

PAULIG PRO PRESENTERER

Handy Bites

SIMPLE. PORTABLE. SUSTAINABLE.



UTNYTT MULIGHETENE I MORGENDAGENS RESTAURANTMARKED

Det er ingen tvil om at serveringsbransjen har hatt store utfordringer i det siste. Vi har alle hatt en annerledes hverdag, som har skapt ny atferd på mange områder. Bransjen har vært forhindret fra å nå ut til sine gjester med de smaker og matopplevelser som de ønsker. Ut av endring kommer som kjent nye muligheter, og vi har sett fremveksten av innovative serveringskonsepter og bestillingsløsninger. Forbrukerne har omfavnet dette, og mange av de nye forbruksvanene har kommet for å bli. Her ligger et stort potensiale fremover og det er her dette konseptet kommer inn.

Basert på innsiktene på høyre side har vi skapt Handy Bites, et konsept for mat som er enkel, håndholdt og bærekraftig. Konseptet rommer de lekreste retter som kan nytes på stedet, som kan leveres hjem til folk, eller som kunden kan ta med – til hvor som helst. Her får du gatematvriar på velkjente retter, nye smakskombinasjoner, nytenking på barnemenyen, lekre sideretter og noen enkle desserter. Her ligger mange muligheter for mersalg! Med på kjøpet får du nyttige tips og triks til både snarveier og det som gir det lille ekstra. Du finner enda flere oppskrifter og tips på **vår hjemmeside**.



MANGE SER ET BEHOV FOR Å **FORENKLE** KJØKKENDRIFTEN

Restaurantkjeder over hele verden uttrykker nødvendigheten av å forenkle sin drift. Dette er nødvendig for å møte nye behov i markedet uten å påføre medarbeiderne større belastning.*

Å gjøre mer med mindre er en hovedutfordring, og effektivisering av arbeidsstrømmer står sentralt. Det kan for eksempel være snakk om å ha færre retter på menyen, å ha færre ingredienser på lager, eller å forenkle tilberedningsmåter på kjøkkenet.

«FÅ MER UT AV MINDRE»



*McKinsey consumer-sentiment surveys



TAKE-AWAY ER FREMTIDEN

Også før pandemien så man at take-away og håndholdt mat var i kraftig vekst.* Wraps, sushi, bowls etc er gunstig å ha tilgjengelig for restauranter og kantiner når kundene i stadig større grad etterspør mat som ikke skal spises på stedet.*

Undersøkelser viser at henting og utkjøring av mat har utgjort et stadig økende marked de siste årene. Nedstenginger verden over har gitt dette et ytterligere boost. Take-away og utkjøring har hatt en økning på 25 % sammenlignet med før koronakrisen.**

25%

MERE TAKE-AWAY OG MATLEVERING
VERDEN RUNDT UNDER LOCKDOWN.



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



ETTERSPØRSELEN ETTER **GRØNNERE MAT** STIGER STADIG

Uber Eats spådde at året 2019 skulle markere det store gjennombruddet for veganisme i Europa. Nyere rapporter antyder at den grønne revolusjonen bare så vidt har begynt. En fjerdedel av den svenske befolkningen regner seg nå som enten vegetarianere, fleksitarianere, pescetarianere eller veganere.* I Storbritannia er vegansk mat det raskest voksende take-away-segmentet, med en økning i bestillinger på 388 % mellom 2016 og 2018.**

388%

FLERE VEGANSKE TAKE-AWAY-BESTILLINGER
I STORBRIANNIA I PERIODEN 2016-2018.



*Yougov
**British Takeaway Campaign

Nye vrier på gamle favoritter

TENK PÅ DE MEST POPULÆRE RETTER FRA HELE VERDEN. TENK PÅ BUGNENDE SALATER, SAFTIGE BURGERE OG KREMEDE CURRYRETTER. DISSE RETTENE ER FAVORITTER NETTOPP FORDI FOLK ELSKER DUFTENE, SMAKENE OG ASSOSIASJONENE DE BRINGER FREM. HVA OM VI FORVANDLER DISSE BESTSELGERNE TIL PLANTEBASERTE UTGAVER SOM LETT KAN SPISES I FARTA? VI TROR AT SLIKE NYE VRIER PÅ KJENTE RETTER GJØR DEM MORSOMME OG INSPIRERENDE, ANVENDELIGE OG LETTE Å LIKE. DERFOR HAR VI OPPDATERT NOEN GODE GAMLE FAVORITTER.



Caesar I NYE KLÆR

Wrapversjonen av Caesar Cardinis berømte salat. Den ble i sin tid skapt i hans restaurant i Tijuana, Mexico, og har etterhvert blitt populær over hele verden.

10 PORSJONER

TILBEREDNINGSTID: 10 MIN

TOTALT 10 MIN + 2 TIMER TIL

SYLTING AV GRØNNSAKER

Varier grønnsakene

Du kan variere med mange typer grønnsaker i wrapen utfra sesong og hva du har tilgjengelig. Gulrøtter eller rødbeter gir fine farger og smaker godt.

Mer smak og farge med urter

Friske urter som persille, basilikum og oregano passer veldig godt i ranchdressing.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 167 kcal/701 kJ, Karbohydrater: 17 g, Protein: 12 g, Fett: 5,2 g

INGREDIENSER

10 Santa Maria Tortilla 10"
1 kg Deli OatBites Smoky BBQ, fra Gold&Green®
2 hoder romanosalat
30 cocktailtomater
25 g Santa Maria Ranch Style Seasoning Mix
500 ml rømme
parmesan, revet

SYLTET RØDLØK

50 ml eddik
100 ml sukker
150 ml vann
1 ts salt
2 rødløk, skivet
1 ts Santa Maria Rosépepper

TILBEREDNING

Ta Deli OatBites ut av fryseren og la tine.

Syltet rødløk

Varm opp eddik, vann og sukker i en kjele. Kok opp, slik at sukkeret løser seg opp. Legg skivet løk i en bolle og hell syltelaken over. Tilsett litt rosépepper og la det avkjøle seg. Sett deretter i kjøleskapet i minst 2 timer. En snarvei er å bruke Santa Maria Picling Spice Mix, da har du syltet rødløk klar på under en time.

Ranchdressing

Bland Ranchkrydderet med rømmen.

Lag wrapen

Legg noen salatblader utover tortillaen. Fyll den jevnt med Deli OatBites, delte tomater, parmesan, syltet løk og til slutt raust med ranchdressing. Rull wrapen stramt sammen og del gjerne i to før servering.



NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 215 kcal/92 kJ, Karbohydrater: 21 g, Protein: 11 g, Fett: 8,8 g



Santa Maria Tortillas

TORTILLAEN ER EN AV DE STORE HELTENE I HANDY BITES-KONSEPTET, OG VI BRUKER DEN I MANGE AV OPPSKRIFTENE. SANTA MARIAS TORTILLA ER ALLEREDE EN FAST FAVORITT FOR MANGE DER UTE, SIMPELTHEN FORDI:

- + Den kan brukes til å lage alle typer wraps, og som base til taco, quesadilla, pizza og ruller.
- + Kan friteres og brukes som bl.a. chips og spiselig salatskål.
- + Et genialt middel til å redusere matsvinn. Alt blir godt i en wrap!
- + Mild egensmak og behagelig myk konsistens.
- + Fleksibel og sterk tekstur, lett å jobbe med.
- + Ikke tilsatt sukker.
- + Bredt utvalg med størrelser som passer til enhver rett og anledning.



PULLED OATS® BBQ BURGER

Inneholder alt en ekte BBQ-burger skal ha
– bortsett fra kjøtt.

10 PORSJONER
TILBEREDNINGSTID: 10 MIN
TOTALT 10 MIN + 2 TIMER SYLTING

INGREDIENSER

10 hamburgerbrød, gjerne brioche
100 ml rapsolje
700 g Pulled Oats®, fra Gold&Green®
35 ml Santa Maria Pulled Pork Spice Mix
300 ml Santa Maria BBQ Sauce, f.eks Smoky Hickory eller Original American Style
1 crispisalat
300 ml Santa Maria Guacamole
1 pose Santa Maria Nacho Chips eller Tortilla Chips
1 glass Santa Maria Green Jalapeño Hot Sliced Syltet rødløk*

TILBEREDNING

Pulled Oats®

Ha først litt olje i en varm stekepanne. Stek Pulled Oats® til den får fin farge og crispy overflate. Tilsett krydder og sørg for at all oats blir godt dekket. Tilsett deretter rikelig med BBQ-saus og la det hele bli gjennomvarmt.

Herligheten settes sammen

Rist burgerbrødene. Deretter monterer du burgeren med salat, tomat, Pulled Oats®, syltet løk, guacamole, chips og jalapeños.



Lekre, små sideretter! Server burgeren sammen med søtpotetfries og Srirachamajones eller tortillachips med salsa.

*Se oppskrift, side 6

BLOMKÅL CURRY BURRITO

Klassisk Madrascurry, laget med røde linser og blomkål, servert i en tortilla.

10 PORSJONER
TILBEREDNINGSTID: 20 MIN
TOTALT: 40 MIN

INGREDIENSER

75 ml rapsolje
800 g blomkål
200 ml cashewnøtter, rå
50 g ingefær, finhakket
8 fedd hvitløk, finhakket
200 g løk, hakket
3 ss Santa Maria Curry Madras
2 ss Santa Maria Spisskummen
400 ml røde linser
800 ml vann
salt etter smak
10 Santa Maria Tortilla 12"
4 egg
4 tomater, i terninger
2 grønne chili, finhakket
150 g babyspinat
50 g koriander, hakket

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 156 kcal/653 kJ,
Karbohydrater: 14 g,
Protein: 6,8 g, Fett: 7,5 g



TILBEREDNING

1. Del blomkålen i små buketter. Ringle over litt olje og stek bukkettene i ovnen til de er fint gylne.
2. Kok cashewnøttene i ca 10 minutter. Bruk dobbelt så mye vann som nøtter. Ha alt over i en blender og kjøør til blandingen blir en glatt pasta.
3. Varm ca 50 ml olje i en kjele. Tilsett løk, ingefær og hvitløk sammen med krydderet. Rør om og tilsett tørkede røde linser og vann. La det småputre under lokk i ca 10 minutter, til linsene er myke. Tilsett mer vann om nødvendig.
4. Tilsett cashewpastaen og rør godt inn.
5. Visp eggene i en bolle og pensle alle tortillaene med eggeblanding.
6. Stek tortillaene raskt på middels varme i en steke- eller grillpanne, til de blåser seg opp og får litt farge.
7. Legg spinat og varm curry på tortillaen, tilsett tomat og grønn chili. Avslutt med de stekte blomkålbukettene og hakket koriander. Brett tortillaen som en burrito og pakk inn i papir før servering.

Nye kombinasjoner

MATGLEDEN SPIRER OG INSPIRERES NÅR NOE NYTT PRØVES. SLIK VEKKER MAN GLEDEN OVER Å BLI OVERRASKET, FÅ EN NY OPPLEVELSE. DET ER HER SMAKER MØTES OG TEKSTURER FORENES. DE VELSMAKENDE OG SPENNENDE KOMBINASJONENE HAR DINE GJESTER KANSKJE ALDRI PRØVD FØR, OG DETTE GJØR DITT KJØKKEN BÅDE INTERESSANT OG LØNNSOMT. DERFOR SYNES VI AT DU SKAL KRYDRE MENYEN MED NOEN NYE KOMBINASJONER.





CRISPY CHICKEN SANDO

En fantastisk sandwich som tar deg med til Tokyos pulserende bakgater.

10 PORSJONER
TILBEREDNINGSTID: 20 MIN
TOTALT: 35 MIN

INGREDIENSER

400 g rødkål, strimlet
10 kyllingbryst, skåret i to
4 ss Santa Maria Wasabi & Sesame
200 ml maisstivelse
3 egg
400 g pankomel
300 ml rapsolje
50 g smør
20 skiver av et godt brød
250 ml majones
150 ml Santa Maria Korean BBQ Sauce

TILBEREDNING

1. Strimle kålen så tynt som mulig. Legg den i kaldt vann og la stå kjølig. Sil og tørk rett før bruk.
2. Skjær kyllingbrystene i to på langs og bank dem lett. Krydre rikelig med Wasabi & Sesame på begge sider.
3. Vend de krydrede kyllingstykkene først i maisstivelse, deretter i vispet egg, og til slutt i pankomel. La de panerte kyllingstykkene hvile i et par minutter.

4. Varm en stekepanne med olje og stek kyllingen på begge sider til den er gylden. Du kan også fritere kyllingen.
5. Smør først brødsnivene med smør slik at de ikke blir bløte. Bland Korean BBQ Sauce med majones. Smør deretter raust med BBQ-majonesen på skivene.
6. Monter sandwichen med godt avrent kål og stekt kylling mellom to brødskeer. Klem sandwichen godt sammen et par minutter, renskjær kantene og del i to. De avskårne skorpene kan du bruke f.eks. til krutonger.



NÆRINGSINNHOLD (100 G):
Energi: 274 kcal/1143 kJ
Karbohydrater: 23 g,
Protein: 11 g, Fett: 15 g

POKÉ BOWL

MED KOKOSRIS

En mettende bowl som kombinerer søtt og salt, spicy og fruktig, i selskap med myk kokosris.

