende
200 ml cashewnødder, rå
800 g blomkål
50 g ingefær, finhakket
8 st hvidløg finhakket
200 g løg, hakket
3 msk Santa Maria Karry Madras
2 msk Santa Maria Spidskommen
400 ml røde linser
800 ml vand
Salt efter smag
10 st Santa Maria Soft Tortillas 12"
4 st æg
4 st tomater i tern
2 st grønne chili, finhakket
150 g baby spinatblade
50 g korianderblade, hakket

NÆRINGSVÆRDI (100G):

Energi: 156 kcal/653 kJ,
Kulhydrater: 14 g,
Protein: 6,8 g, Fedt: 7,5 g

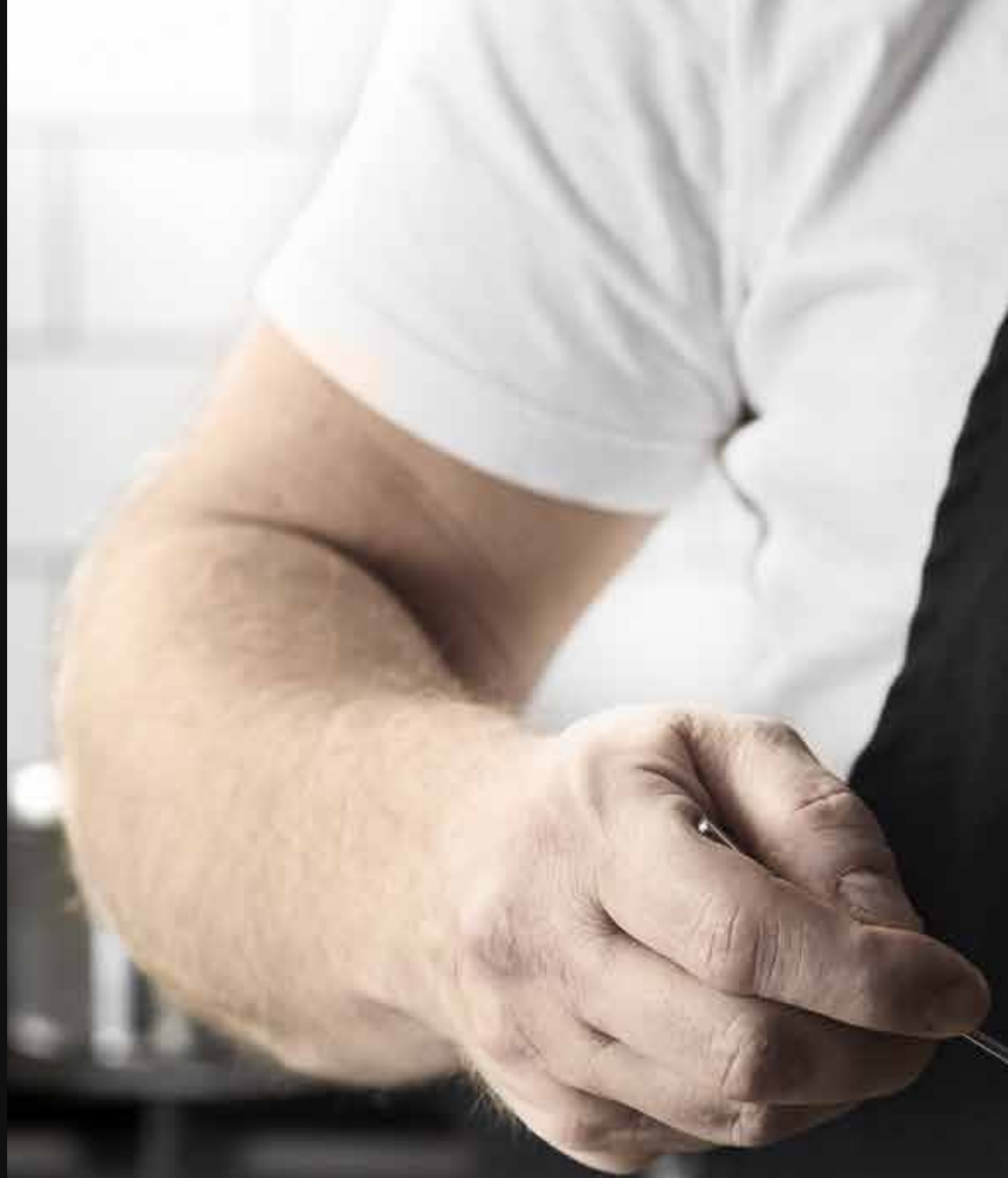


FORBEREDELSE

1. Del blomkålen i små buketter. Stænk lidt olie over og steg i ovnen, indtil de har taget farve.
2. Kog cashewnødderne i dobbelt så meget vand som mængden af cashewnødder i ca. 10 minutter. Derefter blendes de til en glat pasta.
3. Varm ca. 50 ml olie i en gryde og tilsæt løg, hakket ingefær og hvidløg sammen med krydderierne. Rør og tilsæt røde linser og vand, lad det simre under et låg i ca. 10 minutter, indtil linserne er bløde. Tilsæt mere vand, hvis det er nødvendigt.
4. Tilsæt cashewpastaen og rør.
5. Pisk æggene i en skål. Pensl derefter hver tortilla med æg.
6. Steg tortillas på medium varme i en pande, indtil de hæver sig og bliver let brunede.
7. Læg spinat og den varme linse-curry på tortillaen, tilsæt tomat og grøn chili. Afslut med ristet blomkål og koriander. Fold som en burrito og pak det ind i papir til take away.

NYE KOMBINATIONER

MADGLÆDEN SPIRER OG INSPIRERES NÅR NOGET NYT PRØVES. DET ER GLÆDEN VED AT UNDER-SØGE OG FÅ NYE OPLEVELSER IGEN OG IGEN. DET ER HER SMAGE MØDES OG TEKSTURER FORENES. DE VELSMAGENDE KOMBINATIONER HAR DINE GÆSTER MÅSKE ALDRIG PRØVET, MEN DET GØR DIT KØKKEN INTERESSANT SÅVEL SOM RENTABELT. DERFOR SYNES VI, DU SKAL KRYDRE MENUEN MED NYE KOMBINATIONER.





