

CATCH THE TASTE OF FIRE



DET ER ALLTID GRILLSESONG!

Det har aldri vært enklere å servere den deilige smaken av grillet. Nå introduserer vi flere versjoner av den praktiske klemme flasken. Våre mest populære BBQ-sauser og glazer kommer nå både i kanne og i den litt mindre klemme flasken. Samtidig får du flere smakfulle nyheter som gjør det enkelt for deg å tilsette mer smak av grillet fra alle hjørner av det store landet i vest.

NÅ OGSÅ I
KLEMME-
FLASKE!





American Style BBQ sauces

Røykaktige, søte og salte. Her har vi tatt alle de klassiske Texas-smakene og presset dem oppi sju magiske flasker. Disse smakene er sterkt forbundet med grilling og gjør det enkelt for deg å imponere – selv uten grill!

Her har du alt fra vidunderlig søte smaker av mango og ananas til sterke innslag av jalapeño og svart pepper, og selvsagt røykaktige nyanser av chipotle, bourbon og hickory. Alle er fremstilt i tråd med klassiske amerikanske metoder for tilberedning av grillsaus. Det blir ikke mer amerikansk enn dette. Dette er alt du trenger for å forvandle hverdagen til en «gameday» – en dag med sport på TV.



Ny og bedre oppskrift!

GLAZE CHIPOTLE
En klassisk glaze med røykaktig og sterk smak av tomat og chipotle. Perfekt for biff, kylling og laks.

GLAZE MANGO JALAPEÑO
Frisk og behagelig sterk smak av mango og jalapeño. Ideell for fisk, sjømat, kylling, grønnsaker, og som tilbehør til lette kjøttretter.

GLAZE PINEAPPLE JALAPEÑO
Godt balansert smak av tropisk ananas og jalapeño. Passer til svinekjøtt, kylling, fisk og grønnsaker.

Ny og bedre oppskrift!

BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE
Søt og syrlig med en lett røykaktig smak, krydret med svart pepper og selleri. Passer fint til kjøtt med litt fett på, slik som ribbe og entrecôte.

Ny og bedre oppskrift!

BBQ SAUCE SMOKY HICKORY
Med et deilig røykaktig og søtt preg får du den klassiske smaken som har satt amerikansk grillmat på verdenskartet.

Nyhet!

BBQ SAUCE SWEET CHIPOTLE
Klassisk grillsødme møter sterk og røykaktig chipotle. Perfekt for grillet kjøtt, kylling, pølser og ulike grønnsaker.

Nyhet!

BBQ SAUCE BOURBON WHISKEY
Søt og røkpreget saus tilsatt ekte Bourbon. Den perfekte blandingen for deg som vil tilsette et hint av whiskey.



TRENGER DU MYE?
For deg som ikke får nok grillsmak, kommer de også i større flasker!

KLEMMEFASKER 6 stk pr kartong			
EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
5442322	BBQ Glaze Chipotle	1110 g	200640
5442942	BBQ Glaze Mango Jalapeño	1050 g	200639
5441506	BBQ Glaze Pineapple Jalapeño	1115 g	200605
5443957	BBQ Sauce Bourbon Whiskey	1165 g	200644
5445366	BBQ Sauce Original American Style	1145 g	200641
5445457	BBQ Sauce Smoky Hickory	1140 g	200643
5443700	BBQ Sauce Sweet Chipotle	1110 g	200642
GLAZE / SAUCE 4 stk pr kartong			
EPD	PRODUKT	ENHET	ART NR
5442389	BBQ Glaze Chipotle	2500 g	200606
5444690	BBQ Sauce Original American Style	2575 g	200646
5445424	BBQ Sauce Smoky Hickory	2560 g	200645

VIL DU UTVIDE HORIZONTEN DIN?
Prøv våre asiatiske og karibiske sauser!



SLIK LAGER DU DEN PERFEKTE BURGEREN!
Bruk kjøtt med mye fett, som prime rib. Grovmalt kjøtt gir ekstra rik smak. Arbeid så lite som mulig med kjøttet når du former burgerne. De skal saltes rett før steking. De skal ikke stekes opp på forhånd – stek dem i stedet like før de skal spises.

