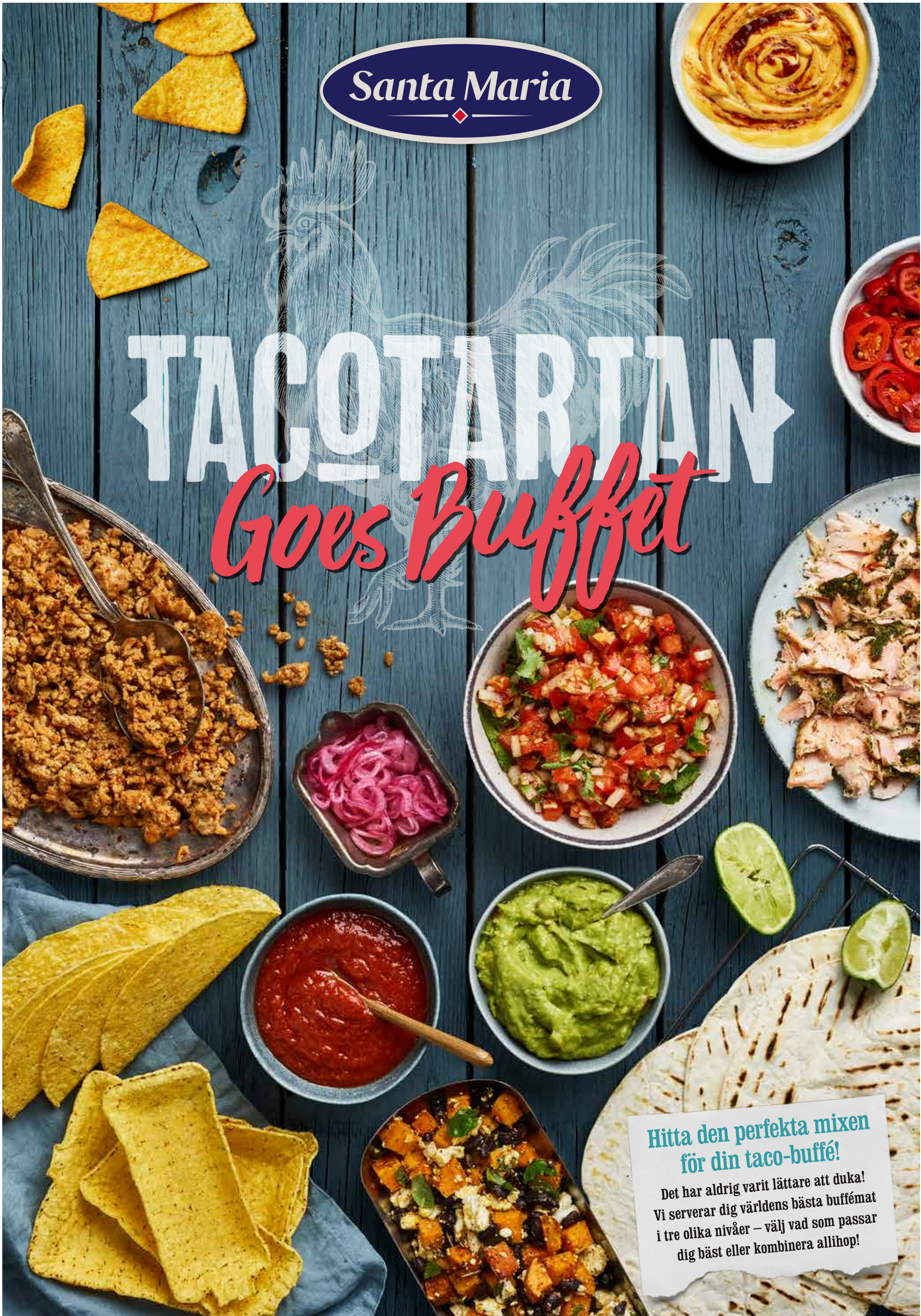


Santa Maria

TACOTARTAN

Goes Buffet



Hitta den perfekta mixen för din taco-buffé!
Det har aldrig varit lättare att duka!
Vi serverar dig världens bästa buffémat i tre olika nivåer – välj vad som passar dig bäst eller kombinera allihop!

TACOTARIAN

Goes Buffet

Wrappings

Bjud på allt från Mexiko till Texas eller Tokyo, så länge du virar in det goda i något! Ett hårt tacoskal, en mjuk tortilla, ett salladsblad eller varför inte en sushi burrito. Se bara till att det finns något för alla att hålla ihop rätten med.