10 PORSJONER
TILBEREDNINGSTID: 20 MIN
TOTALT: 35 MIN

INGREDIENSER

800 ml Santa Maria Coconut Milk
400 ml vann
600 ml jasminris
2 lime, saften og fint revet skall salt
1 kg Deli OatBites Chili-Ingefær, fra Gold&Green®
500 g edamamebønner
3 mango, i terninger
3 avokado, i skiver
5 ts Santa Maria Wasabi & Sesame
1 potte koriander, hakket
300 ml Santa Maria Chipotle Sauce
500 g rødbeter (bruk gjerne flere typer beter)
30 g Santa Maria Pickling Spice Mix

Prøv forskjellige smaker

Prøv deg fram med Santa Marias ulike krydderblandinger. Bruk Pickling Spice Mix og Kimchi Spice Mix for nye og spennende smakkombinasjoner.

Lag en tortillaskål!

Legg en tortilla i en ildfast skål. Stek tortillaen i ovn i ca 5 minutter ved 200 °C til den har fått en fin farge og holder på skål-formen.

TILBEREDNING

Ta Deli OatBites ut av fryseren og la tine.

Syltede rødbeter

Skjær rødbetene på mandolin for å få lekkert tynte skiver. Tilsett Pickling Spice Mix, og la stå ca en time før bruk. Rør gjerne noen ganger underveis.

Kokosris

Ha kokosmelk, vann, salt og ris i en kjele. La det småkoke i 18-20 minutter eller til risen er myk. La risen avkjøles før du har i skall og saft fra lime.

Anretning

Gjør klar alle grønnsakene før du begynner å montere bowlen. Begynn med risen nederst. Så legger du de ulike ingrediensene hver for seg på toppen. Avslutt med et godt dryss av Wasabi & Sesame, hakket koriander og fine striper av chipotlesaus. Server evt. sausen ved siden av så holder grønnsakene seg sprø og fine.

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 162 kcal/679 kJ, Karbohydrater: 14 g, Protein: 8,1 g, Fett: 7,8 g

Skap suksess med Pulled Oats®!

PULLED OATS® ER VIRKELIG EN GAME-CHANGER. DE ERNÆRINGSMESSIGE KVALITETENE, DE BÆREKRAFTIGE INGREDIENSENE OG DEN GODE KONSISTENSEN GJØR AT VI KALLER PULLED OATS® FOR "DET PERFEKTE PROTEINET". VEGANER, KJØTTELSKER, ELLER NOE MIDT I MELLOM; MED PULLED OATS® KAN ALLE NYTE SMAKFULLE, PLANTEBASERTE RETTER.



BRUK MYE OLJE.

Siden fett er en god smaksbærer, og siden Pulled Oats® inneholder mindre fett enn de fleste kjøttsorter, så er det en god idé å bruke rikelig med olje under tilberedning.



BRUK MYE VARME.

Som med alle andre proteiner gir rask tilberedning ved høy temperatur en flott finish. Stek det, bak det, grill det. Men ikke kok Pulled Oats®, da forsvinner den gode tekturen.



BRUK MYE SMAK.

Pulled Oats® er smaksnøytral. Bruk derfor rikelig med krydder for å virkelig gjøre retten din til en smaksopplevelse. Alle smaksretninger fungerer, og du kan bruke både tørt krydder og våte sauser.

LOADED NACHOS

Et fyrverkeri av farger, teksturer og smaker.

10 PORSJONER
TILBEREDNINGSTID: 20 MIN
TOTALT: 35 MIN

INGREDIENSER

200 g tomat, i terninger
100 g rødløk, finhakket
40 g koriander, hakket
500 g Santa Maria Guacamole
200 g spinat, fersk
3 ss olje
600 g Pulled Oats® fra Gold&Green®
4 msk Santa Maria BBQ Rub Chipotle & Citrus
100 ml Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
500 g svarte bønner, avrente
500 ml Santa Maria Rio Grande Salsa
5 st Santa Maria Tortilla 8"
1 påse Santa Maria Nacho Chips
300 g feta, smuldret

TILBEREDNING

1. Hakk tomater, løk og koriander.
2. Ha den opptinte guacamolen i en blender sammen med spinatbladene. Bland til guacamolen er glatt, men det fortsatt er noen spinatbiter igjen.
3. Varm oljen i en stekepanne. Stek deretter Pulled Oats® til den får fin farge og sprø tekstur. Tilsett rub og BBQ-saus. Rør til alt er godt blandet og ta av varmen.
4. Varm salsa og de svarte bønnene i en kjele. Kjør dem raskt i en blender for å få en litt grov struktur, som "refried beans".
5. Skjær tortillaene i fine snipper og legg på et stekebrett. Stek i ovnen ved 200 °C i ca. 5 minutter, til tortillabiten er sprø. Legg til nachochips på stekebrettet når det gjenstår 2 minutter av steketiden.
6. Fyll et pappbeger eller serveringsfat med varme nachos og ovnsbakte tortillachips. Legg Pulled Oats® i midten og dander fint med hakkede tomater, bønner, salsa og guacamole. På toppen strør du feta, rødløk og frisk koriander.

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 199 kcal/831 kJ, Karbohydrater: 16 g, Protein: 9,6 g, Fett: 9,9 g

TAMMED ELLER

ALLE RETTENE I DETTE KONSEPTET KAN TILRETTELEGGES FOR TAKE-AWAY.
VI HAR LAGET EN GOD SAMLING RETTER SOM KAN NYTES PÅ FARTEN, TAS MED HJEM
ELLER SPISES ET HELT ANNET STED.

Sausen for seg selv takk

Ved å holde sausen atskilt fra de andre komponentene så bevarer du teksturen i retten bedre. Det både ser og smaker bedre. Å ta sausen i et lite beger ved siden av er gunstig for veldig mange retter.

Pass på mengden

Pulled Oats® er fullpakket med protein og derfor veldig mettende. Du kan fint redusere på mengden og gjestene blir fortsatt mette & fornøyde. Det er god butikk!

Ta de rette snarveiene

I disse dager er det viktig å gjøre ekstra smarte valg. Noen snarveier sparer deg for både tid og penger.

For eksempel kan du bruke Santa Maria Tortillas istedet for å bake dine egne. Og du kan bruke Santa Maria Chunky Salsa som base for din egen salsa.



Dekonstruer etter behov

Hvis et bestemt produkt ikke er så godt egnet for take-away eller levering, gjør det om til en gjør-det-selv-rett. Pakk ingrediensene hver for seg og legg ved tydelige instruksjoner om hvordan man skal varme opp og sette sammen retten. Slik kan kunden få en flott matopplevelse hjemme.

Pakk smart

Til varm mat er papirposer og pappesker bedre enn plast. Papir absorberer mer damp, noe som gjør at maten beholder både varme og friskhet bedre. Retter som pommefrites beholder også bedre sprøheten.

