



**PAULIG**  
PRO

# Blend in or stand out.

Oplev det fulde tortilla-sortiment

**Elskede originaler**

Læg bunden til utallige velsmagende retter

**Nye grillede tortillas**

Inspirerende og iøjnefaldende tortillas med grillmærker

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





# THIS IS HAPPENING

FORBRUGERE EFTERSPØRGER SPÆNDENDE CONVENIENCE- OG TAKE-AWAYMAD OG DET SKAL VÆRE PLANTEBASERET, SUNDT OG INSPIRERENDE.



53%

## TAKE-AWAY IS HERE TO STAY

Madlevering og take-away er steget over de seneste år og det forudses at det kommer til at stige endnu mere. Fx siger 53% af den voksne befolkning i USA, at take-away eller madlevering er en essentiel del af deres måde at leve på idag.\* Også virtuelle køkkener (Ghost kitchens) popper op i regi af madleveringstjenester og er i vækst.\*\* En kommende vigtig parameter for dine kunder, når de vælger take-away, kan være bæredygtig emballage og at der er minimalt svind.\*\*\*

\*QSR Magazine, 2021

\*\*Food & Friends, 2021

\*\*\* National Restaurant Association, 2022



DO MORE WITH LESS

## GØR MERE MED MINDRE OG SIMPLIFICER KØKKENARBEJDET

Der er mindre stress for dine medarbejdere når madproduktionen i køkkenet er strømlinet. Der kan arbejdes med at automatisere processer, men også med de produkter der bruges i produktionen. De produkter skal være tidsbesparende, ready-to-use og til at være kreative med.\*

\* Simplot, 2022



485 MIO

## INSPIRERENDE MÅLTIDER, JA TAK!

Det er oppe i tiden for mange at definere sig selv gennem maden. Der er p.t. omkring 485 mio. Instagram-posts under hashtagget #food, og mange gæster vælger, hvad de skal spise, ud fra madens visuelle kvaliteter. Idag er Instagram-worthiness forventet af spisesteder\* og 1 ud af 3 gæster er villige til at betale mere for kreative og spændende serveringer\*\*

\* Food & Friends Trendspotting 2022

\*\*Augur, 2022

# WE'VE GOT NEWS FOR YOU!



## SOFT GRILLED TORTILLA.

Lad os introducere vores seneste nyhed: Grillet Tortilla. Med striber!

Tortillaen kan bruges i mange forskellige køkkener og på mange forskellige måder. Lige fra wrap til snacks, til hele måltider og med både koldt og varmt indhold. Gårdsdagens rester fungerer også godt i tortillaen og kan være en økonomisk og spændende måde at arbejde med den på. Madudsalg hvor køkkenpladsen er sparsom, kan have glæde af denne grillede tortilla, da vi har grillet den for dig, så du bare skal fylde lækker indhold i den.

12" - den store størrelse, der kan rulle det hele til en wrap. Skær over, så har du to burritos. Skær i skiver, så har du en flot kanapé til konferencen eller som forret. Skær i stykker som tilbehør til humus eller anden dip.



Blød og nem at folde. Sprækker ikke.



# COLOURFUL IS POWERFUL

Husker du Santa Marias grøntsagstortillas, der er bagt med 30% rødbeder og gulerødder? Det giver måltider med levende, naturlige farver, skøn smag og lidt mere grønt. Det er alsidige produkter, der kan nydes hvor som helst. De nye tortillaer er den ideelle løsning til dig, når din mad skal være **transportabel, sund og inspirerende**.

## TORTILLA RØDBEDE

Rødbederne leverer den fantastiske farve, som er helt naturlig. Det giver også en mild og sød smag, der gør kombinationen med fx peberrod, valnødder, Tikka Spice Mix og sort peber ekstra lækker. Denne tortilla er det perfekte match til retter fra hele verden, som fx indisk streetfood. Prøv krydret dressing, chunky bønner, linser og frisk pebermynteyoghurt pakket ind i et af disse violette fladbrød. Det vil peppe enhver menu op.