SIDOR 4-5



Fillings

Tacos handlar inte om köttet eller kycklingen, om det ska vara bönor, Pulled Oats eller ingen fyllning alls. Det handlar om dina smaklökar och vad de känner för idag.

En äkta tacotarian-buffé ska innehålla ett protein för varje smaklök.

SIDOR 6-7



Veggies

Grillade majscolvar, rostad blomkål eller Chipotle butternut chili. Grönsakerna är mellanrätternas kungar och drottningar som ofta är tillräckligt goda för att lyfta hela menyn.

SIDOR 8-9



Tacotarian toppings

Hur skulle en värld av tacos se ut om det inte fanns toppings och såser att doppa allt gott i? Att hålla på, strösla över, droppa ner eller bara slicka av från fingret?

SIDOR 10-11



TACO: DEN BÄSTA BUFFÉ-MATEN I VÄRLDEN!

VI ÄLSKAR TACOS Det här är världens mest mångsidiga mat. Så länge smaken sitter som den ska kan en taco lika gärna serveras i ett salladsblad eller som en sushi burrito. Tillsätt köttfärs, jackfrukt, fyll ett hårt tacoskal eller vira in allt i en mjuk tortilla. Toppa med asiatiska såser, latinamerikanska kryddor eller skandinaviska grönsaker. Med rätt smaksättning finns det inga gränser för vad som gör en taco till en taco. Eller när det är taco-dags. Till finmiddagen på tisdag eller som perfekt buffémat under fredagens aw. Kombinationerna är bokstavligt talat oändliga och dina gäster kan experimentera hur mycket de vill och skapa sina alldeles egna rätter. Glöm aldrig att tacos uppfanns för att göra kockar till kungar och gäster till **ÄKTA TACOTARIANS.**

TRE NIVÅER AV TACOTARIAN

En sann tacotarian tänker alltid utanför ramarna. Skönheten i en tacobuffé sitter mellan ytterligheterna. Här finns det gott om plats för allt från de enklaste mellanrätterna till nya bidrag till tacotarian-kockarnas hall of fame. Du lägger själv ribban. Vi finns här för att inspirera dig på vägen.

Vårt tacotarian matkoncept är uppdelat i tre olika nivåer – baserat på din tid, ditt humör och din fantasi. Oavsett vilken nivå du väljer kan du känna dig trygg i att din meny kommer att innehålla allt som hör en äkta tacobuffé till.

ENKEL

Enkla, läskande rätter, en eller flera ingredienser i taget, ett par aptitretande såser på toppen och plötsligt händer det - himmelriket för tacos!

MEDIUM

Samma som "Enkel" med ett par moment tillagda i varje rätt. Och ja, det här är ett steg närmare de där halvgalna experimenten du har längtat efter att utforska.

AVANCERAD

Det är här du skapar de där sanna tacotarian-rätterna som kommer att göra dig till kockarnas herre på täppan. Kom ihåg att det krävs bara ett par spännande smakhopp för att ändra tonen på hela taco-buffén.



KRYDDA TILL DIN TACO-BUFFÉ ETT STEG I TAGET.

Se till att det alltid finns ett vegovänligt alternativ vid sidan om det klassiska proteinet.

Följ trafiken; sätt upp buffén efter hur dina gäster fyller sina tallrikar.

En klassisk dukning: sallad och grönsaker först – dyra proteiner sist.

Kom ihåg att tacos är till för att ätas tillsammans – se till att dina rätter uppmuntrar det!

Let's go buffet!

12" VETE TORTILLA

10" VETE TORTILLA

8" VETE TORTILLA

6" VETE TORTILLA

Gör din egen tortilla-skål!



Droppla olja i en ugnssäker skål och gnid in ytan. Tryck ner ett tortillabröd i skålen. Baka under tio minuter i 180° C tills brödet är gyllenbrunt.

VETETORTILLAS

Servera dina favoritingredienser i våra tortillabröd. Olika storlekar för olika tillfällen!

Höj temperaturen med grillränder!

Låt dina gäster vira in sina rätter i tortillas med karaktäristiska direkt-från-grillen-ränder. Visst, det kräver ett par minuters extra förberedelse, men wow-faktorn är belöning nog!

TACO TUBS MINI

En perfekt bärare för dem som vill prova hela menyn

Storleken spelar visst roll!

Olika tortillas passar ihop med olika tacos.

Låt proteinet bestämma storleken.