CRISPY CHICKEN SANDO

Toplækker sandwich, der tager dig til Tokyos pulserende byliv.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN

SAMLET TID 35 MIN

10 PORTIONER

INGREDIENSER

400 g rødkål, strimlet
10 kyllingebryst, skåret i halve
4 spsk Santa Maria Wasabi Sesame
200 ml majsstivelse
3 æg
400 g panko rasp
300 ml rapsolie
50 g smør
20 sandwichbrød, skiver
250 ml mayonnaise
150 ml Santa Maria Korean BBQ Sauce

FORBEREDELSE

1. Skær kålen så tynd som muligt. Læg den i koldt vand og læg til side i køleskabet. Hæld vandet fra kålen lige før brug.
2. Skær kyllingebrysterne i halve på langs og bank dem let. Krydr med Santa Maria Wasabi Sesame på begge sider.
3. Vend de krydrede kyllingestykker først i majsstivelse, derefter i pisket æg og til sidst i panko rasp. Lad kyllingestykkerne hvile i et par minutter.

4. Varm en pande med olie og steg kyllingestykkerne på begge sider indtil de er gylden. De kan evt. også frituresteiges.
5. Bland Santa Maria BBQ-sauce Korean style med mayonnaise og smør det på sandwichbrødet. Smør sandwichbrødet for at forhindre, at det bliver blødt.
6. Læg den afdrøppede kål på en brødske. Læg derefter den stegte kylling og slut af med den anden brødske ovenpå. Lad sandwichene hvile i 1-2 minutter, inden man skærer kanten af og deler i halve.



NÆRINGSVÆRDI (100G):
Energi: 274 kcal/1143 kJ
Kulhydrater: 23 g,
Protein: 11 g, Fedt: 15 g

POKÉ BOWL

MED KOKOSRIS

En bowl med sødt og salt, varmt og frugtagtig i selskab med creamy kokosris.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN

SAMLET TID 35 MIN

10 PORTIONER

INGREDIENSER

800 ml Santa Maria Kokosmælk
400 ml vand
600 ml jasmiris
2 limefrugter, skal og saft
Salt
1 kg Deli OatBites® Chili/Ingefær
500 g edamame bønner
3 mango, skåret i tern
3 avocadoer, skåret i skiver
5 tsk Santa Maria Wasabi Sesam
1 potte koriander
300 ml Santa Maria Chipotle Sauce
500 g beder (gerne i forskellige farver)
30 g Santa Maria Pickling Spice Mix

FORBEREDELSE

Tag Deli OatBites ud af fryseren, så det når at tø op.

Syltede beder

Skær beden på en mandolin for at få tynde skiver. Tilsæt Pickling Spice mix og lad det trække i ca. en time før brug.

Kokosris

Hæld kokosmælk, vand, salt og ris i en gryde. Lad det koge ved svag varme i 18-20 minutter, eller indtil risen er tilberedt. Lad det køle af. Tilsæt derefter skal og saft fra lime.

Prøv forskellige smage

Eksperimenter med de mange forskellige Santa Maria spicemixes der findes, for at få nye og spændende smagskombinationer.

Lav en Tortillaskål!

Fold en tortilla over en ovnfast skål. Varm den i ovnen i 5 minutter ved 200 °C, indtil den holder formen og har en flot farve.

Anretning

Gør alle grøntsagerne klar inden, du begynder, at montere bowlen. Start med ris i bunden. Tilsæt derefter resten af ingredienserne i forskellige afdelinger. Afslut med Wasabi sesam, koriander og Chipotle Sauce. Server evt. saucen ved siden af, så alt holder sig friskt og lækkert.

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 162 kcal/679 kJ, Kulhydrater: 14 g, Protein: 8,1 g, Fedt: 7,8 g

Sådan tilberedes Pulled Oats® til perfektion

PULLED OATS ER EN ÆGTE GAME-CHANGER. TAKKET VÆRE DE ERNÆRINGSMÆSSIGE KVALITETER, BÆREDYGTIGE INGREDIENSER OG EN LÆKKER TEKSTUR. DERFOR KALDER VI DET, DET PERFEKTE PROTEIN.



BRUG OLIE

Fedtstof er en god smagsbærer og da Pulled Oats absorberer smag og fedtstof særligt godt, svinder portionen ikke under tilberedningen.



BRUG VARME

Som med ethvert andet protein giver kort tilberedning ved høj temperatur et sprødt resultat. Steg det, bag det, grill det. Men kog ikke Pulled Oats, da det ødelægger dets struktur.



BRUG KRYDDERIER

Pulled Oats er smagsneutral. Brug derfor en masse krydderier for at gøre din ret til en smagfuld oplevelse. Husk også at BBQ sauce er velegnet som smagsgiver.

FARVERIG NACHOS PLATTE

Et fyrværkeri af farver, teksturer og smage.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN

SAMLET TID 35 MIN

10 PORTIONER

INGREDIENSER

- 200 g tomater, i tern
- 100 g hvidløg, finhakket
- 40 g koriander, hakket
- 500 g Santa Maria Guacamole Frost
- 200 g spinat, frisk
- 3 spsk olie
- 600 g Pulled Oats® Veggie Mince
- 4 spsk Santa Maria BBQ Rub Chipotle & Citrus
- 100 ml Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
- 500 g sorte bønner, drænet
- 500 ml Santa Maria Rio Grande Salsa
- 5 st Santa Maria Soft Tortilla 8"
- 1 pose Santa Maria Nachos, 475 g
- 300 g feta, smuldret

FORBEREDELSE

- Hak tomater, hvidløg og koriander.
- Kom den optøede guacamole i en blender sammen med spinaten. Blend indtil guacamolen er glat, men alligevel har synlige stykker spinat.
- Varm olie i en pande og steg Pulled Oats, indtil den er let brunet. Tilsæt Rub og BBQ-sauce. Rør rundt og tag det af varmen.
- Varm salsaen sammen med de sorte bønner i en gryde. Blend dem hurtigt med en stavblender for at få en lidt grov "refried beans".
- Skær tortillaerne i trekantede og læg dem på en bageplade. Bages i ovnen ved 200 °C i ca. 5 minutter, indtil de har taget farve og er sprøde. Læg nachos med på bagepladen når der er 2 minutter tilbage af bagetiden.
- Fyld en serveringsbakke med varme nachos og tortilla chips. Arranger Pulled Oats i midten og tilsæt de friske tomater, refried bønner og guacamole. Afslut med salsa, smuldret feta, finhakket løg og koriander.