## TORTILLA GULEROD

Disse bløde tortillaer er bagt med hvede og gulerødder. Takket være det høje grøntsagsindhold har de en mild og sød smagsprofil, der passer til fx appelsin, persille og spidskommen. Kan også bruges til mere overraskende versioner med oliven, kokosnød og lakrids. Den orange kulør giver tortillaen et iøjnefaldende look, men er fuldstændig naturlig. Og på linje med rødbedevarianten er tortillaen bagt på gulerod et godt valg til alle, der vil spise mere grønt.



De vegetariske tortillaer er som skabt til at peppe menuen op. Takket være de vilde farver er de naturligt iøjnefaldende, vækker nysgerrighed og tilføjer værdi. De giver dig også mulighed for at fremhæve de sunde valgmuligheder.

Check lige disse farver og mønstre! Noget dine gæster vil bemærke.



Da stadig flere gæster vælger, hvad de vil spise, på baggrund af det visuelle, kan disse tortillaer tilføre masser af værdi. De sikrer dine gæster Instagram-venlige måltider og billeder, der skaffer likes på de sociale medier.



30% RØDBEDER

31% GULERØDDER

Mere grønt, mindre hvede  
Nye skønne smagsvarianter

Gæster vil betale mere for bedre mad



FLOTTE OG NATURLIGE FARVER

Fremhæver det sunde valg  
Instagram-egnet

Øget værdi = højere indtjening



SUPER BLØD

Ingen revnede tortillaer

Mindre spild, øget indtjening



# DET FULDE TORTILLA SORTIMENT

6"

Brug 6" tortillaerne til at lave **små tacos**, som vi kender dem fra californiske foodtrucks eller mexicanske gadekøkkener. Kan også bruges som tynd bund i **små pizzaer**, der er den perfekte barsnack, forret eller børneret.

8"

Brug 8" tortilla til fx **chimichangas** eller **taquitos**, der betyder små tacos på spansk. Det er bagte eller stegte tacos, der kan fyldes med alt, du har lyst til. Denne tortilla er også et godt valg til **små quesadillas**, serveret som tilbehør til supper eller gryderetter.

10"

Her er den rigtige størrelse til wraps, fx en asiatisk rulle med årstidens grøntsager og Teriyaki-sauce. 10" tortillaer er også velegnede til **kanapéer** og til **foretter**, rullet med lækker indhold og skåret i **skiver**. Her kommer vores grøntsagsfarvede tortillas virkelig i spil.

12"

Den store 12" tortilla er det perfekte valg til en klassisk burrito, gerne halveret, så man kan se hvad fyldet er. Her har vi med vores nye Grilled Tortilla lavet en lille del af forarbejdet ved at grille den for dig, så du bare kan fylde den. Server den varm eller kold og fyldt med smag.

6"

8"

12"

10"

## TORTILLAS ER TIL ALLE

GLUTENFRIE



ØKO HVEDETORTILLA



ØKO FULDKORNSHVEDE TORTILLA



Vores nye glutenfrie tortillas er lavet af naturlige råvarer og opskriften og kvaliteten har fået et løft. Husk at sætte det glutenfrie alternativ på menuen, så de gæster der ikke spiser gluten har mulighed for at lægge næste ordre hos dig.



Santa Maria har 2 økologiske tortillas til de spisesteder, der prioriterer økologiske produkter. Begge tortillas er 8" i størrelsen og lave af hvede og fuldkornshvede.

## FOLD, VEND, FOLD

For at undgå tortillaer der går i stykker eller klæber sammen, så fold tortillaerne en enkelt gang, vend pakken og så fold igen inden du åbner pakken.



1. Opbevar ved 20-25°C



2. Fold



3. Vend 90°



4. Fold igen



# SÅDAN HÅNDTERER DU TORTILLAER

## UNDGÅ AT DE KLÆBER

Giv pakken et lille vrid eller to før du åbner pakken, så løsner tortillaerne sig fra hinanden.

## HOLD TORTILLAERNE VARME

Varm tortillaerne og holde dem varme i et foldet viskestykke.

## GRILL DEM MED OMHU

Griller du tortillaerne, skal du bruge relativ lav varme og grille dem få sekunder på hver side. Vend dem når de hæver.