Dobbeltsjekk bestillingen

Lite er så kjedelig som å pakke ut maten og oppdage at du ikke har fått det du skulle ha. Spesielt når du er sulten. Slike uheldige situasjoner kan enkelt unngås ved å passe på å dobbeltsjekk alle bestillinger. Sørg for at noen på kjøkkenet eller ved disken tar denne oppgaven.

Gjør det personlig

Ettersom take-away og mat levert hjem ikke involverer så mye interaksjon med gjestene dine, så er det en god idé å legge til en personlig touch. Legg ved en liten takkelapp til kunden eller litt informasjon om hva annet dere kan tilby. Uansett er dette en god måte å pleie forholdet på.

R SPISE HER



MED TAKE-AWAY-VERSJONEN PÅ VENSTRE SIDE FÅR DU NOEN VENNLIGE PÅMINNELSER MED PÅ KJØPET. RETTEN PÅ DETTE BILDET HAR DU NOK DERIMOT FULL KONTROLL PÅ. SÅ VI BRUKER HELLER Plassen TIL Å SITERE DEPECHE MODE:

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



Suppe barneretter

LA OSS SE DET I ØYNENE: VERDENS BARNEMENYER HAR KNAPT
ENDRET SEG DE SISTE TIÅRENE. PÅ DETTE OMRÅDET ER DET MYE
ROM FOR FORBEDRING. VI HAR TENKT UT NOEN RETTER SOM
SKAL LOKKE FREM MATGLEDEN OGSÅ HOS DE SMÅ GJESTENE.

CHICKEN N' CHIPS

Her blir det frityrfest med sprø nuggets, pommes frites og ikke minst en skikkelig god dippsaus.

10 PORSJONER

TILBEREDNINGSTID: 20 MIN

TOTALT: 35 MIN

INGREDIENSER

700 g poteter
500 g gulrøtter
100 g maisstivelse
1000 ml rapsolje
Santa Maria Pommes Frites krydder
800 g kylling
500 ml rapsolje
200 g Santa Maria Crispy Bites Spice Mix

TILBEREDNING

- Rør sammen rømme, majones og Garlic & Herbs Seasoning Mix, la stå en stund slik at smakene får satt seg.
- Del kyllingen i passende nuggets-biter. Vend bitene i olje og Crispy Bites Spice Mix slik at alt blir godt dekket av panering.
- Stekes i ovnen på 175 °C i 15-20 minutter, til paneringen er gyllen og kyllingen er gjennomstekt.
- Skjær poteter og gulrøtter i staver. Et triks er å vende gulrøttene i maisstivelse før steking for å gjøre dem sprøere og mer stabile.
- Friter potet- og gulrotstavene til de får en fin farge og tekstur. Krydre med Pommes Frites-krydder.
- Server nuggets og frites i et kremmerhus med urtedip og salsa.

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 139 kcal/583 kJ,
Karbohydrater: 12 g, Protein: 8,1 g, Fett: 6,2 g



For de vågale!

Tilsett Santa Maria Sriracha-saus i salsaen.

For maksimal friskhet!

Tilsett sitronzest og persille på pommes fritesen for å få en frisk smak som passer veldig godt med den sterke dippsausen.

DIPPSAUSER

URTEDIPP

160 g majones
350 ml rømme
40 g Santa Maria Garlic and Herbs Seasoning Mix
1 potte koriander

SALSA

500 g Santa Maria Chunky Salsa Medium



CHEESY CHIMICHANGAS

Meksikanske burritos med kylling- og ostefyll.

10 PORSJONER (20 HVIS TIL BARNEMENY)

TILBEREDNINGSTID: 10 MIN

TOTALT: 35 MIN

INGREDIENSER

800 g kyllingkjøttdeig eller kylling lårfilet i terninger
3 ss rapsolje
2 løk, hakket
1 rød paprika i terninger
400 g svarte bønner, hermetiske
200 g mais
60 g Santa Maria Fajita Spice Mix
2 egg
300 g revet ost
20 st Santa Maria Tortilla 8"

TILBEREDNING

- Varm olje i en stekepanne. Stek løken til den er myk. Deretter tilsetter du kyllingen og bruner det.
- Tilsett paprika, svarte bønner og mais i pannen og stek til alt er mykt.
- Tilsett Fajita Spice Mix og rør godt.
- Fyll hver tortilla med kyllingblandingen (ca. 100 ml i hver tortilla) og tilsett revet ost. Brett inn sidene og rull tortillaene sammen. Legg burritoene med skjøten ned på et smurt stekebrett.
- Pensle burritoene med sammenpisket egg. Stekes i ovnen på 200 °C i ca 10 minutter til de er sprø og har fått fin farge.
- Server 1-2 chimichangas per person med valgfritt tilbehør og et par gode dipper.

NÆRINGSINNHOLD (100 G):

Energi: 168 kcal/706 kJ,
Karbohydrater: 13 g, Protein: 13 g, Fett: 6,9 g

Pizza-ish

En samling enkle, morsomme og veldig gode tortillavrier på klassisk pizza.

GRUNNOPPSKRIFT

Santa Maria Tortilla etter eget ønske

Santa Maria Salsa etter eget ønske

Revet ost

Santa Maria Oregano

TILBEREDNINGSTIPS

Dobbeltdækker

Del en 12" tortilla i tre deler. Dekk hver bit med saus, ost, topping etter ønske og avslutt med et dryss oregano. Brett hver bit dobbel og stek ved 175 °C.

Pizzaruller

Ta en 10" tortilla. Legg på saus, ost, topping etter ønske og avslutt med et dryss oregano. Rull sammen, del i to og stek ved 175 °C.

Minipizza

Bruk en 6" tortilla som pizzabunn. Ha på saus, ost, topping etter ønske og avslutt med et dryss oregano. Stekes ved 175 °C.

TOPPINGTIPS

Hawaii

Skinke

Ananas, hermetisk eller fersk

Gresk Gyros

Pulled Oats®

Santa Maria Gyros Spice Mix

Feta

Taco

Kjøttdeig

Santa Maria Taco Spice Mix

Mais

SAUSER PÅ SIDEN

Kebabsaus

1 del majones

2 deler rømme

Santa Maria Kebabkrydder

Litt revet hvitløk

Urte-dipp

Rømme

Santa Maria Garlic & Herbs Seasoning Mix

Santa Maria Chunky Salsa med variasjoner

Lag din egen signatursalsa eller lag ulike varianter av «Dagens Salsa». Du kan tilsette f.eks. hakket fersk koriander eller andre urter. Det er også godt med mere grønnsaker eller frukt, som mango eller ananas.

Sett på kjøll

i minst 30 minutter for å la smakene komme til sin rett.

Gjør det litt mer fancy!

Pensle pizzarullene med vispet egg før steking. Dryss på med revet parmesan og oregano for en ekstra touch av fancy.

