

AWESOME

WRAPS

EN NY
GENERASJON

enkle, raske og
lønnsomme
wraps



14

NYE

AWESOME
OPPSKRIFTER



AWESOME

WRAPS

VI SPISER I STADIG STØRRE GRAD NÅR OG HVOR
SOM HELST – OG GJERNE HELE TIDEN! FORBRUKERNE ØNSKER
RETTER SOM ER – LETTE Å TA MED SEG,
OG SOM KAN SPISES I FARTEN.



En målgruppe med stadig større innflytelse er de unge, bevisste **“Millennials”** – som har opphøyd **småspising** til en kunst, og som ikke er redde for nye smaker, men aktivt søker dem. De forventer seg god, **sunn mat**, noe som igjen stiller krav til restaurantene om å tilby retter som både er enkle å servere og gir en herlig smaksopplevelse.

For å fange opp disse trendene og skape gode forretningsmuligheter har vi utviklet **Awesome Wraps**. Det er et konsept med oppskrifter, metode og en tydelig filosofi: *god mat og god energi til mennesker i farten; et konsept som er opptatt av bærekraft for å støtte bevisste forretningsdrivere.*



AWESOME WRAPS ER SNARVEIEN TIL
ENKLE, POPULÆRE RETTER
OG EN FLEKSIBEL MENY MED FOKUS
PÅ LØNNSOMHET



STAY AWESOME



Bland alle ingrediensene og legg dem på tortillaen.



Brett over fyllet og rull til en wrap



Hvis man ønsker varm wrap: Plasser den med skjøten ned i smørbrødgrill/på stekebrett. Serveres gjerne delt i to.

HOT & SMOKY PULLED PORK



EN FAVORITT MED NØTTEAKTIGE PINTOBØNNER,
BOURBON BBQ SAUCE OG GOD CHEDDAROST.

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	100 g	vårløk, i skiver
450 g	pulled pork	300 g	cheddarost, revet
200 g	Santa Maria Pinto Beans	200 g	Santa Maria Salsa
100 g	Santa Maria Bourbon BBQ Sauce	20 g	fersk gressløk, hakket
150 g	rucicola og spinatblader	20 g	Santa Maria Smoky BBQ
100 g	Santa Maria Peperone Piquillo, i strimler		

Vegetar:

Bytt ut pulled pork med 400 g stekt
Pulled Oats Hakket Naturell og krydre
med litt ekstra Smoky BBQ.



GODE SMAKER SOM PASSER TIL BIFF SOM ER TIL OVERS;
SKJÆR I STRIMLER OG LAG NOE NYTT!

CHILI & MANGO GLAZED BEEF WRAP

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	100 g	pak choy
450 g	grillet biff/storfekjøtt	100 g	Santa Maria Sweet Chili Sauce
200 g	rødløk, i skiver	200 g	Santa Maria BBQ Glaze
250 g	paprika, i terninger		Mango Jalepeños
100 g	erte- og mangoldskudd	20 g	Santa Maria Chili & Mango Seasoning Mix
100 g	mango, i terninger		

Vegetar:

Bytt ut grillet biff med 400 g
Pulled Oats Veggie Mezeboller.

TIPS!

Blir en fantastisk hovedrett når den serveres med nypoteter, fersk rosmarin og Rock Salt.



Vegetar:

Bytt ut roastbeef med 400 g Pulled Oats Veggie Boller Klassisk.

BBQ ROAST BEEF WITH TOMATOES

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	150 g	rucola og rabarbrablader, blandet
450 g	roastbiff, i strimler	200 g	løk, i terninger
200 g	Santa Maria Salsa	300 g	cherrytomater, delt i to og bakt i ovn
100 g	Santa Maria Sundried Tomatoes, i strimler	200 g	Santa Maria Chipotle Sauce
		20 g	Santa Maria Smoked Paprika

CHICKEN RAITA

LIKE
GOD
VARM
SOM
KALD

- 
- 10 stk.** Santa Maria Tortilla 12"
500 g grillet kylling
300 g crème fraîche
10 g Santa Maria Raita Spice Mix
300 g ferske spinatblader
200 g Santa Maria Sundried Tomatoes, i strimler
100 g agurk, i terninger
200 g kikerter
30 g fersk mynte, hakket
10 g Santa Maria Garam Masala Spice Mix
30 g Santa Maria Triple Pepper

Vegetar:

Bytt ut grillet kylling med 400 g
Pulled Oats Hakket Naturell.