## UDEN OLIE

Brug en tør pande eller stegeplade til opvarmning af tortillas. Vend tortillaerne når de begynder at hæve.

## OPBEVARING

Du behøver ikke at opbevare tortillaer på køl. De holder sig lige så friske ved tør hyldeopbevaring. Har du tortillaer til overs, kan du fryse dem ned i en lufttæt beholder.

## BRUG KOLDE TORTILLAER TIL WRAPS

Kolde tortillaer revner mindre end varme.

## SAUCE I MIDTEN

Læg sauce og andre våde ingredienser på det andet indhold i tortillaen. Så undgår du vådt brød og din wrap kan holde sig længere.

## HVAD GØR MAN MED TORTILLARESTER?

Skær dem i passende bidder og fritér dem og drys salt på, som en lækker hjemmelavet chips. Man kan også smøre olie på og bage i ovnen.

## UNDGÅ UDTØRRING

Hold tortillaerne i en lukket emballage, så de ikke tørrer ud. Skal der bruges mange kan du lægge stakken på et bagepapir, der hviler på et viskestykke. Kom et andet viskestykke ovenpå stakken og stænk det med vand for at holde på fugten.

# TIKTOK TORTILLA WRAP HACK?

Kært barn har som sagt mange navne, men hvad skal vi kalde den trend som gik verden rundt på TikTok i 2021?

Vi elsker tortillas og særligt når noget så nemt som at lave et enkelt snit fra midten og ned og folder det hele sammen til en pæn trekant. Alt dit fyld bliver inde i wrappen, og det er super nemt og pænt at spise.

Vi er gået med navnet Tortilla Wrap og det er en nem måde at forberede en god frokost, en smagfuld snack, en hurtig gang take-away aftensmad eller en skøn dessert på. Kun fantasien sætter grænser og tortillawrappen kan varieres i det uendelige. De er nemme at præppe og sætte på køl og helst et sted hvor dine gæster kan se dem. Så vil dine gæster blive tiltrukket af de mange farver og striber.



1 Vælg en 10" eller 12" tortilla og skær fra midten og ned.



2 Læg dit valg af fyld på hvert kvadrant.



3 Fold den første kvadrant op over fyldet.



4 Fold tortillaen med urets retning til den er foldet som en vifte. Opbevar på køl.



5 Varm tortillawrappen på en tør pande eller i en paninigrill til den er varm og har fået farve.



6 Dine gæster nyder sin tortillawrap, lun og lækker med herligt fyld på farten.





### MORGENMAD

Bacon, rørbæg, rucola, mozzarella, baby spinat.



### MORGENMAD

Bacon, rørbæg, serrano skinke, Santa Maria Chipotle Sauce, Santa Maria Chili Explosion.



### FROKOST

Santa Maria Pesto Genovese, varmrøget laks, Santa Maria avokado slices og rucola.



### FROKOST

Røget laks, rucola, Santa Maria Guacamole og mayonnaise.



### AFTENSMAD

Santa Maria Taco Original Spice Mix, oksekød, rucola, cherry tomat, Santa Maria avocado slices og Santa Maria Salsa.



### AFTENSMAD

Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, rucola og baby spinat, Santa Maria Chipotle Sauce og frisk chili.



### AFTENSMAD

Santa Maria Taco Original Spice Mix, oksekød, Santa Maria Tortilla Chips Salted, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, frisk chili og Santa Maria Guacamole.



### AFTENSMAD

Pepperoni, Santa Maria Chunky Salsa Medium, mozzarella og snackpeber.



### FROKOST

Serrano skinke, Santa Maria Chipotle Sauce, rucola og snackpeber.



### FROKOST

Santa Maria Pesto Genovese, serrano skinke, rucola og cherry tomater.



### AFTENSMAD

Santa Maria Crispy Bites Spice Mix, blomkål, rødt æble, granatæble, revet ost, mayonnaise og Santa Maria Chili Explosion.



### AFTENSMAD

Mayonnaise, Santa Maria Crispy Bites Spice Mix, blomkål, frisk chili, rød spidskål og Santa Maria Sweet Chili Sauce.