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 199 kcal/831 kJ, Kulhydrater: 16 g, Protein: 9,6 g, Fedt: 9,9 g

TAG MED ELL

HELE DETTE KONCEPT ER LAVET TIL TAKEAWAY. VI HAR SKABT RETTER, DER KAN NYDES PÅ ON THE GO, SENERE DERHJEMME ELLER ANDRE STEDER.

Sauce for sig selv

Ved at holde saucen adskilt fra de andre elementer i retten, giver du plads til så mange forskellige smagsoplevelser som muligt. Det ser bedre ud og smager bedre. At holde saucerne separat er virkelig vigtigt for de fleste retter.

Vær opmærksom på mængden

Pulled Oats er fyldt med protein. Takket være dens nærende sammensætning kan du reducere mængden af planteprotein og stadig have mætte gæster. Samtidig øges indtjeningen på din ret.

Lav de rigtige vigtige at købe

I disse dage er det vigtigt at købe smart ind. Ved at bruge shortcuts af høj kvalitet kan du spare meget tid. For eksempel kan du bruge Santa Maria Tortillas i stedet for at bage dine egne og bruge Santa Maria Chunky Salsa som base for din signatursalsa.



Dekonstruer efter behov

Hvis en bestemt ret ikke er særlig velegnet til takeaway, kan du blot gøre den til en DIY-ret. Pak alle ingredienser for sig, og inkluder klare instruktioner om, hvordan man opvarmer og sætter retten sammen. På denne måde får din gæst alligevel få en fantastisk oplevelse derhjemme.

Pak det smart

Når det kommer til varm mad, er papirposer og boxe faktisk bedre end plastik. Papir absorberer mere damp, som holder maden frisk og retter som pommes frites sprøde. Det bevarer også varmen bedre.

Dobbelttjek ordren

At pakke dit takeaway måltid ud og opdage, at man har fået de forkerte ting med hjem er superirriterende. Især når du er sulten. Sådanne irriterende situationer kan undgås ved at dobbelttjekke hver ordre. Sørg for at der er nogen i køkkenet og ved kassen til at foretage denne kontrol.

Vær personlig

Da takeaway og madlevering ikke indebærer meget interaktion med dine gæster, er det en god ide at tilføje noget personligt. Det kan være en hilsen med "tak" eller "nyd det" eller noget om dine andre takeaway tilbud.

Enhver form for kommunikation holder relationen til dine kunder varm.

ER SPIS HER?



TAKEAWAY-VERSIONEN PÅ VENSTRE SIDE SERVERES MED NOGLE GODE TIPS OG RÅD. MED OVENSTÅENDE RET TROR VI IKKE, AT DET BEHØVES. SÅ DERFOR BRUGER VI PLADSEN PÅ AT CITERE DEPECHE MODE:

*“Words are very unnecessary.
They can only do harm.”*



Totalt barnligt

LAD OS SE DET I ØJNENE. BØRNEMENUER VERDEN OVER HAR KNAPT ÆNDRET SIG I DE SIDSTE ÅRTIER. PÅ DETTE OMRÅDE ER DER RET GOD PLADS TIL FORBEDRINGER. VI VIL GERNE SERVERE RETTER, DER LOKKER MADGLÆDEN FREM HOS DE SMÅ GÆSTER.

CHICKEN N' CHIPS

En frittet fiesta med nogle sprøde nuggets, fritter og en lækker dip.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN

SAMLET TID 35 MIN

10 PORTIONER

INGREDIENSER

700 g kartofler
500 g gulerødder
100 g majsstivelse
1000 ml rapsolie
Santa Maria Pommes Frites Krydderiblanding
800 g kylling
500 ml rapsolie
200 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

FORBEREDELSE

1. Sæt ovnen på 175 C.
2. Skær kyllingen i små bidder. Vend dem derefter i olie og så Crispy Bites Spice Mix. Sørg for at de er helt dækkede af mixet.
3. Steg nuggets i ovnen i 15-20 minutter, indtil overfladen er gyldenbrun og kødet er gennemstegt.
4. Skær kartoflerne og gulerødderne i stænger. Vend gulerødderne i majsstivelse inden stegning for at gøre dem sprødere og mere stabile.
5. Steg kartoffel- og gulerødsstængerne i ovnen, indtil de får en flot farve og godt bid. Drys med pommes frites krydderiblanding.
6. Server både nuggets og fritter i et papirskræmmerhus.
7. Bland to dele creme fraiche med en del mayo. Tilæt hvidløg & urter krydderiblanding samt hakket koriander og bland rundt. Nu er først dip klar. Næste dip er nem: Server salsa i en skål ved siden af præcis som den er.



For de frygtløse!

Tilsæt Santa Maria Sriracha sauce til salsaen.

For større friskhed!

Drys citronskal og persille over dine pommes frites for lidt friskt modspil til dressingen.

DIPS

HVIDLØGS- OG URTEDESSING

160 g mayonnaise
350 ml creme fraiche
40 g Santa Maria Seasoning Mix hvidløg og urter
1 potte koriander

SALSA

500 g Santa Maria Chunky Salsa Medium

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 139 kcal/583 kJ,
Kulhydrater: 12 g, Protein: 8,1 g, Fedt: 6,2 g



OSTE CHIMICHANGAS

Bagte burritos med oste-kyllingefyld og ægte mexicanske smage.