BBQ Oste BURGER

En klassisk Texas-burger med røykaktige whiskeyaromaer, eller bruk denne oppskriften med den grillsausen du liker best.

- INGREDIENSER 10 PORSJONER**
- 1,5 kg grovmalt storfe kjøtt
 - Santa Maria Rock Salt
 - Santa Maria Tellicherry Sort Pepper
- 0,5 dl rapsolje
- 10 hamburgerbrød, helst brioche
- TILBEHØR – KAN VARIERES I DET UENDELIGE**
- 10 skiver cheddarost
 - Santa Maria BBQ Sauce
 - Bourbon Whiskey
 - 20 skiver bacon, stekt
 - 3 tomater i skiver
 - 2 rødløk i tynne skiver
 - Santa Maria Pickling Spice Mix

TILBEREDNING
Bland de tynne løkskivene med Pickling-blandingen i tråd med instruksjonene på pakken. Form 150 grams burgere av kjøttdeigen og krydre med salt og pepper like før steking.

Grill/stek burgerne i rapsolje til de når en kjerne-temperatur på 72 °C, rundt 3 minutter på hver side, avhengig av varmen på grillen/platen. Legg på ost og la den smelte. Rist hamburgerbrødene til de er gyllenbrune.

Bygg burgeren: Start med grillsausen nederst på brødet, og legg så på tomaten. Legg på burgeren, fulgt av bacon og litt mer grillsaus på toppen med den syltede løken.

Grovmalt kjøtt gir ekstra god smak

MANGO-GLASERT Laks-TACO

Serveres i minitortillaer som er klare til å spises, eller i skåler som alle kan forsyne seg av.

- INGREDIENSER 10 PORSJONER**
- 1 kg laksefilet
 - 28 g Santa Maria BBQ Rub
 - Chipotle & Citrus
 - 160 g Santa Maria Glaze Mango Jalapeño

- LIMEMAJONES**
- 2 dl majones
 - 0,5 dl limesaft
 - skallet fra 1 lime

- TILBEHØR**
- Santa Maria Tortilla 6"
 - 200 g rødkål i tynne skiver
 - 1 salatløk, finhakket
 - 50 g koriander, hakket
 - 1 fersk mango, skåret i terninger
 - 4 reddiker i tynne skiver

TILBEREDNING
Sett ovnen på 225° C. Legg laksefileten på en stekeplate med skinnsiden ned, krydre med Rub og pensle på rikelig med Glaze. Stekes i ovnen i ca. 20 minutter til kjerne-temperaturen når 55 °C. Bland ingrediensene til limemajonesen og gjør klart tilbehøret. Tacoen skal deretter komponeres: rødkål i bunnen, fulgt av laks, som toppes med enda litt mer Glaze. Deretter tilsettes litt mango, hakket salatløk og koriander samt noen skiver reddik. Avslutt med limemajones.



HVA ER SÅ SPESIELT MED EN Amerikansk Gameday?

På dager for store sportsarrangementer handler det like mye om hva som skjer utenfor banen som på banen. Enten amerikanerne holder sine sprø "tailgate parties" på parkeringsplassen utenfor stadionene, går på puben eller sitter hjemme, er maten minst like viktig som idretten.

Det viktigste for kampdagen er at rettene kan spises med hendene, slik at du ikke trenger å løfte blikket fra dippen... oh, vi mener TV-skjermen! Her er det bare å lesse på med ujålete favorittmat som er røykaktig, søt og salt. Slik fyrig Texas-mat skal være. Som en dipp i sju lag: Her tar amerikanerne hele taco-måltidet; kjøttdeigen, sausene og alt sammen, legger det i sju lag og hiver det i ovnen. I vår versjon av kampdagen går vi ikke fullt så langt.

Men husk at retter som burrito og nacho-tallerkener er som skapt for å ta alle restene i kjøleskapet og forvandle dem til en deilig rett på en kosedag. En kampdag. Her presenterer vi oppskrifter og inspirasjon som gjør det enkelt å glede de mest øl tørste gjestene dine. Ikke bare under sportsarrangementer. Så vidt vi har forstått, kommer sporten uansett i annen rekke.