# TORTILLA WRAPS TIL MORGEN, MIDDAG, AFTEN OG DESSERT

Her finder du inspiration til tortillawraps til alle smage og til alle tider af døgnet. De kan alle preppes i forvejen og skal bare opbevares på køl indtil servering.



### DESSERT

Jordbær, banan med drys af Santa Maria Kanel, nutella og skumfidus.



### DESSERT

Peanutbutter, mørk chokolade med Santa Maria rosépeber, blåbær og jordbær.



### AFTENSMAD

Santa Maria Taco Original Spice Mix, oksekød, Santa Maria Salsa, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, snackpeber og Santa Maria Chili Explosion.



### AFTENSMAD

Santa Maria Taco Original Spice Mix, oksekød, rød spidskål, snackpeber, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce og frisk chili.



### AFTENSMAD

Santa Maria Salsa, Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, mango, baby spinat og rucola.



### AFTENSMAD

Santa Maria Fajita Spice Mix, kylling, rucola og baby spinat, Santa Maria Cheddar Cheese Sauce, Santa Maria Pickling Mix og syltede rødløg.



### DESSERT

Knust digestive kiks, æble, skumfidus med mørk chokolade og mango kværnet med Santa Maria Chili Explosion.



### DESSERT

Brombær, peanutbutter, valnødder og æble drysset med Santa Maria Kanel.



### DESSERT

Skumfidus, banan, knust digestive kiks og nutella.



### DESSERT

Nutella, jordbær, banan og knust digestive kiks.



# FARVERIGE, SMAGFULDE, KRAFTFULDE OPSKRIFTER

Her er nogle forslag til, hvordan du kan peppe menuen op. Alle disse opskrifter kan tilberedes med få, enkle trin. De er til for at simplificerer arbejdet i køkkenet og styrke forholdet mellem indtjening og madoplevelse. Med disse opskrifter kan du sætte kurs mod mere engagerede gæster, tilfredse medarbejdere og øget rentabilitet.

TACO TANGO QUINOA TORTILLAS

PORTOBELLO FAJITA FORÅRSWRAP

KYLLINGEBAB FRA LIBANON

SWEET POTATO FAJITA FORÅRSWRAP

CRISPY AVO CHUNKY TORTILLA



## TACO TANGO QUINOA TORTILLAS

10 PORTIONER  
20 MIN FORBEREDELSE  
30 MIN MADLAVNING  
VEGETAR

### TACOFYLD

#### INGREDIENSER

6 dl rød quinoa  
12 dl vand  
2 stk grøntsagsbouillon  
3 spsk olie  
70 g Santa Maria Taco Original Spice Mix

### TILBEHØR

#### INGREDIENSER

10 Santa Maria rødbede og gulerodstortillas  
400 g salat  
400 g majs  
500 g Santa Maria avokadoslices, optøede  
500 g cocktailtomater i skiver  
2 bdt. radiser i skiver  
625 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce  
575 g Santa Maria Chunky Salsa Medium  
1 Galiamelon

### SÅDAN GØR DU:

1. Skyl først quinoa og kog dem derefter i bouillonvandet i ca. 15 min. Lad hvile i 5 min under låg.
2. Forbered løbende alle de andre ingredienser.
3. Rør olie i quinoaen og bred derefter massen ud på en bageplade.
4. Rist quinoaen af i ovnen på 225°C ca 15 min. Rør en enkelt gang undervejs.
5. Tag quinoaen ud og vend med Taco Spice Mix.
6. Byg tortillaerne med salat, majs, avokado, tomater, radiser, Cheddar Cheese Sauce og salsa og top af med det tacotilsmage quinoafyld. Læg et par skiver melon ved hver servering.