TILBEREDNINGSTID 10 MIN

SAMLET TID 35 MIN

10 PORTIONER (20 TIL SMÅ BØRN)

INGREDIENSER

800 g kyllinge i tern
3 spsk rapsolie
2 løg, hakket
1 rød peber i tern
400 g sorte bønner, drænet
200 g majs
60 g Santa Maria Mexican Fajita Krydderiblanding
2 æg, piskede
300 g revet ost
20 Santa Maria Soft Tortilla 8"

FORBEREDELSE

1. Sæt ovnen på 200 C.
2. Varm 3 spsk olie i en gryde. Tilsæt hakket løg og steg indtil de er bløde. Tilsæt derefter kyllingekød og lad det blive brunet.
3. Tilsæt rød peber, sorte bønner og majs i gryden og steg indtil det også er blødt.
4. Tilsæt Fajita Spice Mix og rør. Smør en bageplade med resten af olien.
5. Fyld hver tortilla med kyllingeblandingen (ca. 100 ml i hver) og tilsæt revet ost. Fold derefter siderne først, og rul dem sammen. Læg åbningen nedad på bagepladen.
6. Pensl de rullede tortillas med piskede æg. Bag dem i ovnen i ca. 10 minutter, indtil de er brune og sprøde.
7. Server 1-2 chimichangas pr. Person. Gerne med herligt tilbehør og gode dipper til.

NÆRINGSVÆRDI (100G):

Energi: 168 kcal/706 kJ,
Kulhydrater: 13 g, Protein: 13 g, Fedt: 6,9 g

Playful pizzar-ish

Super enkle tortillatolkninger af lækre pizzaer.

BASIC OPSKRIFT:

Santa Maria Tortilla efter eget valg
Santa Maria Salsa efter eget valg
Revet ost
Santa Maria Oregano

STØRRELSE OG TILBEREDELSE

Double-slice

Brug Santa Maria tortilla 12" skåret i tre. Smør dem med salsa, ost, topping efter eget valg, og afslut med oregano. Fold dem og bag ved 175 ° C.

Pizzaruller

Brug Santa Maria tortilla 10". Smør med taco sauce eller salsa, ost efter eget valg, og afslut med oregano. Rul, skær i to og bag ved 175 ° C.

Minipizzaer

Brug Santa Maria tortilla 6" som en pizzabund. Smør med salsa, ost efter eget valg, og afslut med oregano. Bages ved 175 ° C.

TOPPING TIPS:

Hawaii:

ananas
skinke

Græske Gyros:

Pulled Oats® Veggie Mince
Santa Maria Gyros Krydderiblanding
Feta

Mexicansk Taco

Hakket kød
Santa Maria Taco Spice Mix
Majs

SAUCE SIDES:

Kebab sauce

200 ml mayonnaise
400 ml creme fraiche
4 tsk Santa Maria Kebab krydderier
1 hvidløgsfed, fintrevet

*Rør og sæt
i køleskabet i mindst
30 minutter for at
lade smagene komme
til sin ret.*

Krydderurtedip

Santa Maria Hvidløg & Urter Krydderiblanding
Creme fraiche

Santa Maria Chunky Salsa med variationer

Server den som den er eller varier med dit valg af ingredienser. Fx "dagens salsa" med hakket koriander eller ananas.

Make it fancy!

Inden du bager dine pizzaruller kan du pensle med æg. Drys derefter revet parmesan og oregano oven på den for et fancy feel.

Det lille grønne indslag

Husk grøntsagsspyd som enkelt tilbehør, der også er godt at dyppe i dippen.



INGREDIENSER

- 800 g kyllinge i tern
- 3 spsk rapsolie
- 2 løg, hakket
- 1 rød peber i tern
- 400 g sorte bønner, drænet
- 200 g majs
- 60 g Santa Maria Mexican Fajita Krydderblanding
- 2 æg, piskede
- 300 g revet ost
- 20 Santa Maria Soft Tortilla 8"

Toplækkert tilbehør

ÆRLIG TALT, HVEM ELSKER IKKE TILBEHØRET? SMÅ VELSMAGENDE SAUCER, SPRØDE POMMES FRITES ELLER FRITEREDE RODFRUGTER ER BARE ET PAR FORSLAG TIL HVORDAN MAN KAN TAGE ET MÅLTID TIL NÆSTE NIVEAU. SAMTIDIG KAN DE SKABE NOGET MERSALG. DERFOR ER VI RET VILDE MED DET TOPLÆKRE TILBEHØR.



Livlige små sides

Hver opskrift er til 10 portioner.

SNACKS

TORTILLACHIPS

Tiloversblivne tortillas
Santa Maria Smoked Paprika
Rapsolie

Sæt ovnen til 200 ° C. Skær tortillaerne i trekanter og pensl dem med olie. Bag i ovnen i 5-10 minutter, indtil de er sprøde og har fået lidt farve. Drys med paprika når chipsene har kølet lidt af.

BROCCOLIBUKETTER

500 g Broccoli skåret i buketter
150 ml græsk yoghurt
200 ml panko rasp
2 spsk Santa Maria Wasabi Sesame
Rapsolie til friturestegning

Varm olien op i en gryde eller en frituregryde. Vask og tør broccoli. Læg græsk yoghurt i en skål og pank rasp sammen med Wasabi sesam i en anden. Dyp hver broccoli buket i yoghurt og derefter i panering. Steg indtil de er gyldne og sprøde.

NACHO CANAPÉS

Santa Maria Nacho Chips
Ost, revet
Deli OatBites® efter eget valg
Opvarm ovnen til 200 ° C. Læg nachos i et ovnfast fad, tilsæt DeliOat Bites og top det med ost. Sæt den i ovnen i 5-10 minutter, indtil farven er flot og osten er smeltet.

SAUCER

CHIMICHURRI-DIP

80 g Santa Maria BBQ Sauce & Rub
Chimichurri krydderiblanding
350 ml creme fraiche
150 ml mayonnaise

Sæt i køleskabet i mindst 20 minutter.

Bland alle ingredienserne og hæld på en dressing-flaske. Opbevares i køleskabet indtil servering.

SRIRACHA-MAJO

400 ml mayonnaise
100 ml Santa Maria Sriracha Sauce
Bland ingredienserne og hæld på en dressing-flaske. Opbevares i køleskabet indtil servering.