TIPS!



Serveres gjerne med
tortillachips og dip for
ekstra boost.



CAJUN CHICKEN WITH

SWEETCORN & HOT SALSA

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"
450 g	grillet kylling
300 g	maiskorn
300 g	Santa Maria Salsa
200 g	paprika, hakket
100 g	vårløk, i skiver
300 g	revet ost
30 g	fersk koriander, hakket
20 g	Santa Maria American Cajun

Vegetar:

Bytt ut grillet kylling med 400 g
Pulled Oats Hakket Naturell.

GRILLED CHICKEN

WITH PINTO BEANS



Vegetar:

Bytt ut kylling med 400 g
Pulled Oats Hakket Naturell.

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	.	
450 g	grillet kylling	300 g	Santa Maria Pinto Beans
200 g	Santa Maria Salsa	100 g	Santa Maria Green Jalapeños Hot Sliced
100 g	Santa Maria TexMex Style Topping eller Santa Maria Guacamole, fryst	200 g	paprika, i terninger
		150 g	salat
		40 g	Santa Maria Smoked Paprika



USED BY ALL MASTERED BY SOME

Akkurat sånn ser herlig fruktig, fylldig smak ut.

Fra den innerste kjernen og ut briljerer vår Tellicherry Black Pepper med sofistikert smak. På en smakfull måte gir den liv til dine retter uten å dominere de andre ingrediensene. Vår Tellicherry Black Pepper er noe utover det vanlige.



THE **TASTES** OF PEPPER

SANTAMARIAFOODSERVICE.NO

TELLICHERRY WRAP DELUXE

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	100 g	jordbær eller annen frukt
500 g	storfe- eller viltkjøtt (langtidskokt)	200 g	rød- eller gulbeter, i skiver
200 g	agurk, delt på langs og skåret i skiver	200 g	ruccola
		100 g	syltet rødløk
		30 g	Santa Maria Cacao & Chili
		50 g	Santa Maria Tellicherry Black Pepper

TIPS!



*Tellicherrys pepper-
smak er unik og mer
aromatisk.
Gir fylldig styrke uten
å overdøve!*



SALMON TERIYAKI

WITH CHILI & LIME

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	150 g	bønneskudd
400 g	laks, marinert i limejuice	100 g	vårløk, i skiver
20 g	limejuice (1 hel lime til 10 wraps)	200 g	babymais
20 g	Santa Maria Chili & Lime	200 g	paprika, i terninger
100 g	Santa Maria Teriyaki Sauce		

SOM EN FRISK SOMMervariant kan dette serveres med en salat basert på mango, avokado og fersk mynte



TIPS!

Serveres gjerne med rekechips.

ASIAN PRAWN WITH NOODLES

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	400 g	Santa Maria Wok Noodles, bløtlagte eller kokte
350 g	reker	200 g	pak choy
20 g	Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix	150 g	paprika, i terninger
200 g	Santa Maria Sweet Chili Sauce	20 g	Santa Maria Umami
100 g	vårløk, i skiver		

EN GOD WRAP MED VÅRLØK OG PAK CHOY
MED SMAK AV CHILI SAUCE OG RED CURRY

MANGO & JALAPEÑO SALMON



- 10 stk. Santa Maria Tortilla 12"
- 300 g laks, marinert i sitronsaft
- 20 g sitronsaft (1 hel sitron til 10 wraps)
- 150 g rødbeter, i skiver
- 300 g avokado, i skiver
- 100 g vårløk, i skiver
- 100 g ruccola
- 20 g sitronskall, revet
- 30 g gressløk, hakket
- 100 g Santa Maria BBQ Glaze Mango Jalapeño
- 10 g Santa Maria Wasabi & Sesame
- 10 g Santa Maria White Pepper, nykvernet

PEPPERY SALMON WITH POTATOES & SOUR CREAM

- 10 stk. Santa Maria Tortilla 12"
- 300 g røkelaks, i skiver
- 150 g kokte rødbeter, i skiver
- 300 g kokte poteter, i terninger
- 300 g crème fraîche
- 300 g Santa Maria Peperone Piquillo, i strimler
- 30 g Santa Maria Triple Pepper
- 100 g ruccola
- 20 g Santa Maria Basil & Tomato



VI SATSER PÅ MAT MED SJEL & HJERTE



VÅR GRØNNE BEVEGELSE

I arbeidet med å redusere vår miljøpåvirkning har vi valgt å fokusere på:

- 1 KLIMA OG ENERGI
- 2 ØKOLOGISKE PRODUKTER
- 3 MATSVINN
- 4 EMBALLASJE
- 5 VANN



Tommelen opp for
sesongens råvarer!