NÆRINGVÆRDI PR. 100 G:  
Energi: 115 kcal/506 kj, Kulhydrater: 13 g,  
Protein: 3,3 g, Fedt: 5,9 g







## PORTOBELLO

# FAJITA FORÅRSWRAP

10 PORTIONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN MADLAVNING  
VEGETAR

### FYLD

#### INGREDIENSER

- 500 g portobellosvampe i skiver
- 150 g smør
- 500 g grønne asparges
- 400 g nye gulerødder, halverede på langs
- 70 g Santa Maria Fajita Spice Mix
- 1 ½ dl vand
- 10 stk Santa Maria gulerodstortilla

### TILBEHØR

#### INGREDIENSER

- 400 g blandet salat
- 5 dl Santa Maria Guacamole
- 575 g Santa Maria Chunky Salsa
- 1 ananas, skåret i tern

### GARNERING

#### INGREDIENSER

- Ristede solsikkekerner
- Koriander

### SÅDAN GØR DU:

1. Steg svampene i smør til de har fin stegeflade.
2. Tilsæt gulerødder og asparges og steg med indtil de er klar.
3. Tilsæt Fajita Spice Mix. Vend og tilsæt vand.
5. Vend ananastern med salsaen.
6. Læg fyldet i gulerodstortillaen med salat, guacamole og salsa.
7. Garner med ristede solsikkekerner og koriander.

NÆRINGVÆRDI PR. 100 G: Energi: 99 kcal/414 kJ, Kulhydrater: 10 g, Protein: 2,4 g, Fedt: 4,8 g



# KYLLING KEBAB

## FRA LIBANON

10 PORTIONER  
10 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN MADLAVNING

### INGREDIENSER

- 1200 g kyllingekød
- 3 spsk Santa Maria Kebab krydderi
- 10 g salt
- 30 ml rapsolie
- 500 g yoghurt
- 2 spsk Santa Maria Ranch Style Seasoning Mix
- 500 g bøftomater
- 500 g rødkål
- 10 Santa Maria Soft Grilled Tortilla 12"
- 1 bundt persille
- 500 g færdiglavet humus

### SÅDAN GØR DU:

1. Læg spydene i vand. Sæt ovnen til 250°C
2. Skær kyllingekødet i 3x3 cm tern. Mix med kebabkrydderi, salt og olie. Sæt på spydene og sæt i ovnen i 15 minutes.
3. Rør yoghurt og ranch seasoning sammen og sæt på køl.
4. Skær tomater og skær kålen fint.
5. Fyld gulerodstortillaen med kylling, humus, rødkål, persille, tomat og top af med ranchdressingen

NÆRINGVÆRDI PR. 100 G:  
Energi: 177 kcal/744 kJ, Kulhydrater: 25 g,  
Protein: 6,7 g, Fedt: 4,6 g



Vi har lagt tortillaen forkeret med striberne mod fyldet, men det er fordi vi synes at den er så flot 😊

**TIP!**  
Vil du og dine gæster have en vegetarisk variant, så byt kyllingen ud med portobellosvampe eller halloumi. Tilberedes ligesom kylling, men undlad saltet hvis du går med halloumien.



## SWEET POTATO

# BURRITO



10 PORTIONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN MADLAVNING  
VEGETAR

### INGREDIENSER

1,5 kg søde kartofler  
0,5 tsk Santa Maria Tellicherry Peber  
1 tsk Santa Maria Hvidløgspulver  
0,5 tsk Santa Maria Chilipulver  
1 spsk Santa Maria Paprika  
1 tsk Santa Maria Oregano  
10 g salt

### CHUNKY SALSA VERDE

250 g cherrytomater  
1 lime, saften deraf  
50 g koriander  
1 fed hvidløg  
0,5 dl Santa Maria Jalapeno skåret, grøn  
2,5 g salt

### PICO DE GALLO

300 g tomater  
200 g salatøg  
100 g koriander  
50 g Santa Maria Jalapeno skåret, grøn  
1 lime, saften deraf  
2,5 g salt

200 g fetaost  
200 g romainesalat  
250 g Santa Maria Avocado Slices, optøede  
10 Santa Maria Soft Grilled Tortilla 12"

### SÅDAN SKAL DU GØRE:

1. Sæt ovnen til 200°C
2. Skræl og skær de søde kartofler i både. Læg dem på en bageplade og vend dem i krydderierne. Bag i ovnen i 25 minutter.
3. Læg cherrytomater, limesaft, koriander, hvidløg, jalapeños og salt i en blender og mix til en grov salsa verde.
4. Skær tomater og løg fint og bland med koriander, jalapeños og limesaft. Smag til med salt.
5. Smuldr feta og riv salaten fra hinanden.
6. Server de søde kartofler i tortillaer med salat, pico de gallo, salsa verde, avocado og feta.