En 6" tortilla passar perfekt för fish tacos och en 12" är precis rätt storlek för en burrito.

6" MAJS TORTILLA

EN MYCKET UPPSKATTAD GEST!

Se till att buffébordet har glutenfria bröd.

NACHO-CHIPS VINNER ALLTID!

Glöm inte att den här klassikern hör hemma på alla äkta taco-bufféer!

8" GLUTEN FRI VETE TORTILLA



MAJS TORTILLA

Pimpa ditt buffébord med autentiska inslag direkt från Mexiko! Snabbaste vägen dit: majstortillas!

TACO TUBS

En perfekt bärare för dina minsta gäster, komplett med säkerhetsväggar.

DAGS FÖR TUBS!

Är de flesta av dina gäster familjer? Begränsa "spillet" och placera en trave tubs med säkerhetsväggar bredvid det övriga brödet.

TACO SHELLS

En klassiker. Det amerikanska eller kanske helsvenska sättet att bära en taco på.

WRAPPINGS

Okej! Hemligheten bakom tacos ligger inte i vad du lägger det i. Men visst, det hjälper att ha rätt verktyg som håller ihop allt det goda! Här är en lista med förslag på hur dina gäster kan transportera godsakerna rätt in i munnen på ett så läskande sätt som möjligt.

5

TORTILLA CHIPS - CHEESE

Ingen taco-buffé utan ost!

TORTILLA CHIPS - CHILI

En taco-buffé utan Tortilla chili chips är ingen taco-buffé. Punkt.

TORTILLA CHIPS - SALTED

Våra Tortilla chips är knapriga, lättsaltade majschips formade som en triangel.

Krossa det!

Många gäster gillar att äta sina chips i små, små bitar. Skaffa lite enkla bonuspoäng och fixa saken åt dem!

Värm upp chipsen i ugnen i några minuter, krydda med din bästa kryddmix och vips, så har du dina egna nachos!

TORTILLA CHIPS - BBQ

Den perfekta bäraren för alla som siktar direkt på mellanrätterna och dipsåserna utan att passera gå.

FILLINGS

Kött, kyckling, fisk, bönor eller grillad kål. Tacos handlar inte längre om vilket protein du väljer eller inte väljer. Dina gästers smaklökar sätter reglerna och du behöver bjuda på en uppsjö av valmöjligheter som tillfredsställer allihop. Här inspirerar vi dig med både tidlösa klassiker och vegetariska nykomlingar.

TACOTARIANS ÄR FLEXITARIANER!

Se till att duka upp för alla. Det är fler och fler som då och då vill byta ut sitt klassiska protein mot fisk, bönor eller kanske favoriten Pulled Oats®.

You had me at Tacos!

Den perfekta tacotarianmenyn har en läskande rätt för alla.

TACOTARIAN INSPIRATION

ENKEL

1. **CHIMICHURRI SALMON**
med Grönkålslaw & Sticky Chipotle Salsa.
2. **ASIAN CHICKEN MINCE**
med Quick Kimchi & Sriracha Sauce.
3. **FRIED BLACKBEANS**
with butternut squash & Cajun mushrooms.

MEDIUM

4. **CHICKEN TINGA**
med Rostad majs, zucchini och salladslök.
5. **PULLED OATS TEX MEX STYLE**
med Guacamole style topping.

AVANCERAD

6. **PORK CARNITAS**
med Grillad Sommarkål och Picklad Lök.
7. **FISH BAJA**
FISK, grillad ananas, mango, tomat, salladslök, koriander, Caribbean adobo och lime.

För fullständiga recept, se vår hemsida santamariafoodservice.se

GÅ ALL IN VEGO!

Till dina vegetariska gäster: byt ut köttet mot Pulled Oats®! Servera med varma tortillachips.



Pulled Oats är förkokt, snabbt och enkelt att använda. Högt proteininnehåll, rikt på fiber och förlorar ingen vikt under tillagning.



Grillad frukt sätter en söt, aptitretande touch på rätten.

TIPS!

Blanda fritt bland protein och grönsaker för att skräddarsy din buffé efter dina gästers behov.



Gör dina egna, inlagda tillbehör med Santa Maria Pickling Spice Mix.

Variera rätten och servera den med fisk marinerad i limejuice - ceviche style!



6



1



2

Lagar du mat åt hela ligan?
Grilla vitkål i ugnen på maximal värme!



8

4



5



Byt ut zucchini till sparris!
11



8

Knaprig blomkål!
Prova med zucchini!