Det lille, grønne ekstra

Tilby sprø grønnsaksstaver med en god dipp, som en enkel og sunn siderett.



Lekke, små sidereretter

HVEM ER DET SOM IKKE ELSKER DET GODE TILBEHØRET? SMÅ BEGER MED DEILIGE SAUSER, EN KURV MED SPRØ POMMES FRITES, LITT VARME NACHOS ELLER NOEN FRITERTE ROTGRØNNSAKER. ALT DETTE ER GODE MÅTER SUPPLERE ET MÅLTID PÅ. ELLER DE KAN SERVERES SOM SMÅRETTER I SEG SELV. MANGE KVIER SEG FOR Å PRESENTERE SLIKE MENYELEMENTER SOM MERSALGSALTERNATIVER FORDI MAN IKKE VIL BLI OPPFATTET SOM FOR PÅGÅENDE. MEN GI DE ANSATTE LITT OPPLÆRING I HVORDAN MAN KAN GJØRE MERSALG MED ENGASJEMENT OG GOD PRESENTASJON, SÅ VIL DET KUN BLI OPPFATTET SOM EKSTRASERVICE OG FORBEDRE KUNDEOPPLEVELSEN. DET KAN RASKT BLI EN FIN LITEN EKSTRA OMSETNING!



Lekre, små sideretter

Alle oppskriftene er beregnet til 10 porsjoner.

SNACKS

TORTILLACHIPS

Tortillarester
Santa Maria Paprika
Rapsolje

Del tortillaene i trekanter og pensle med olje. Stekes i ovnen på 200°C i 5–10 minutter, til de er sprø og har fått fin farge. Når tortillachipsen er avkjølt gir du den et dryss med paprikapulver.

BROKKOLINIBUKETTER

500 g brokkolini, eller brokkoli
150 ml gresk yoghurt
200 ml pankomel

2 ss Santa Maria Wasabi & Sesame
Rapsolje til frityrsteking

Skyll og tørk brokkolinien. Ha gresk yoghurt i en bolle og pankomel med Wasabi & Sesame i en annen. Varm opp olje i en stekepanne eller frityrgryste. Dypp hver bukett først i yoghurt og deretter i pankoblandingen. Stekes til de er gyldne og sprø.

NACHO-KANAPÉER

Santa Maria Nacho Chips
Ost, gjerne en smakfull type
Pulled Oats® eller Deli OatBites
etter eget ønske

Legg chips utover et stekebrett. Legg på en skje med Pulled Oats® og topp med ost. Stekes ved 200 °C i 5–10 minutter, til fargen er fin og osten er smeltet.

SAUSER

CHIMICHURRI-DIPP

80 g Santa Maria
Chimichurri Spice Mix
350 ml rømme
150 ml majones

Bland ingrediensene og sett på kjøll i minst 20 minutter.

SRIRACHA-MAJO

400 ml majones
100 ml Santa Maria Sriracha Sauce

Bland ingrediensene og hell på flaske.

ASIAN INFUSION

150 ml Santa Maria Sweet Chili Sauce
150 ml lime- eller sitronsaft
2 ss soyasaus
2 ss ingefær, revet
2 ss koriander, hakket
2 ss mynte, hakket

2 ss Santa Maria Hvite Sesamfrø

Bland ingrediensene og hell på flaske.

SNACKS

GRØNNKÅLCHIPS

400 g grønnkål
150 ml rapsolje
Santa Maria Rock Salt

Skyll og tørk grønnkålen. Legg den i en ildfast form eller på et stekebrett, og ringle olje over. Stek i ovn på 200°C i 8–10 minutter, til grønnkålchipsen er sprø og gyllen. Kverne over godt med Rock Salt.

RISTET SNACKSPAPRIKA

Små snackspaprika
Rapsolje

Santa Maria Havssalt

Santa Maria Tellicherry Sort Pepper

Varm oljen i en stekepanne. Tilsett paprikaene og la dem få en fin farge. Kverne over salt og pepper rett før servering.

SØTPOTETCHIPS

800 g søtpotet i skiver
75 ml rapsolje

Santa Maria Havssalt

Skjær søtpotetene i tynne skiver. Legg skivene i en bolle og tilsett olje. Sørg for at alle skivene dekkes av olje på begge sider. Legg skivene enkeltvis utover på et stekebrett. Stek midt i ovnen på 125°C i ca 45 minutter. Krydre og salte etter smak.

Tips. Bruk en mandolin for å få tynne og sprø chips.

*Gi dem en grunn.
Fordi det virker.*

EN STUDIE* VISER AT HELE **93%** TAKKER **JA** HVIS SERVICETØREN FREMFØRER ET MERSALGSTILBUD OG BRUKER ORDET «FORDI», ALTSÅ EN GRUNN FOR FORSLAGET. DETTE VIRKER, SELV OM ARGUMENTET ER AV DET LØSE SLAGET. SÅ FORSØK Å ØKE MERSALGET MED GODE GRUNNER, FOR EKSEMPEL DENNE:
“DET ER JO FREDAG, SÅ DA VIL DU KANSKJE HA LITT POMMES FRITES VED SIDEN AV?”
GJERNE SERVERT MED ET LURT SMIL.





En søt avslutning på måltidet

EN DESSERT ER IKKE BARE EN DEILIG AVSLUTNING PÅ ET MÅLTID. DESSERTER KAN TILBEREDES PÅ FORHÅND OG KOSTER VANLIGVIS LITE Å PRODUSERE. DESSERT ER OGSÅ ET GODT MERSALGSVERKTØY SOM VIRKELIG KAN LØFTE SNITTSALGET, SPESIELT PÅ TAKE-AWAY. DERFOR ER DET LURT Å HA NOEN SØTE FRISTELSER PÅ MENYEN.



GULROTKAKE MED LIMEGLASUR

Spennende vri på en klassisk kake, hvor sødmen fra gulrøttene balanseres med den friske smaken fra lime.

10 PORSJONER
TILBEREDNING: 15 MIN
STEKETID: 25 MIN

INGREDIENSER

4 egg
300 ml sukker
350 ml hvetemel
1 ts Santa Maria Vaniljesukker
3 ts Santa Maria Bakepulver
1½ ts Santa Maria Kanel, malt
1 ts Santa Maria Kardemomme, malt
½ ts Santa Maria Ingefær, malt
1 klype salt
150 ml solsikkeolje
2 store gulrøtter, revet (500 ml)
Smør og mel til formen

GLASUR

50 g mykt smør
400 ml melis
1 ts Santa Maria Vaniljesukker
1 lime, skallet av
150 g kremost

TILBEREDNING

1. Pisk egg og sukker hvitt.
2. Bland de tørre ingrediensene i en bolle, tilsett deretter eggeblandingen.
3. Ha solsikkeolje og revet gulrot i røren.
4. Smør og dryss mel i en springform, før du har i røren.
5. Stekes midt i ovnen på 150°C i 45–55 minutter.
6. Sjekk med en pinne at det ikke henger noe røre igjen - da er kaken ferdig.
7. La kaken avkjøles før du har på glasuren.