BURNT pork ENDS

De mest karakteristiske delene av en sparerib, som er lettest å karamellisere.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1,5 kg tynnribbe uten skorpe, skjær i biter på 2x2 cm

0,5 dl rapsolje

50 g Santa Maria Pulled Pork Rub

250 g Santa Maria BBQ Sauce Smoky Hickory

TILBEREDNING

Sett ovnen på 145° C. Bland tynnribbebitene med olje og Rub i en skål. Legg bitene på et stekebrett.

Stek i ovnen i rundt 1 time og 15 minutter til de er møre. Ta brettet ut av ovnen, legg tynnribbebitene i skålen og hell over sausen. Bland godt.

Dekk til skålen og stek i 10 minutter til. Skru opp ovnstemperaturen til 200° C. Server med ekstra grillsaus til dipp.

Krydrede kyllingvinger

Om det finnes en rett som kan kalles fingermat, så må det være denne. Fantastisk med hvilken som helst av grillsausene våre.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1,5 kg kyllingvinger

0,5 dl rapsolje

50 g Santa Maria BBQ Rub Chili eller Santa Maria BBQ Steakhouse Rub

300 g Santa Maria American Style

BBQ Sauce eller

Santa Maria Chipotle Glaze

TILBEREDNING

Sett ovnen på 200° C. Skjær kyllingvingene ved leddene i mindre biter.

Legg dem i en skål, bland dem med olje, krydre med Rub og bland godt. Legg dem på et stekebrett og stek i ovnen i 45 minutter.

Legg vingene i en skål, hell over grillsausen og bland godt. Stek i 10 minutter til. Server med ekstra grillsaus som dipp.

Perfekt som snacks



ALKOHOLFRI KAMPDAG?

En amerikansk kampdag involverer vanligvis mye øl. Men det finnes noen klassiske alkoholfrie drikker også. Som Arnold Palmer, oppkalt etter den gamle golfspilleren. Oppskriften er like enkel som en putt fra en halvmeter. Bare ta én liter med iste og én liter med limonade. Bland og server med masse is.

Amerikansk øl!

Syltet rødløk!

Sylteagurk full av grønne safter!

Litt ekstra BBQ Sauce Smoky Hickory

Det er ikke mulig å servere for mange ekstra dippsauser!



PULLED OATS Burrito

Her går alt an. Fyll den med ingrediensene gjestene dine liker best.

INGREDIENSER 10 PORSJONER

500 g Pulled Oats[®] Nude
0,5 dl rapsolje
28 g Santa Maria Taco Spice Mix
3 dl langkornet ris
3 ss limesaft
4 dl Santa Maria Pinto Beans, vasket og silt
1,5 dl fersk koriander, hakket
2 rødløk i tynne skiver

10 Santa Maria Pickling Spice Mix
10 Santa Maria 12" Tortilla
3 tomater i terninger
200 g cheddarost, revet
3 dl rømme
2 avokado, skuren i bitar
Santa Maria BBQ Sauce
Santa Maria Sweet Chipotle

TILBEREDNING

Stek Pulled Oats i rapsolje på sterk varme i rundt 5 minutter, krydre med krydderblandingen og bland godt. Sett sammen burritoen. Start med tortilla, lime- og korianderrisen, så Pulled Oats, syltet løk, tomat, cheddarost, rømme og avokado, og avslutt med grillsaus.

Bland de tynne løkskivene med Pickling-blandingen i tråd med instruksjonene på pakken. Kok risen i tråd med instruksjonene på pakken. Når risen er klar, bland den med limesaft, bønner og koriander.



Tilbehør

BAKTE BØNNER

INGREDIENSER 10 PORSJONER

2 ss rapsolje
1 gul løk, skrelt og skåret i tynne skiver
3 ss Santa Maria Spisskummen
1 kg Santa Maria Pinto beans, silt og rensset
500 g Santa Maria American Style BBQ Sauce

TILBEREDNING

Sauter løken i oljen i en stor kasserolle i rundt 5 minutter. Tilsett spisskummen og rør. Tilsett deretter bønnene og grillsausen. La det småkoke i rundt 10 minutter.