11



10



9

Funkar också fint med pumpa!

VEGGIES

När det gäller tacos är det nästan omöjligt att bestämma vad som är en mellanrätt och vad som utgör huvudrätterna på menyn. Vi bestämde oss för att göra det ännu svårare med dessa vegetariska mellanrätter. Om vi ska vara ärliga så passar de faktiskt rätt så bra allra högst upp på menyn!

TACOTARIAN INSPIRATION

ENKEL

1. Rostade padrones med chili rub
2. Quick Kimchi
3. Rödkål med lime pepper

MEDIUM

4. Svamp med Cajun Spice Mix & spenat
5. Grillad sommarkål med Herb Rub
6. Garbanzo Beans med Fajita Spice Mix
7. Grillad ananas med Caribbean Adobo
8. Krispig Blomkål
9. Grönkålslaw med Ranch Seasoning

AVANCERAD

10. Escabeche Grillade Grönsaker
11. Sötpotatis med svarta bönor och Santa Maria Orange & Pepper
12. Rostad majs med zucchini, salladslök & Chili rub

För fullständiga recept se sid 17.

Ett kök för tacotarians är fyllt av heta vegetariska alternativ från hela världens hörn. Mindre kött på menyn betyder bara mer plats för fler nya, spännande grönsaker!

VARMT ELLER KALLT?

Många av de här rent magiska vegetariska rätterna smakar lika fantastiskt gott direkt från grillen som serverade kalla på en tallrik. Det är upp till dig!

Surround yourself with Tacos!

Vira in den som en sann tacotarian!

Gör alla rätter gröna och använd salladsblad att vira fyllningen i.



TACOTARIAN TOPPINGS

Tacos utan toppings är som kärlek utan kyssar. Idag slåss klassisk salsa och guacamole med nya, exotiska alternativ på taco-buffébordet.

Vad tror du om att dippa dina tacos i någon av de här internationella smaksensationerna?

Fungerar bra med i princip
alla gröna örter!



10



TIPS

Servera ett urval av såser och tillbehör så att dina gäster kan experimentera och utforska nya smakkombinationer!

TIPS

Använd våra Chimichurri Rub & Sauce mixer som en bas och tillsätt färska, hackade kryddor för den där hemmalagade känslan!

TACOTARIAN TOPPINGS

1. Sriracha Sauce
2. Yellow Chili
3. Asian Style Soy Glaze
4. Caribbean Adobo Sauce
5. Chipotle Sauce
6. Red Chili
7. Sun Dried Tomatoes
8. Green Jalapeño
9. Guacamole
10. Korean BBQ Sauce
11. Cheddar Cheese Dip med smoky chipotle
12. Picklad Lök
13. Asian Style Soy Glaserad gurka
14. Chimichurri Sauce
15. Sticky Shipotle Salsa
16. Chunky Bean Salsa
17. Ranch dip med Green Herbs
18. Extra Hot Habanero Salsa

EASY

MEDIUM

Det här är våra färdiga toppings! Läs mer på sidorna 14-15.

För fullständiga recept se sid 16-17.

Tacotarian goes CATERING

Tacos är suverän buffémat för catering också.
Här är tre av våra menyfavoriter på vägen!

TACOTARIAN CATERING I TRE NIVÅER

Vi har delat upp vårt catering-erbjudande i tre olika nivåer. Taco Tuesday är vår minsta, mest varje-dagliga cateringbuffé. Taco weekend är mittimellan, helt enkelt ett regelrätt taco-party. Sist men inte minst hittar du vårt Tacotarian Bonanza buffé-erbjudande! En festlig meny för veckans vardagar eller när helgkvällarna förvandlas till en enda street food-fest. Det här är vår största taco-meny, med smaker från precis hela världen.

12

.....
ENKEL
.....

TACO TISDAG

Den festliga vardagliga menyn

FILLINGS

Chicken Tinga
Chimichurri Salmon
Fried Blackbeans

VEGGIES

Corn with Zucchini
Red Cabbage with lime pepper
Cajun Mushrooms
Chili Roasted Padrones
Roman Lettuce
Cherry Tomatoes

TOPPINGS

Guacamole Tex Mex topping
Chunky Salsa
Green Jalapeños
Chipotle Sauce





MEDIUM

TACO WEEKEND

Menyn som gör helgkvällarna till streetfoodfest.