GLASUR

1. Bland alle ingrediensene og visp til en luftig glasur. Fordel utover kaken i fint mønster.



DOUBLE CHOCOLATE & CHILI BROWNIE

Luksuriøs brownie med sjokoladeganache og chiliflak.

22 PORSJONER
TILBEREDNING: 20 MIN
STEKETID: 30 MIN

INGREDIENSER

225 g smør
300 ml sukker
150 ml muscovadosukker
4 store egg
150 ml kakao
350 ml hvetemel
1 ml salt
1 ts Santa Maria Vaniljesukker
1 ts Santa Maria Chilipepper
1 ts Red Hot Flakes

GLASUR

2 ss smør
150 ml kremfløte
200 g mørk sjokolade
Santa Maria Chilipepper
Red Hot Flakes

TILBEREDNING

1. Sett ovnen på 175°C.
2. Legg bakepapir i en ildfast form (20x30 cm).
3. Smelt smør i en kjele. Ta kjelen av varmen og rør inn sukker og muscovadosukker.
4. Visp inn ett egg av gangen med en miksmaster.
5. Fortsett med å tilsette hvetemel, kakao, vaniljesukker, salt og chili. Miks til røren er helt jevn.
6. Hell røren i formen, med bakepapirformen og stek i ovnen i ca 20 minutter, sjekk at den er ferdig med en pinne.

GLASUR

1. Smelt smøret i en kjele. Tilsett fløten.
2. Ta kjelen av varmen. Tilsett sjokolade og rør til du har fått en jevn ganache.
3. La sjokoladeganachen avkjøles før den smøres på kaken. Dryss over chili flakes og la kaken stå kaldt til toppingen har satt seg.

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 340 kcal/1424 kJ, Karbohydrater: 47 g, Protein: 4,4 g, Fett: 15 g

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 421 kcal/1759 kJ, Karbohydrater: 45 g, Protein: 5,1 g, Fett: 24 g



APPLE PIE PANCAKE

Bland i en bolle og bak i en panne. Det skal ikke mer til for å lage en deilig kake.

4-6 PORSJONER

TILBEREDNING: 15 MIN

STEKETID: 25 MIN

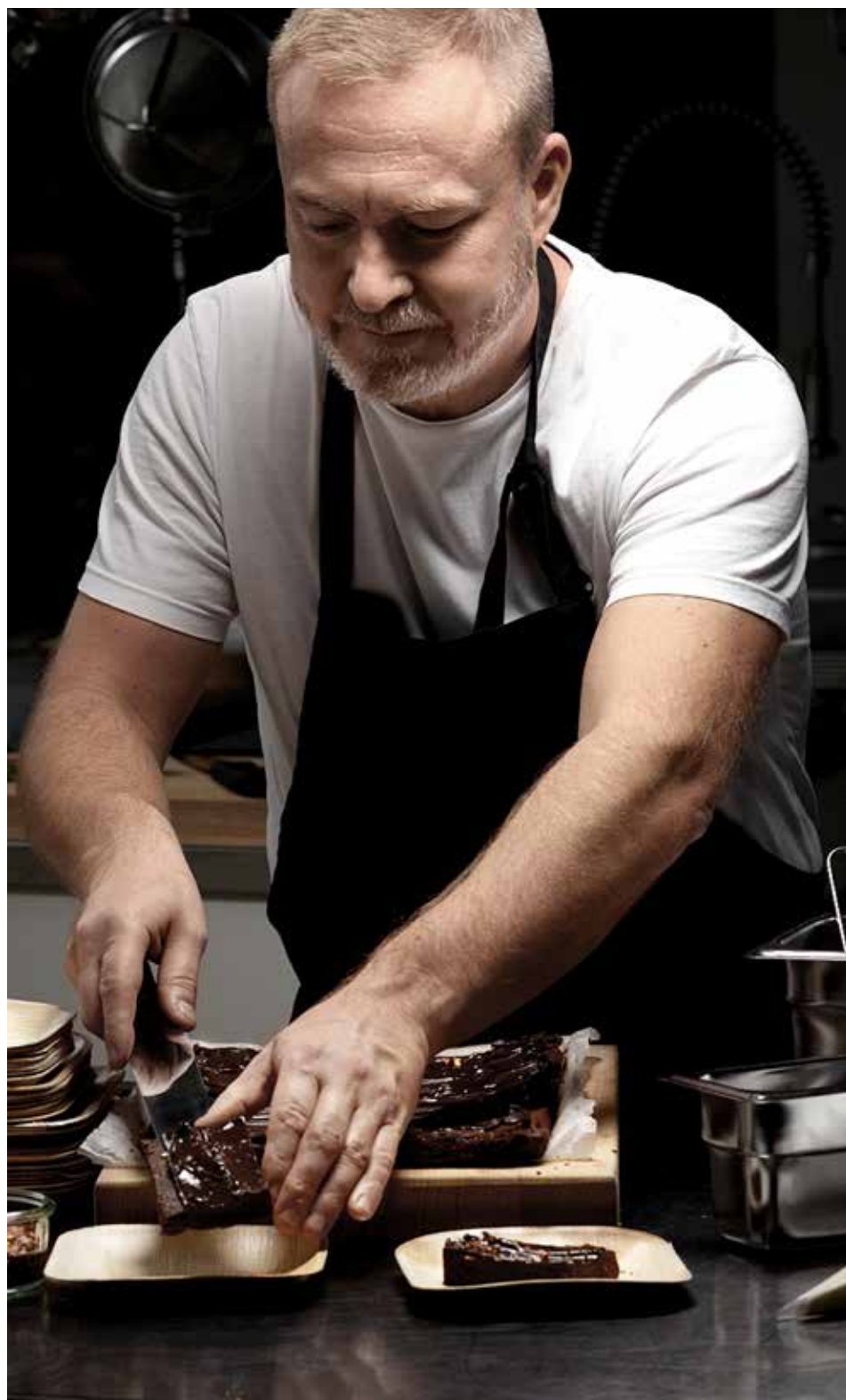
INGREDIENSER

1,5 ts Santa Maria Kanel, malt
 1 ml Santa Maria Muskat, malt
 1 grønt eple, skåret i tynne skiver
 120 ml melk
 1 ss Santa Maria Vaniljesukker
 3 egg
 120 ml hvetemel
 2 ml salt
 120 ml muscovadosukker eller brunt sukker
 50 g smør
 Melis, til servering
 Pisket krem eller is, til servering

TILBEREDNING

1. Sett ovnen på 200 °C.
2. Bland egg, vaniljesukker og melk i en bolle. Tilsett mel og salt, pisk lett og sett til side.
3. Ha kanel, muskat og epler i en stekepanne. Stek eplene på lav varme til de er litt myke, ca 3–5 minutter. Skru opp varmen til medium og tilsett brunt sukker og smør. Kok inn til en mørk sirup, det tar ca 3 minutter.
4. Hell all røren i midten av stekepannen. Rør epleblandingen gjennom røren med en varmebestandig slikkepott, slik at det danner seg et pent virvelmønster. Ikke la eplesirupen oppløse seg helt i røren. Stek til det danner seg små bobler rundt kanten.
5. La pannekaken steke ferdig i ovnen i ca 10 minutter.
6. Vend pannekaken ut på tallerken, dryss med melis og server med pisket krem eller is.