Sylt litt rødløk med Santa Maria Pickling Spice Mix



RESTER nacho-tallerken

TRINN ÉN: Ta alle restene dine, nachos og ost **TO:** Hiv det hele rett i ovnen. **TRE:** Tilsett ønsket grillsaus. Det er alt!



Red Slaw også kalt BBQ-slaw!



MAKARONI OG OST

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1 kg makaroni, kokt
4 dl Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
2 dl kremfløte
150 g cheddarost, revet
5 g Santa Maria Cayennepeber

TILBEREDNING

Sett ovnen på 200° C. Bland makaroni, Cheddar Cheese Sauce, kajennepepper og fløte i en skål. Hell blandingen over i en ildfast form. Strø revet cheddarost over. Stek i ovnen i rundt 20 minutter. Server!

RED SLAW

INGREDIENSER 10 PORSJONER

1 kg rødkål, skåret i tynne skiver/strimler
2 gulrøtter, skrelt og skåret i fine strimler
4 vårløk, skåret i tynne skiver
0,5 dl rapsolje
0,5 dl epl-sideddikk
2 ss salt
2 ts Santa Maria Tellicherry Sort Pepper

TILBEREDNING

Legg alle ingrediensene i en bolle og bland godt.





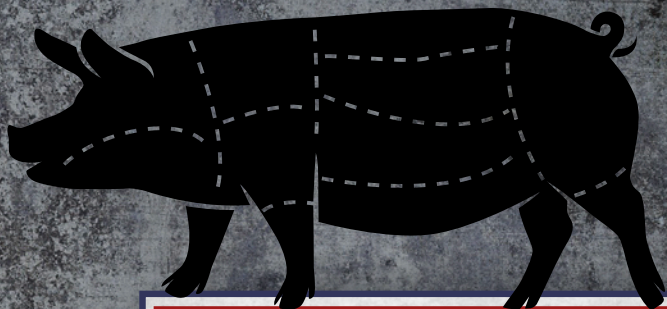
UNN GJESTENE

DINE LITT

Amerikansk kultur!

I mer enn 20 år har Santa Maria produsert amerikanske grill-sauser etter autentiske oppskrifter, akkurat slik amerikanerne har gjort det i Texas og andre klassiske grillstater i evigheter. Helt siden de første sausene ble produsert i Kansas City for 100 år siden, med sin karakteristisk tykke, søte tomat-baserte smak og konsistens.

Vi er stolte av våre klassiske sauser i amerikansk stil. Hvis du har lyst til å stelle i stand en «gameday» på dagen for et sportsarrangement, hjelper vi deg gjerne med alt fra konsepter og amerikanske grill-kuriositeter til små tips og triks for å gjøre oppskriftene dine helt autentiske.



VIL DU VITE MER?

ØSTLANDET:
GJERMUND OPSAHL
tlf: 959 95 560
gjermund.opsahl@paulig.com

VESTLANDET:
MARTIN CHRISTENSEN
tlf: 451 22 373
martin.christensen@paulig.com

MIDT-NORGE:
HENRIK DYRNES SVENDSEN
tlf: 944 10 915
henrik.svensen@paulig.com

NORD-NORGE:
JAN TORALF RICHARDSEN
tlf: 950 90 650
jantoralf@foodtek.no

BJØRN STEFAN HOLMSTRØM
tlf 476 26 865
bjorn@foodtek.no

**LIV ERNA KROKSTRAND
AMUNDSEN**
tlf: 482 87 951
liv@foodtek.no

KEY ACCOUNT MANAGER
YNGVE STORRØ
tlf: 911 34 511
yngve.storro@paulig.com


COUNTRY MANAGER
OUT OF HOME
SIRI ENG
tlf: 915 19 681
siri.eng@paulig.com

SALES COORDINATOR
KATRINE WILLAS BURE
tlf: 408 53 717
katrine.bure@paulig.com



santamariafoodservice.no

FØLG OSS PÅ FACEBOOK

 /SantaMariaFoodserviceNorge