FILLINGS

Pulled oats tex mex style
Pork carnitas
Chimichurri salmon

VEGGIES

Kale coleslaw
Crispy cauliflower
Grilled pointy cabbage
Roasted pumpkin
Fajita chick peas
Pico de gallo
Roman lettuce

TOPPINGS

Chunky bean salsa
Cheese dip
Pickled onions
Guacamole

AVANCERAD

TACOTARIAN BONANZA

Vår helt maxade meny, med smaker från hela världen

FILLINGS

Asian Style Chicken
Fish Baja
Pulled Oats Tex Mex Style
Pork Carnitas

VEGGIES

Kimchi Style Cabbage
Grilled Pineapple Adobo Style
Roasted Sweet Potatoes with Beans and Quesa Fresca
Pico de Gallo
Fajita Chick Peas
Roasted Corn with Zucchini
Crispy Cauliflower
Escabeche Vegetables

TOPPINGS

Fresh Coriander
Pickled Onions
Cheddar Dip with Chipotle Paste
Hot Habanero Salsa
Korean BBQ Sauce
Red Chili
Ranch Sour Cream with Fresh Herbs

ABSOLUTA MÅSTEN FÖR EN SANN TACOTARIAN!

Att vara tacotarian handlar om att utforska smaker, återupptäcka klassiker och att testa gränserna för vad en taco kan göra. Men, det finns alltid ett gäng självskrivna gäster för att få igång festen. Och vi har sett till att de är uppdaterade, boostade och redo för party.

TORTILLA

Idag har det traditionella sättet att vira ihop en taco skapats i hur många varianter som helst. Världens mest underskattade platta bröd rymmer så mycket mer på sina olika diameter än majs eller vete. Fråga vilket chimichanga fan som helst!

4780	VETETORTILLA 6", 15 CM - 144 ST	3960 G
4991	VETETORTILLA 8", 20 CM - 96 ST	3840 G
4992	VETETORTILLA 10", 25 CM - 72 ST	4500 G
4786	VETETORTILLA 12", 30 CM - 72 ST	6480 G
3882	SOFT TORTILLA ORIGINAL 10", 25 CM	3840 G
200227	TORTILLA GLUTENFRI, 8", 20 CM	224 G
3828	PIZZATORTILLA 8", 20 CM - 56 ST	280 G
4942	MAJSTORTILLA 6", 15 CM - 720 ST - FRYST	10000 G

SHELLS/ TUBS/ CHIPS

Det knapriga ljudet är ett typiskt taco-tecken och om vi ska vara helt ärliga, så är ljudet skillnaden mellan en medioker matstund och en sann tacotarian-upplevelse! Kolla in våra senaste tillskott av knapriga skal, tubs och chips.

4403	TACO SHELLS - 200 ST (10X20)	2200 G
4402	TACO TUBS - 200 ST (25X8)	4000 G
4560	MINI TACO TUBS - 252 ST (18X14)	2160 G
3212	NACHOS CHIPS (RUNDA)	475 G
3208	TORTILLA CHIPS BARBEQUE	475 G
3210	TORTILLA CHIPS SALTED (TREKANTIGA)	475 G
3211	TORTILLA CHIPS CHILI (TREKANTIGA)	475 G
3209	TORTILLA CHIPS CHEESE (TREKANTIGA)	475 G
4564	MINI NACHO CHIPS	475 G
3217	TORTILLA CHIPS SALTED	40 G



PULLED OATS® VEGGIE MINCE NATURAL.

Det perfekta alternativet till köttfärs och många andra proteiner. Den saftiga och möra konsistensen ger ett perfekt tuggmotstånd och suger upp smakerna så att du enkelt kan sätta ditt eget signum på rätten.

200554 PULLED OATS® VEGGIE MINCE NATURAL, FROZEN 1500 G

CHEESESauce/ PASTE/ GUACAMOLE

4452	CHEDDAR CHEESE SAUCE	3000 G
4618	CHIPOTLE PASTE	750 G
4919	GUACAMOLE	1000 G

SAUCES & SALSA

Höj temperaturen på vilken rätt du vill – eller håll det på en lagom nivå. Du bestämmer. Vår salsa och våra såser finns både med stora bitar eller i en krämig konsistens för alla sorters tacorätter. Och smaken går från mild eller fyllig till rykande het innan du ens hinner ropa "Perfecto"!