**NÆRINGVÆRDI PR. 100 G:**  
Energi: 168 kcal/708 kJ, Kulhydrater: 28 g,  
Protein: 4,6 g, Fedt: 3,8 g

## CRISPY AVO

# CHUNKY TORTILLA



**NÆRINGVÆRDI PR. 100 G:**  
Energi: 133 kcal/578 kJ, Kulhydrater: 12 g,  
Protein: 2,7 g, Fedt: 8,3 g



10 PORTIONER  
15 MIN FORBEREDELSE  
15 MIN MADLAVNING  
VEGETAR

### CRISPY AVOKADOSLICES

#### INGREDIENSER

3 poser Santa Maria Avokado Slices  
3 spsk olie  
150 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix  
10 stk Santa Maria gulerodstortilla

### SÅDAN SKAL DU GØRE:

1. Sæt ovnen på 225°C.
2. Giv den uåbnede avokadopose et vrid, så avokadoerne løsner sig fra hinanden.
3. Læg de frosne avokadoslices i en skål og mix med olie og paneringen. Bland det grundigt men forsigtigt.
4. Læg avokadoslices på en bageplade og sæt i ovnen i ca 10 min.

### RØDKÅLSALAT

#### INGREDIENSER

1 rødkål, snittet fint  
3 limes, saften deraf  
0,5 tsk salt  
1 Santa Maria grøn jalapeño, finthakket  
Koriander

### SÅDAN SKAL DU GØRE:

1. Skær rødkålen fint, helst på en mandolin.
2. Bland kålen med salt, limesaft, koriander og jalapeño.
3. Serverer som salat til retten

### MAJS- & CHIPOTLEMAYO

#### INGREDIENSER

400 g majs  
3 spsk smør  
3 spsk Santa Maria Chipotle Paste  
3 dl mayonnaise

### SÅDAN SKAL DU GØRE:

1. Rist majs i smør på en middelvarm pande.
2. Sænk varmen og rør chipotlepasten i sammen med mayonnaisen.
3. Server som sauce til retten.

### TILBEHØR

#### INGREDIENSER

250 g frisk spinat  
1 bundt radiser i små stave  
500 g Santa Maria Taco Sauce Hot





**SORTIMENT**  
**TORTILLA**

6"



**HVEDE TORTILLA 6"**  
Varenr. 4780

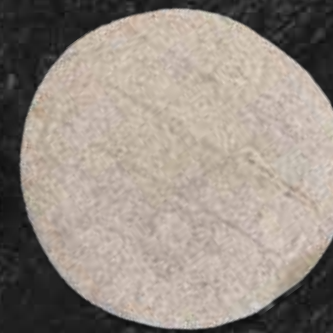


**MAJS TORTILLA 6"** ❄️  
Varenr. 4942

8"



**TORTILLA 8"**  
Varenr. 4991



**TORTILLAS 8"**  
**FULDKORN**  
Varenr. 102063



**TORTILLA 8" ØKO.**  
Varenr. 102061



**TORTILLA 8"**  
**ØKO. FULDKORN**  
Varenr. 102062



**TORTILLA 8"**  
**GLUTEN FREE**  
Varenr. 200715

10"



**TORTILLA 10"**  
Varenr. 4992



**TORTILLA 10" FULDKORN**  
Varenr. 102240



**TORTILLA RØDBEDE 10"**  
Varenr. 102278



**TORTILLA GULEROD 10"**  
Varenr. 102279

12"



**HVEDE TORTILLA 12"**  
Varenr. 4786



**TORTILLA GRILLET 12"**  
Varenr. 102382





# Flavours for professionals.

## KONTAKT

---

**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

**SANTA MARIA FOODSERVICE**  
**PAULIG PRO**  
WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.DK  
WWW.PAULIGPRO.COM  
TLF. 4396 7900

---



**PAULIG**  
**PRO**

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