ASIATISK INFUSION

150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce
150 ml lime eller citronsaft
2 spsk sojasovs
2 spsk ingefær, revet
2 spsk koriander, hakket
2 spsk mynte, hakket
2 spsk Santa Maria sesamfrø

Bland ingredienserne og hæld på en dressing-flaske. Opbevares i køleskabet indtil servering.

SNACKS

SPRØDE GRØNKÅLSCHIPS

400 g grønkål
150 ml rapsolie
Santa Maria Rock Salt

Opvarm ovnen til 200 ° C. Skyl og tør kålen. Læg det i en ovnfast bakke og tilsæt lidt olie. Steg i ovnen i 8-10 minutter, indtil den er sprød og gyldenbrun. Drys til sidst lidt salt oven på det.

PEBERFRUGTER

Snack peberfrugter (små)
Rapsolie
Santa Maria Rock salt
Santa Maria Tellicherry sort peber

Opvarm en pande og tilsæt olie. Steg peberfrugterne ved relativ høj varme og tilsæt salt og peber lige før servering.

SØDE KARTOFFELCHIPS

800 g søde kartofler, skåret i skiver
75 ml rapsolie
Santa Maria Sea salt

Opvarm ovnen til 125 ° C. Skær de søde kartofler rigtigt tyndt. Bland med olie i en skål. Sørg for, at hver chip får olie på begge sider. Læg derefter skiverne i et lag på bageplader. Bag midt i ovnen i ca. 45 minutter. Afslut med at tilsætte salt og krydderier efter eget valg.

Tips. Brug en mandolin til at få tynde og sprøde chips.

*Giv dem en grund.
Fordi det virker.*

EN UNDERSØGELSE* VISER AT TJENERE, DER FREMFØRER DERES MERSALGSTILBUD OG BRUGER ORDET "**FORDI**" HAR 93% SUCCESRATE. SELV MED EN UNDERLIG GRUND. SÅ NÆSTE GANG DU FORESLÅR NOGET EKSTRA, KAN DU PRØVE AT SIGE DET SÅDAN: "**SKAL DU IKKE HAVE GRØNKÅLSCHIPS MED, FORDI DET ER TORSDAG?**"





Hvordan skal kagen skæres?

DESSERTEN ER IKKE BARE EN SØD MÅDE AT AFSLUTTE ET MÅLTID PÅ. DEN KAN OGSÅ FORBEREDES PÅ FORHÅND OG OMKOSTNINGEN PR. PORTION ER TYPISK LAV. DET BETYDER, AT DESSERTER ER GODE MER-SALGSVÆRKTØJER, DER KAN ØGE SNITREGNINGEN TIL DINE GÆSTER. OG SÆRLIGT NÅR DET KOMMER TIL TAKEAWAY. DERFOR FORESLÅR VI, AT DU SÆTTER DISSE LÆKKERIER PÅ MENUEN.



GULERODSKAGE MED LIMEFROSTING

En lækker version af en klassisk kage, hvor gulerodens sødme møder den syrlige lime.

TILBEREDNINGSTID 15 MIN SAMLET TID 25 MIN 10 PORTIONER

INGREDIENSER

- 4 æg
 - 300 ml hvidt sukker
 - 350 ml hvedemel
 - 1 tsk Santa Maria Vaniljesukker
 - 3 tsk Santa Maria Bagepulver
 - 1½ tsk Santa Maria Kanel, stødt
 - 1 tsk Santa Maria Kardemomme, stødt
 - ½ tsk Santa Maria Ingefær, stødt
 - 1 knivspids salt
 - 150 ml solsikkeolie
 - 2 store gulerødder, revet (500 ml)
- Smør og rasp til ovnformen

TOPPING

- 50 g blødt smør
- 400 ml flormelis
- 1 tsk Santa Maria Vaniljesukker
- Skal af 1 lime
- 150 g flødeost

FORBEREDELSE

1. Varm ovnen til 150 ° C.
2. Pisk æg og sukker, indtil blandingen er hvid og luftig.
3. Bland alle tørre ingredienser i en skål. Tilsæt derefter æg- og sukkerblandingen.
4. Tilsæt solsikkeolie og revne gulerødder til dejen.
5. Smør formen med smør og drys med rasp, inden dejen lægges i.
6. Bag midt i ovnen i 45–55 minutter.
7. Test med en pind, om kagen er fædig. Der må ikke sidde noget på pinden.
8. Lad kagen køle af, inden du tilsætter frosting.

TOPPING

1. Pisk alle ingredienser cremede og luftige. Smør det derefter ud på kagen.

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 340 kcal/1424 kJ, Kulhydrater: 47 g, Protein: 4,4 g, Fedt: 15 g



DOUBLE CHOCOLATE OG CHILI BROWNIE

Mushy og smagfuld brownie med chokoladeganache og chili flager.

TILBEREDNINGSTID 20 MIN SAMLET TID 30 MIN
30 PORTIONER

INGREDIENSER

- 300 g smør
- 400 ml sukker
- 200 ml muscovadosukker
- 5 store æg
- 200 ml kakao
- 450 ml hvedemel
- 1,5 ml salt
- 1,5 tsk Santa Maria Vaniljesukker
- 1,5 tsk Santa Maria Red Hot Flakes Chili Pepper

TOPPING

- 2,5 spsk smør
- 200 ml piskefløde
- 260 g mørk chokolade
- Santa Maria Red Hot Flakes Chili Pepper

FORBEREDELSE

1. Varm ovnen til 175 ° C.
2. Spary en gastrobakke med fedtstof.
3. Smelt smør i en gryde. Tag det af varmen, inden du rører sukker og muscovadosukker ind i det.
4. Tilsæt et æg ad gangen, mens du bruger en elektrisk mixer.
5. Fortsæt ved at tilsætte hvedemel, kakao, vaniljesukker og chiliflager og bland til en glat dej.
6. Hæld dejen i en form og i ovnen i ca. 20 minutter, eller indtil kagen er bagt.

TOPPING

1. Smelt smørret i en gryde. Tilsæt derefter fløde.
2. Tag gryden af varmen. Tilsæt chokolade og rør, indtil du har fået en glat ganache.
3. Lad chokoladeganache køle af, inden du smører den på kagen. Afslut med nogle chili-flager og sæt det hele i køleskabet for at få toppingen til at sætte sig.