4433	RIO GRANDE SALSA MEDIUM	3850 G
4551	CHUNKY SALSA MEDIUM	3700 G
4549	CHUNKY SALSA MEDIUM	2250 G
4550	CHUNKY SALSA HOT	3700 G
4553	TACO SAUCE MILD	3700 G
200210	TACO SAUCE MILD	800 G
4548	TACO SAUCE MEDIUM	3700 G
200213	TACO SAUCE MEDIUM	800 G
4552	TACO SAUCE HOT	3700 G
200217	TACO SAUCE HOT	800 G
200084	ORGANIC TACO SAUCE	3700 G
3764	PIZZA SAUCE	280 ML
3984	PIZZA TOPPING	280 ML



KRYDDOR

101262	CHILI CON CARNE SPICE MIX	448 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
101251	FAJITA SPICE MIX	532 G
101252	FAJITA SPICE MIX ORGANIC	588 G
101254	TACO SPICE MIX ORGANIC	532 G
101253	ORGANIC TACO SPICE MIX	616 G
101255	VEGETARIAN TACO MIX	487 G
4562	TACO SPICE MIX	8000 G

GREEN CHILI / JALAPEÑOS / BÖNOR

4420	GREEN CHILI MILD	2800 G
4423	GREEN CHILI MILD	765 G
4445	GREEN JALAPEÑOS HOT	3065/ 1700 G
4428	JALAPEÑO HOT	900/ 480 G
4763	RED JALAPEÑOS HOT	3065/ 1700 G
4767	YELLOW CHILI MILD	3060/ 1750 G
4563	GREEN SLICED JALAPEÑOS	3000/ 1700 G
4456	CHILI BEANS	2600 G
4457	PINTO BEANS	2550/ 1530 G
4458	GARBANZO BEANS	2550/ 1530 G

SPICES

4125	AMERICAN CAJUN	190 G
101288	LIME PEPPER	770 G
101311	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G
4119	ORANGE & PEPPER	300 G

ASIA

101258	PANENG RED CURRY SPICE MIX	640 G
--------	----------------------------	-------

STREETFOOD

101367	PORK CARNITAS SEASONING	520 G
100270	KIMCHI SPICE MIX	315 G
100269	PICKLING SPICE MIX	400 G

Tacotarian wannabes!

BBQ

101998	BBQ SAUCE & RUB MIX CHIMICHURRI	350 G
101325	BBQ RUB CHIPOTLE & CITRUS	650 G
101275	BBQ RUB CHILI	500 G
101276	BBQ RUB HERBS	580 G
101277	BBQ RUB STEAKHOUSE	565 G
200520	BBQ SAUCE CARIBBEAN STYLE ADOBO	1000 G



RECEPT

INGREDIENSER FÖR 10 PORTIONER

Fyll köket med våra förslag på proteiner, fantastiska grönsaker, toppings och salsasåser och du har allt du behöver för att skapa annorlunda, rakt igenom perfekta rätter till din tacotarian-buffé.

Fillings

1 PREP. TID: 5 min
TILLAGNINGSTID: 15 min

BAKAD LAX MED CHIMICHURRI

1 kg Laxfilé
1 msk Matolja
60 g Santa Maria BBQ Rub Chimichurri

1. Lägg laxfilén i ett bleck.
2. Ringla över matolja och strö över Chimichurri rub.
3. Bak i ugn på 170 °C till en kärntemperatur på 48-52 °C, ca 10-15 minuter.
4. Dela laxen i mindre bitar med hjälp av en gaffel.

2 PREP. TID:
TILLAGNINGSTID: 15 min

CHICKEN MINCE MED RED CURRY

1 kg Kycklingfärs
60 g Santa Maria Paneng Red Curry Spice Mix
3 msk Matolja

Stek kycklingfärsen i olja tills den har fått fin färg och är ordentligt tillagad. Tillsätt kryddmix och stek ytterligare ett par minuter.

3 PREP. TID: 15 min
TILLAGNINGSTID: 15 min

PINTO BEANS MED CHILI RUB

1 kg Santa Maria Pinto Beans
2 st Paprikor
1 Gullök
60 g Santa Maria Chili Rub
3 msk Matolja

1. Skala löken. Skär löken och paprikan i tärningar.
2. Häll av och skölj bönorna.
3. Stek bönorna i olja tillsammans med lök och paprika på medelvärme i 5-10 minuter.
4. Tillsätt Chili Ruben och stek i ytterligare 2 minuter.