NÆRINGSINNHOLD (100 G): Energi: 198 kcal/828 kJ, Karbohydrater: 22 g, Protein: 4,4 g, Fett: 10 g



Tilby smaksprøver

REGEL NUMMER 1 FOR MERSALG ER Å SØRGE FOR AT KUNDENE FAKTISK FÅR TILBUDET PRESENTERT. HVIS DE FORTSATT NØLER SÅ KAN SMAKSPRØVER **VÆRE SVÆRT EFFEKTIVE**. I NOEN TILFELLER HAR DE VIST SEG Å ØKE SALGET AV EN BESTEMT VARE MED **2 000%***. SÅ, NÅR NOEN ER USIKRE PÅ OM DE SKAL BESTILLE DESSERT, KAN DU PRØVE DEG MED: "VIL DU HA EN LITEN SMAKSPRØVE PÅ DEN NYDELIGE EPLEPAIEN VÅR?"

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

"Jeg liker å tenke på pølse i brød som tidenes mest geniale take-away"

KAN DU BESKRIVE ARBEIDSSITUASJONEN DIN DET SISTE ÅRET?

Som så mange andre har jeg måttet snu opp ned på virksomheten. Men det er noe vi i restaurantbransjen er gode på, siden vi alltid må holde tritt med nye tider og mattrender. I dag jobber jeg med å utvikle mattilbudet i barnehager og på sykehjem.

FLERE OG FLERE GJESTER BER OM VEGETARISK MAT.

HVA TENKER DU OM DET?

– Det er veldig bra. Allerede i 2015 lanserte jeg et vegansk hurtigmatkonsept for å redusere miljøbelastningen og forbedre folks spisevaner. Økt bruk av grønnsaker utgjør en stor del av det.

HVORDAN LAGER DU VEGETARRETTER SOM HAR APPELL?

– Som med alle retter jeg lager, bruker jeg én del gjenkjennelse, én del nyvinning og den gode gammeldagse tallerkenmodellen.

HVORFOR ER DET VIKTIG FOR DEG Å TILBY VEGETARISK MAT?

– En godt etablert vegetarisk meny er et sunnhetstegn for en god restaurant. Det sier mye om hvilke ambisjoner kjøkkenet har og om man bryr seg om gjestene sine. Med en dårlig eller ikke-eksisterende vegetarisk meny risikerer du at gjestene dine går et annet sted. I dag er det alltid minst én veganer eller vegetarianer i enhver større gruppe. Hvis vedkommende ikke er fornøyd, så velger de heller en av dine konkurrenter.

HVA ER DINE GRØNNE FAVORITTPRODUKTER?

– Mange vegetariske halvfabrikata har en komplisert produksjonsprosess og mange unødvendige tilsetningsstoffer som påvirker klimaavtrykket. Personlig er jeg ikke så glad i det. Min favoritt er et finsk protein som bare består av tre ingredienser (i tillegg til salt og olje. red.anm.). Det heter Pulled Oats® og er laget av havre, erter og favabønner. Proteininnholdet er til og med høyere enn i kylling, smaken er nøytral og den har en tekstur som ofte mangler i vegansk mat. Jeg er også veldig glad i bønner og poteter. Og jeg bruker mye grønnsaker som bidrar med umamismak, slik som ulike varianter av kål, løk og hvitløk.

SALGET AV TAKE-AWAY OG UTKJØRING HAR ØKT MYE.

HVORDAN VIL DU TILPASSE MENYEN FOR DET?

– Jeg vil tenke på utformingen av rettene, slik at de er enkle å frakte. Og jeg vil utforme dem slik at de krever minimal bruk av materialer som er både dyre og dårlige for miljøet. Take-away-retter som ikke krever mye bruk av engangsmaterialer vil være viktige for kundens valg og ha mye å si for kostnadene dine. Jeg tror på å lage flere retter man kan bære i hendene, kanskje bare med en serviett eller i en eske. Alt du legger til, slik som sausebegre, bestikk og sånt, vil påvirke både kostnadene og miljøet. Jeg liker å tenke på pølse i brød som historiens mest geniale take-away-rett. Det er enkelt å lage, og man bruker minimalt med engangsmaterialer. Det er ikke alltid så enkelt, men du kan bruke det som en referanse for å holde deg på rett kurs. Jeg ville også ha prøvd å øke antallet retter som er lette å ta med seg. For eksempel vil mat som du kan spise bare med en gaffel, også kunne redusere kostnadene.

KLIMAAVTRYKK OG MATSVINN BLIR OGSÅ STADIG VIKTIGERE FOR KUNDENE.

HVA ER DINE BESTE TIPS FOR Å IMØTEKOMME DISSE BEHOVENE?

– Først må du finne ut hvordan rettene dine påvirker CO2-utslippene. Jeg gjør dette ved hjelp av en nettbasert tjeneste som heter Klimato. Den har en database med over 3000 ingredienser og beregner utslippene ut fra oppskriften din. Neste steg er å få kommunisert dette ut til kundene mine. Slik kan jeg hjelpe dem med å velge retter som medfører lavere utslipp. I praksis betyr det mer grønnsaker og mindre rødt kjøtt.

SEBASTIAN SCHAUERMANN ER KOKK OG MATGRÜNDER. HAN HAR JOBBET I RESTAURANTBRANSJEN I MER ENN 30 ÅR, DREVET FLERE RESTAURANTER, JOBBET MED CATERING, SKREVET KOKEBØKER OG ER EN HYPPIG GJESTEKOKK PÅ SVERIGES STØRSTE MORGESHOW. HAN STÅR OGSÅ BAK LANDETS FØRSTE VEGANSKE HURTIGMATKJEDE. SEBASTIAN ØNSKER Å FOKUSERE MER PÅ KLIMAVERNLLIG MAT OG ØKE BEVISSTHETEN OM VIKTIGHETEN AV Å BRUKE INGREDIENSER AV HØY KVALITET. FILOSOFIEN HANS LEGGER OGSÅ OPP TIL Å AKTIVT PRØVE UT NYE SMAKER OG MATKONSEPTER. IKKE OVERRASKENDE HAR RESTRIKSJONENE OG UTFORDRINGENE DEN SISTE TIDEN TVUNGET HAM TIL Å FINNE NYE MÅTER FOR Å KUNNE FORTSETTE Å HOLDE PÅ MED DET HAN ELSKER.