La smaken vare lenge -
oppbevar produktene riktig

Redd smaken
- unngå matsvinn

I likhet med alle våre andre konsepter støtter Awesome Wraps bevisst, bærekraftig forretningsvirksomhet. I Santa Maria mener vi at virkelig god smak må være basert på respekt for vår levende planet – og vi arbeider målbevisst ut fra dette.

Bare det beste er godt nok, og vi inngår aldri kompromiss når det gjelder smaken. Det er vårt løfte til deg. Det er også selvsagt for oss å integrere bærekraftstanken i alt vi gjør. Vår virksomhet er sterkt knyttet til råvarer som kommer fra hele verden. Dermed strekker ansvaret vårt seg fra åkrene der råvarene vokser, hele veien til kjøkkenet ditt.

Ved hjelp av de produktene og konseptene vi utvikler, håper vi at vi kan inspirere og veilede deg til mer bærekraftige valg på kjøkkenet. Mer grønt på menyen og flere

økologiske varer i vårt sortiment er noen eksempler, men alle deler av Santa Marias produkter skal være ansvarlig fremstilt og ha rett kvalitet. Det gjelder alt fra råvarer til emballasjemateriale.

Noe annet som ligger oss på hjertet, er å bidra til minneverdige, lystbetonte smaksopplevelser. Takket være våre egne prøvekjøkken og kokker har vi kontroll over hele prosessen fra idé til ferdig rett. Gode oppskrifter basert på helhetlig tenkning til din tjeneste!

KEEMA WRAP

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	200 g	Santa Maria Peperone Piquillo, i strimler
500 g	kikerter	300 g	pak choy
500 g	Santa Maria Pinto Beans	100 g	Santa Maria Salsa
20 g	Santa Maria Garam Masala Spice Mix	50 g	Santa Maria Piri Piri Sauce
100 g	babymais	50 g	salat
		30 g	Santa Maria Smoked Paprika



Server den med indisk krydrete grønnsaker, så har du en indisk hovedrett på menyen.

SAAG ALOO SWEET POTATO WRAP

VEGETARISK WRAP MED INDISK TOUCH. GRILLET SØTPOTET, SPINAT, SALSA OG REVET OST.

10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	300 g	spinat
500 g	potet, grillet i båter	200 g	Santa Maria Peperone Piquillo, i strimler
300 g	søtpotet, grillet i skiver	300 g	revet ost
100 g	Santa Maria Piri Piri Sauce	30 g	Santa Maria Garam Masala Spice Mix
100 g	Santa Maria Salsa	30 g	Santa Maria Triple Pepper

GREENS & BEANS

KEEMA WRAP



Awesome
VEGGIE
WRAP

VEGGI BURRITO

WITH PINTO BEANS

400 g	Pulled Oats Hakket Naturell	100 g	cherrytomater, delt i to og bakt i ovn
30 g	Taco Spice Mix	200 g	avokado, i skiver
10 stk.	Santa Maria Tortilla 12"	50 g	Santa Maria Chipotle Paste
200 g	Santa Maria Salsa	20 g	Santa Maria Chili & Lime
300 g	Santa Maria Pinto Beans	50 g	Santa Maria Green Jalapeño Hot Sliced



TIPS!

Friskt og pent med en minisalat med tomat, agurk og koriander. Dusj med sitronsaft og garner med sterke farger.

PULLED OATS® 1-2-3-4

Pulled Oats inneholder bare fem ingredienser: havre, bønner, erter, salt og olje. Like kort som ingredienslisten er, like lett er Pulled Oats å lage. Alt du trenger å gjøre er å tine, smaksette, steke og servere.