4 PREP. TID: 15 min
TILLAGNINGSTID: 15 min

CHICKEN TINGA MED STEAK HOUSE RUB

1 kg Kycklinglårfilé
40 g Santa Maria Steak House Rub
2 msk Matolja
5 dl Santa Maria Chunky Salsa

1. Skär kycklingen i småbitar 2 x 2 cm.
2. Stek kycklingen i olja på hög värme tills den har fått fin färg.
3. Tillsätt Steak House Rub och Chunky Salsa.
4. Låt småputtra i 5-10 minuter.

5 PREP. TID: 5 min
TILLAGNINGSTID: 30 min

PULLED OATS TEX MEX STYLE

1 kg Pulled Oats
5 dl Santa Maria Chunky Salsa
50 g Santa Maria Taco Spice Mix

1. Fräs Pulled Oats® i 0,5 dl matolja och smaksätt med Taco Spice Mix kryddan.
2. Tillsätt salsa och koka upp.

6 PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID: 5 TIMMAR

PORK CARNITAS

1 kg Benfri fläskkarré
50 g Santa Maria Pork Carnitas Seasoning

1. Rubba köttet med Carnitas Seasoning.
2. Lägg köttet i en ugnform och täck med aluminiumfolie.
3. Tillaga i ugnen på 120-140 °C i ca 5 timmar.
4. Dela köttet i mindre bitar med hjälp av 2 gafflar.
5. Värm på köttet genom att steka det i ca 5 minuter i en torr stekpanna.

2 PREP. TID: 20 min
TILLAGNINGSTID: 10 min

FISK BAJA MED CHIPOTLE CITRUS

1 kg Koljafilé eller annan liknande fisk
3 Ägg
40 g Santa Maria Chipotle Citrus Rub
4 dl Panko ströbröd
Olja till fritering

1. Skär fisken i bitar 3 x 3 cm.
2. Vispa ägget med en gaffel i en skål.
3. Tillsätt Citrus Chipotle Rub till fisken och se till att alla bitar är täckta med kryddmix.
4. Tillsätt ägget till fisken och se till att alla bitar är täckta med ägg.
5. Häll panko-brödsulorna i en stor skål och lägg i fisken. Se till att alla bitar är täckta med brödsulor.
6. Friterar fisken på 180 °C tills den är gyllene och är ordentligt tillagad.

Veggies

1 PREP. TID:
TILLAGNINGSTID: 5 min

ROSTADE PADRONES MED CHILI RUB

500 g Padrones
1 msk Matolja
25 g Santa Maria Chili Rub

1. Stek padronesarna i olja på hög värme tills de har fått fin färg.
2. Tillsätt Chili Rub sista minuten i pannan.

2 PREP. TID:
TILLAGNINGSTID: 10 min

QUICK KIMCHI

500 g Spetskål
2,5 msk Santa Maria Kimchi Spice Mix
2 msk Matolja
2 msk Vinäger
2 st Salladslökar, finskurna
1 st Morot, fint strimlad

1. Skär kålen i bitar 2 x 2 cm, blanda med salladslöken och moroten
2. Blanda grönsakerna med Kimchi Spice Mix, olja och vinäger.

3 PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID:

RÖDKÅL MED LIME PEPPER

500 g Rödkål
2 msk Matolja
1 msk (15 g) Santa Maria Lime Pepper

1. Finstrimla rödkålen.
2. Blanda kålen med matolja och Limepeppar.

4 PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID: 10 min

SVAMP MED CAJUN SPICE MIX & SPENAT

500 g Svamp
100 g Spenat
2 msk Santa Maria American Cajun Spice Mix
2 msk Matolja

1. Skär svampen i mindre bitar.
2. Stek svampen i olja på hög värme tills den har fått fin färg.
3. Tillsätt spenat och kryddmix och stek ytterligare 2 minuter.

5

PREP. TID:
TILLAGNINGSTID: 5 min**GRILLAD SOMMARKÅL
MED HERB RUB**500 g Spetskål eller färsk vitkål
50 g Färsk koriander
25 g Santa Maria BBQ Rub Herbs
2 msk Matolja
½ dl Limejuice

1. Dela spetskålen på hälften och grilla över hög värme på båda sidor, ca 5-10 minuter
2. Låt kålen svalna och skär den i mindre bitar. Grovhacka koriandern.
3. Lägg kålen i en bunke och tillsätt koriander, matolja, limejuice och BBQ Herb Rub.

6

PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID: 10 min**ROSTADE GARBANZO BEANS
MED FAJITA SPICE MIX**1 burk Santa Maria Garbanzo Beans
90 g Santa Maria Fajita Spice Mix
0,5 dl matolja

1. Häll av och skölj Garbanzo-bönorna.
2. Stek bönorna i olja på hög värme i ca 5 minuter.
3. Tillsätt Fajita Spice Mix och stek i ytterligare 5 minuter.