MYE AV DET DU SNAKKER OM, HAR MED BÆREKRAFT Å GJØRE.

HVORDAN KLARER DU Å KOMBINERE DET MED Å DRIVE LØNNSOMT?

– Når du først begynner å tenke bærekraftig, får du mer kontroll over ingrediensene dine. Økt bruk av grønnsaker gir lavere kostnader, ettersom kjøtt er betydelig dyrere. Matsvinn er noe vi daglig håndterer i restaurantbransjen, og jeg tror kanskje vi er de beste på det akkurat nå. For her ligger hemmeligheten til en god restaurantøkonomi. Men vi kan alltid bli bedre, ved å hjelpe leverandørene med å bruke hele dyret, uvanlige fiskesorter, krokete grønnsaker, samt å velge ingredienser med kortere holdbarhet. Det faktum at 30% av matvarene ikke engang når markedet, er en skremmende tanke når folk sulter og klodens ressurser ikke strekker til for alle.

HVORDAN TROR DU RESTAURANTBRANSJEN

VIL UTVIKLE SEG I ÅRENE FRAMOVER?

– Først og fremst må vi justere kostholdet vårt for å redde planeten. Vi må bruke flere lokale ingredienser, enten det er kjøtt eller grønnsaker, for å redusere klimaavtrykket vårt. Denne holdningen vil bare fortsette å vokse seg sterkere i restaurantbransjen. Vi vil også se en fortsatt digitalisering. Akkurat nå hjelper jeg et selskap med å utvikle virtuelle restauranter. Dette er basert på et kjøkken som leverer utkjøring knyttet til flere forskjellige konsepter. Litt slik som Amazon opererer. Jeg tror denne typen salg vil utgjøre grunnlaget for mange restauranter de kommende årene. Take-away vil også fremover utgjøre en viktig del av markedet. Jeg vedder på at nærmere 50% vil være mat som kan tas ut. Det er kostnadseffektivt, siden du ikke trenger servicepersonell. Vi trenger bare å lære og bli bedre på dette, slik at vi kan fortsette å tilby gode matopplevelser. Og til tross for dette, vil det fysiske restaurantbesøket fortsatt være tilgjengelig, som en nødvendig luksus.



"En veletablert vegetarisk meny er et sunnhetstegn for en god restaurant."

SEBASTIAN SCHAUERMANN



Produkt- oversikt

NEDENFOR FINNER DU ALLE PRODUKTENE SOM INNGÅR I OPPSKRIFTENE I DENNE BROSJYREN.

SANTA MARIA KRYDDER

4816237	BAKEPULVER 700 G	101228
1906379	CHILI EXPLOSION 275 G	4143
4816070	CHILIPEPPER RED HOT FLAKES 295 G	101222
4816849	CURRY MADRAS 435 G	101282
4820577	GARLIC & HERBS SEASONING MIX 575 G	101284
4818118	GYROS SPICE MIX 590 G	101307
4815981	HAVSALT 1010 G	101202
4815494	INGEFÆR, MALT 380 G	101180
4815387	KANEL, MALT 470 G	101181
4818043	KARDEMOMME, MALT 370 G	101315
4817011	KEBABKRYDDER 370 G	101287
4815379	MUSKATTNØTT, MALT 440 G	101199
5108907	OREGANO 65 G	101835
5350772	PAPRIKAPULVER 450 G	102076
4818092	POMMES FRITES KRYDDER 840 G	101309
4818217	RANCH STYLE SEASONING MIX 650 G	101311
1906353	ROCK SALT 455 G	4141
4817847	ROSÉPEPPER 265 G	101349
4820528	SESAMFRØ HVITE 490 G	101206
4815957	SPISKUMMIN 430 G	101207
1906346	TELLICHERRY BLACK PEPPER 210 G	4140
4816344	VANILJESUKKER 700 G	101247
1705177	WASABI & SESAME 295 G	4114

SANTA MARIA BBQ & STREET FOOD

2953610	BOURBON BBQ SAUCE 1100 G	4541
4818167	BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS 650 G	101325
5202684	BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI 350 G	101998
5444690	BBQ SAUCE ORIGINAL AMERICAN STYLE 2575 G	200646
5202403	BBQ SAUCE KOREAN STYLE 1000 G	200518
5445424	BBQ SAUCE ORIGINAL SMOKY HICKORY 2560 G	200645
2953636	CHIPOTLE SAUCE 890 G	4544
4577714	PICKLING SPICE MIX 400 G	100269
4817953	PULLED PORK RUB 545 G	101365
4578530	SRIRACHA SAUCE	200107

SANTA MARIA TEX MEX

4266375	CHUNKY SALSA MEDIUM 3700 G	4551
4816369	CRISPY BITES SPICE MIX 625 G	101250
4816377	FAJITA SPICE MIX 532 G	101251
769000	GREEN JALAPEÑOS HOT SLICED 900 G	4428
2974590	GUACAMOLE 1000 G	4919
4467957	NACHO CHIPS 475 G	3212
872432	SALSA RIO GRANDE 3850 G	4433
4827721	TACO ORIGINAL SPICE MIX 532 G	101254
4266300	TACO SAUCE MILD 3700 G	4553
2012409	TORTILLA 6" 3960 G	4780
2319770	TORTILLA 8" 3860 G	4991
2319788	TORTILLA 10" 4500 G	4992
2012458	TORTILLA 12" 6480 G	4786
4468179	TORTILLA CHIPS, SALTED 475 G	3210

SANTA MARIA ASIA

484204	COCONUT MILK 2900 G	4660
461061	SWEET CHILI SAUCE 1950 ML	4646

GOLD & GREEN

5798939	DELI OATBITES GINGER-CHILI 1 KG	200693
5279260	PULLED OATS® NATURELL 1,5 KG	200554
5801014	DELI OATBITES SMOKY BBQ 1 KG	200694

LA OSS TILBY NOEN HANDY BITES

Dette konseptet handler om enkel, håndholdt og bærekraftig mat.

Det handler om å bruke allsidige produkter for å lage smarte, spennende og lønnsomme retter som dine gjester vil elske.

Ta kontakt med din salgsrepresentant for å få vite mer!

Kontakt

**F.O.O.D.I.E.S /
DISTRIKTSANSVARLIGE**

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

VESTLANDET:
TOR KRISTIAN HØIVIK
tlf: 904 73 264
torkristian.hoivik@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 HOLMSTRØM
tlf 476 26 865
bjorn@foodtek.no

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

STINA SANDEGGEN
tlf: 922 63 722
stina@foodtek.no

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

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

santamariafoodservice.no