PULLED OATS® HAKKET NATURELL

FORDELER

- 100% plantebasert
- Absorberer smaker, perfekt å smaksette slik du ønsker
- Mør og god struktur gir en fin tyggemotstand
- Allsidig, passer til mange forskjellige retter
- Forstekt, rask og enkel å tilberede
- Rik på protein og fiber



PULLED OATS® VEGGIEBURGER

FORDELER

- Perfekt for veganske burgere med god tilbehør. Kan tilberedes i ovn, stekes i panne eller sågar i frityren
- Ferdiglaget, rask og enkel å bruke
- Høyt proteininnhold og rik på fiber
- Krymper ikke under tilberedning



1. TIN I KJØLESKAP I 16 TIMER



2. BLAND PULLED OATS® MED OLJE OG EN GENERØS MENGDE KRYDDER



3. STEK I OVNEN ELLER I STEKEPANNE MED MEDIUM VARME



4. TILSETT PULLED OATS® TIL RETTEN DIN



PULLED OATS® VEGGIE BOLLER KLASSISK

FORDELER

- 100% plantebasert
- Ingen tilsetningsstoffer
- Høyt proteininnhold og rik på fiber
- Ingen soya, og uten hvete
- Forstekt, raskt & enkelt i bruk
- Mild smak, passer godt til forskjellige typer krydder og sauser



PULLED OATS® VEGGIE BOLLER MEZE

FORDELER

- 100% plantebasert, små og delikate boller
- Ingen tilsetningsstoffer
- Høyt proteininnhold og rik på fiber
- Ingen soya, og uten hvete
- Forstekt, raskt & enkelt i bruk
- Perfekt til tapas, wraps & salater
- God smak av krydder, passer godt til både snacks, forrett og hovedretter



1. TIN I KJØLESKAP I 16 TIMER



2. BLAND PULLED OATS® MED OLJE OG EN GENERØS MENGDE KRYDDER



3. STEK I OVNEN, I STEKEPANNE PÅ MEDIUM VARME ELLER I FRITYREN



4. TILSETT PULLED OATS® TIL RETTEN DIN



PRODUKTER

Artikkel 200554
EPD 5279260
Veggie Hakket, Naturell
Fryst 1,5 kg x 4 stk

Artikkel 200557
EPD 5280813
Veggieburger
Fryst 1,6 kg x 4 stk

Artikkel 200555
EPD 5279450
Veggieboller Meze
Fryst 1,5 kg x 4 stk

Artikkel 200556
EPD 5280623
Veggieboller, Klassisk
Fryst 1,5 kg x 4 stk



EPD NR	ART NR	PRODUKT	VEKT
KRYDDER			
4355525	4125	American Cajun	190 g
4088639	4124	Basil & Tomato	250 g
1704709	4112	Cacao & Chili	290 g
1705235	4110	Chili & Lime	285 g
4818019	101338	Chili & Mango Seasoning Mix	680 g
4816880	101265	Garam Masala Spice Mix	553 g
4818241	101258	Paneng Red Curry Spice Mix	640 g
4816930	101267	Raita Spice Mix	700 g
1705292	4116	Smoked Paprika	230 g
4088613	4123	Smoky BBQ	300 g
1906346	4140	Tellicherry Black Pepper	210 g
1705169	4113	Triple Pepper	235 g
4088480	4122	Umami	265 g
1705177	4114	Wasabi & Sesame	295 g
1906536	4141	White Pepper	255 g
SAUSER			
2953610	4541	Bourbon BBQ Sauce	1100 g
5442942	200639	BBQ Glaze Mango Jalepeño	1050 g
2953636	4544	Chipotle Sauce	890 g
2953586	4538	Piri Piri Sauce	950 g
4355566	4557	Salsa	950 g
2953594	4539	Sweet Chili Sauce	1100 g
2953602	4540	Teriyaki Sauce	1090 g
4355558	4556	Tex Mex Style Topping	940 g
1265008	4618	Chipotle Paste	750 g
2010726	4445	Green Jalapeño Hot Sliced	3065 g
2974590	4919	Guacamole, fryst	1000 g
606855	4673	Peperone Piquillo	2500 g
1189737	4457	Pinto Beans	2550 g
4355566	4557	Salsa	950 g
4355590	4651	Sundried Tomatoes	2300 g
2319788	4992	Tortilla 10"	4500 g
2012458	4786	Tortilla 12"	1080 g
1608173	4690	Wok Noodles	6 kg
PULLED OATS			
5280623	200556	Veggieboller, Klassisk	1500 g
5279450	200555	Veggieboller, Meze	1500 g
5279260	200554	Veggie Hakket, Naturell	1500 g
5280813	200557	Veggieburger	1600 g



For mere inspirasjon og oppskrifter:
SANTAMARIAFOODSERVICE.NO