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 421 kcal/1759 kJ, Kulhydrater: 45 g, Protein: 5,1 g, Fedt: 24 g



ÆBLETÆRTEPANDEKAGE

Bland i en skål, bag i en pande!

TILBEREDNINGSTID 15 MIN SAMLET TID 25 MIN

PORTIONER 4-6

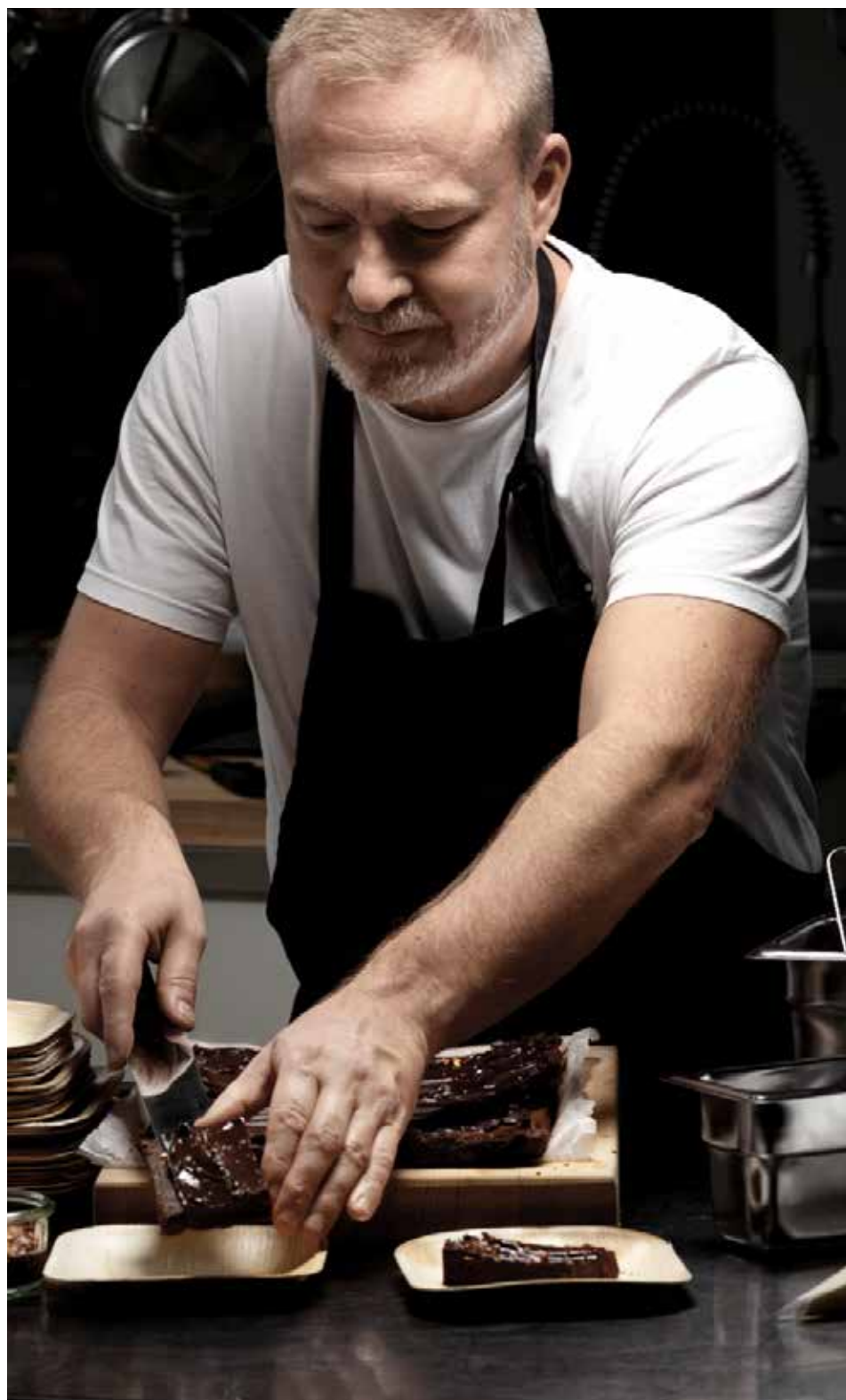
INGREDIENSER

1 ½ tsk Santa Maria Kanel, , stødt
 1 ml Santa Maria Muskatnød, stødt
 1 Granny Smith æble skåret i tynde skiver
 120 ml mælk
 1 msk Santa Maria Vaniljesukker
 3 æg
 120 ml hvedemel
 2 ml salt
 120 ml muscovadosukker eller brunt sukker
 50 g smør
 Vaniljeis eller flødeskum til servering.

FORBEREDELSE

1. Varm ovnen til 200 ° C.
2. Bland æg, vanilje og mælk i en skål. Tilsæt mel og salt, pisk det let og sæt til side.
3. Bland kanel, muskatnød og æbler i en pande. Steg æblerne ved svag varme, indtil de er let bløde, 3-5 minutter. Øg varmen under æblerne og tilsæt brunt sukker og smør. Steg indtil en sirup dannes, ca. 3 minutter.
4. Tilsæt æggeblandingen på én gang i midten af panden. Rør æblerne ind i dejen med en spatel for at mixe let. Opvarm indtil der dannes små bobler rundt om kanten.
5. Bag pandekagen i ovnen i ca. 10 minutter.
6. Læg en stor tallerken over panden og vend for at få pandekagen ud. Drys med flormelis og top med flødeskum eller is!

NÆRINGSVÆRDI (100G): Energi: 198 kcal/828 kJ, Kulhydrater: 22 g, Protein: 4,4 g, Fedt: 10 g



*Lad dem
prøvesmage!*

REGEL NUMMER 1 I ET MERSALG ER AT SIKRE, AT KUNDERNE FÅR DET **TILBUDET**. HVIS DE STADIG TØVER, KAN SMAGSPRØVER GØRE UNDERVÆRKER. I NOGLE TILFÆLDE HAR DET VIST SIG, AT ØGE SALGET AF EN BESTEMT VARE MED **2000% ***. SÅ NÅR NOGEN ER I TVIVL OM HVORVIDT DE SKAL HAVE DESSERT, KAN DU BARE SIGE: "VIL DU PRØVE, FØR DU KØBER? HER ER EN BID AF VORES DEJLIGE ÆBLETÆRTE."

*www.theatlantic.com/business/archive/2014/10/the-psychology-behind-costcos-free-samples/380969/

“I like to think of the hotdog as the most genius take-away in history”

HVORDAN HAR DU HAFT DET I DEN SENESTE TID?

Ligesom mange andre har jeg været nødt til, at tilpasse min forretning til noget helt andet. Det er noget, vi i restaurationsbranchen er gode til, da vi følger med i nye tendenser og skiftende forhold. I dag vejleder jeg børnehaver og plejehjem i det gode måltid.

FLERE OG FLERE GÆSTER EFTERSPØRGER VEGETARISK MAD. HVAD ER DINE TANKER OM DET?

Det er jo vældig positivt. Allerede i 2015 lancerede jeg et vegansk fastfood-koncept for at reducere miljøpåvirkningen og forbedre folks spisevaner. Flere grøntsager er en stor del af det.

HVORDAN FINDER DU PÅ VEGETARISKE RETTER, SOM FOLK VIL HAVE?

Som med alle retter jeg udvikler, bruger jeg 1 del genkendelse, 1 del innovation og den gode gamle tallerkenmodel.

HVORFOR ER DET VIGTIGT FOR DIG AT HAVE VEGETARISK MAD PÅ MENUEN?

En veletableret vegetarmenu er en hygiejnefaktor på en god restaurant. Det fortæller dig meget om ambitionerne i køkkenet og om plejen af gæsten. Med en dårlig eller ikkeeksisterende vegetarisk menu risikerer du, at dine gæster tager et andet sted hen. I dag er der altid mindst en veganer eller vegetar i hvert større selskab. Hvis vedkommende ikke er tilfreds, vælger hun din konkurrent.

HVAD ER DINE YNDLINGSPRODUKTER?

Mange plantebaserede halvfabrikata produkter har en kompliceret fremstillingsproces med mange unødvendige fyldemidler og e-numre, der påvirker ingredienslisten og klimaaftrykket. Det er jeg ikke særlig begejstret for. Mit yndlingsprodukt er et finsk planteprotein, der kun består af tre ingredienser (undtagen salt og olie, rette af redaktion). Det hedder Pulled Oats® og er lavet af havre, ærter og hestebønner. Proteinindholdet er endnu højere end kylling, okse og gris, smagen er neutral og har en struktur, der ofte mangler i vegansk mad. Jeg er også meget glad for bønner og kartofler. Og jeg bruger en masse grøntsager, der tilføjer umami-smag, som kål, løg og hvidløg.

SALGET AF TAKEAWAY OG MADLEVERINGER ER STEGET MEGET. HVORDAN VILLE DU TILPASSE MENUEN TIL DET?

Jeg ville tænke på at designe retterne, så de er lette at tage med. Og jeg ville gøre det på en måde, der kræver så lidt som muligt brug af engangsservice, der både er dyrt og dårligt for miljøet. Takeawayretter der ikke kræver meget engangsservice, kan være afgørende for hvad kunden vælger, men også for dine omkostninger. Jeg tror på at have flere retter, som du kan spise med dine hænder, måske holdt i en serviet eller med noget kraftigt papir. Alt hvad du ligger til, som en dip, engangsbestik og lignende, vil påvirke både dine omkostninger og miljøet. Jeg plejer at tænke på hot-dogen som historiens mest geniale takeaway. Den er let at tilberede og serveres højst i et papir. Det er ikke altid så nemt som det, men kan være en pejling i forhold til om du gør det rigtige. Jeg ville også øge antallet af retter, man kan spise med fingrene. Eller lave retter, som kan spises kun med en gaffel, kan også reducere dine omkostninger.

KLIMAAFTRYK OG MADSPILD ER OGSÅ VIGTIGE TEMAER FOR KUNDERNE. HVAD ER DINE BEDSTE RÅD FOR AT IMØDEKOMME DISSE BEHOV?

Det kan være svært at beregne præcist, så en hovedregel er at bruge de 7 kostråd, som den danske Fødevarestyrelse kom med her i januar 2021. I praksis betyder det flere grøntsager og mindre kød og så at spise mere klimavenligt!

SEBASTIAN SCHAUERMANN ER KOK OG MADENTREPRENØR. HAN HAR ARBEJDET I RESTAURATIONSBRANCHEN I MERE END 30 ÅR, HAR DREVET FLERE RESTAURANTER, ARBEJDET MED CATERING, SKREVET KOGEBØGER OG ER EN HYPPIG GÆSTEKOK PÅ SVERIGES STØRSTE MORGENSHOW. HAN HAR OGSÅ GRUNDLAGT LANDETS FØRSTE VEGANSKE FASTFOODKÆDE. SEBASTIAN FOKUSERER PÅ KLIMAVENLIG MAD OG AT ØGE GÆSTERS BEVIDSTHED OM VIGTIGHEDEN AF INGREDIENSER AF HØJ KVALITET. HANS FILOSOFI ER BASERET PÅ AT PRØVE NYE SMAGE OG TILBEREDNINGSMETODER. IKKE HELT OVER-RASKENDE HAR DEN SENESTE TIDS BEGRÆNSNINGER OG UDFORDRINGER TVUNGET HAM TIL AT FINDE NYE MÅDER AT FORTSÆTTE MED AT GØRE, HVAD HAN ELSKER.

MEGET AF DET, DU TALER OM, VEDRØRER BÆREDYGTIGHED.

HVORDAN FUNGERER DET MED AT OGSÅ HAVE EN RENTABEL VIRKSOMHED?

Når du begynder at tænke bæredygtigt, får du også mere styr på dine råvarer. Og flere grøntsager i menuen giver en lavere kilopris, da kød koster betydeligt mere. Madspild er noget, vi dagligt beskæftiger os med i restaurationsbranchen. Og jeg tror at vi er ret effektive på det område. Det er her, hemmeligheden bag en god økonomi i din restaurant ligger. Men vi kan godt blive bedre til at hjælpe vores leverandører ved at bruge hele dyret, særligt på fisk, deforme grøntsager samt ved at bruge varer med kortere holdbarhed. Det er et faktum at 30% af råvarerne ikke engang når restauranterne og det er en skræmmende tanke, når folk sulter, og planetens ressourcer er ikke rækker til os alle.

HVORDAN TROR DU RESTAURATIONSBRANCHEN KOMMER TIL AT UDVIKLE SIG I DE KOMMENDE ÅR?

Først og fremmest må vi justere i vores kost for at redde planeten. Vi er nødt til at bruge flere lokale ingredienser, hvad enten det er kød eller grøntsager, for at reducere vores klimaaftryk. Denne omtanke vil der bare blive mere og mere af i restaurationsbranchen. Vi vil også se en digitalisering. Lige nu hjælper jeg et firma med at udvikle virtuelle restauranter. Det er baseret på et køkken, der leverer takeaway til flere forskellige koncepter. Lidt ligesom Amazon fungerer. Jeg tror, at denne form for forretning vil blive grundindtægten i mange restauranter de kommende to år. Når verden om lidt bliver lidt mere normal, vil takeaway stadig være en vigtig del. Jeg gætter på, at tæt på 50% af en restaurants omsætning vil være takeaway. Det er omkostnings-effektivt, da du ikke har brug for så meget personale. Vi må tage ved lære og blive dygtige så vi fortsat kan tilbyde en god madoplevelse. Og på trods af dette vil det fysiske restaurantbesøg stadig bestå som en kærkommen og nødvendig luksus.



“En veletableret vegetarisk menu er en hygiejnefaktor på en god restaurant”

SEBASTIAN SCHAUERMANN



Produkt- overblik

UDEN BLØDE TORTILLAS OG VELKOMPONEREDE SPICEMIXES KAN DU IKKE LAVE LÆKRE CHIMICHANGAS ELLER PULLED OATS BBQ BURGERS. NEDENFOR LISTER VI ALLE DE PRODUKTER DER INDGÅR I OPSKRIFTERNE HER I BROCHUREN.

SANTA MARIA SPICES

101228	BAGEPULVER	700 G
4124	BASIL & TOMATO	250 G
4112	CACAO & CHILI	290 G
63136	CHILI EXPLOSION	275 G
101222	CHILI PEPPER RED HOT CHILI FLAKES	295 G
101307	GYROS SPICE MIX	590 G
101284	HVIDLØG OG URTER SEASONING MIX	575 G
101180	INGEFÆR, STØDT	380 G
101181	KANEL STØDT	470 G
101315	KARDEMOMME, STØDT	370 G
101282	KARRY MADRAS	435 G
101287	KEBAB SPICE MIX	370 G
101199	MUSKATNØD, STØDT	440 G
101835	OREGANO	65 G
101309	POMMES FRITESKRYDDERI	840 G
101311	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G
101349	ROSEPEBER	265 G
101206	SESAMFRØ, HVID	490 G
4116	SMOKED PAPRIKA	230 G
101207	SPIDSKOMMEN	430 G
4140	TELLICHERRY BLACK PEPPER	210 G
101247	VANILLESUKKER	700 G
4114	WASABI SESAME	295 G

SANTA MARIA BBQ

101325	BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS	650 G
200644	BBQ SAUCE BOURBON WHISKEY	1165 G
200518	BBQ SAUCE KOREAN STYLE	1000 G
200646	BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE	1165 G
101998	CHIMICHURRI RUB MIX	350 G
100269	PICKLING SPICE MIX	400 G

SANTA MARIA TEX MEX

4551	CHUNKY SALSA MEDIUM	3700 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G

4445	GRØNNE JALAPEÑOS, SKÅRET	3065 G
4919	GUACAMOLE (FROST)	1000 G
4992	HVEDE TORTILLA 10"	4500 G
4786	HVEDE TORTILLA 12"	6480 G
4780	HVEDE TORTILLA 6"	3960 G
4991	HVEDE TORTILLA 8"	3860 G
101263	MEXICAN FAJITA SPICE MIX	504 G
4433	RIO GRANDE SALSA	3850 G
101254	TACO ORIGINAL SPICE MIX	532 G
4553	TACO SAUCE MILD	3700 G
4419	NACHO CHIPS	2700 G
3210	TORTILLA CHIPS, SALTED	475 G
3209	TORTILLA CHIPS, CHEESE	475 G
3211	TORTILLA CHIPS, CHILI	475 G
3208	TORTILLA CHIPS BBQ	475 G
3212	NACHOS CHIPS	475 G
4564	MINI NACHO CHIPS	475 G
3217	TORTILLA CHIPS, SALTED	40 G

SANTA MARIA STREET FOOD

4544	CHIPOTLE SAUCE	890 G
101365	PULLED PORK RUB	545 G
200107	SRIRACHA SAUCE	980 G

SANTA MARIA ASIA

4660	COCONUT MILK	2900 G
4646	SWEET CHILI SAUCE	1950 ML
200626	TERIYAKI SAUCE	2700 G

GOLD & GREEN

200693	DELI OATS BITES® CHILI - GINGER	1000 G
200694	DELI OATS BITES® SMOKE-BBQ	1000 G
200554	PULLED OATS® VEGGIE MINCE	1500 G

NU MØDER VI MORGENDAGENS GÆSTER

Dette madkoncept handler om enkel, håndholdt og bæredygtig mad.
Det handler om at bruge alsidige produkter til at lave smarte,
spændende og rentable retter. Kontakt din Santa Maria KAM
hvis der er noget du gerne vil vide!

Kontakt

KENNETH SØGAARD GRØNNE
COUNTRY MANAGER
KENNETH.GRONNE@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 444

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

PETER SCHYTTE
KEY ACCOUNT MANAGER
PETER.SCHYTTE@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 440

ANDREAS DUNCAN GRAM
ACCOUNT MANAGER
ANDREAS.DUNCAN@PAULIG.COM
MOBIL 27 100 442

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