7

PREP. TID: 15 min
TILLAGNINGSTID: 5 min**GRILLAD ANANAS
MED CARIBBEAN ADOBO**1 Ananas
250 g Cocktailtomat
1 Salladslök
50 g Koriander
1 dl Santa Maria Caribbean Adobo Sauce

1. Skär av skalet på ananasen och skär den sedan i fyra bitar.
2. Grilla ananasbitarna över medium värme i ca 5 minuter. Låt svalna.
3. Skär ananasbitarna i tärningar 2 x 2 cm.
4. Skiva salladslöken tunt. Grovhacka koriandern.
5. Skär tomaterna i kvartar.
6. Lägg ananas, salladslök, tomater och koriander i en stor skål.
7. Tillsätt Caribbean Adobo Sauce och rör om ordentligt.

8

PREP. TID: 5 min
TILLAGNINGSTID: 20 min**KRISPIG BLOMKÅL**500 g Blomkål
2 msk Matolja
50 g Santa Maria Crispy Bites

1. Dela blomkålen i mindre bitar.
2. Blanda blomkålen med Crispy Bites och olja i en skål.
3. Lägg över blomkålen i ett bleck.
4. Rosta i ugn på 160 °C i ca 20 minuter.

9

PREP. TID:
TILLAGNINGSTID: 15 min**GRÖNKÅLSLAW
MED RANCH SEASONING**200 g Grönkål
1 st Grönt äpple
1 st Fänkål
2 dl Gräddfil
0,5 dl Santa Maria Ranch Seasoning

1. Skär grönkålen i mindre bitar
2. Skiva äpple och fänkål tunt.
3. Blanda ihop gräddfil och Ranch Seasoning i en stor bunke.
4. Tillsätt grönkål, äpple och fänkål. Blanda så att alla grönsaker är täckta med gräddfil.

10

PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID: 10 min**ESCABECHE
GRILLADE GRÖNSAKER**1 Zucchini
3 st Paprikor
1 Lök
1 dl Santa Maria Green Jalapeños
40 g Santa Maria Pickling Spice Mix
2 msk Olivolja

1. Dela zucchini på längden.
2. Dela paprikorna och ta bort fröna.
3. Skala löken och skär den i kvartar.
4. Grilla eller stek grönsakerna över hög värme i 5-10 minuter tills de börjar mjukna. Ta bort från värmen och låt svalna.
5. Skär grönsakerna i mindre bitar 2 x 2 cm och lägg dem i en skål.
6. Tillsätt jalapeños, olivolja och Pickling Spice Mix

12

PREP. TID: 10 min
TILLAGNINGSTID: 20 min**SÖTPOTATIS MED
BLACK BEANS, SANTA MARIA
ORANGE & PEPPER**400 g Sötpotatis
200 g Svarta bönor, förkokta och sköljda
100 g Salladssost
30 g Färsk oregano
30 g Santa Maria Orange & Pepper
1 msk Matolja

1. Skala sötpotatisen och skär i tärningar 1 x 1 cm.
2. Blanda sötpotatisen med oljan och kryddblandningen i ett bleck.
3. Rosta i ugn på 160 °C i ca 15 minuter tills potatisen är mjuk. Låt svalna.
4. Grovhacka oreganon. Smula osten.
5. Tillsätt oregano, ost och bönor i sötpotatisen och blanda ordentligt.

11

PREP. TID: 5 min
TILLAGNINGSTID: 5 min**ROSTAD MAJS MED
ZUCCHINI, SALLADSLÖK & CHILI RUB**500 g Majskorn
3 st Salladslökar
1 st Zucchini
2 msk Matolja
40 g Santa Maria Chili Rub

1. Finskär salladslöken.
2. Skär zucchini i små tärningar.
3. Stek majsen i olja över hög värme tills den har fått fin färg, ca 5 minuter.
4. Tillsätt zucchini, salladslök och Chili Rub och stek i ytterligare 5 minuter.

RECEPT

INGREDIENSER FÖR 10 PORTIONER

Tacotarian toppings

11 PREP. TID: 5 min

CHEDDAR CHEESE DIP MED SMOKY CHIPOTLE

500 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
50 g Santa Maria Chipotle Paste

Blanda samman Cheddar Sauce och Chipotle Paste.



14 PREP. TID: 15 min

CHIMICHURRI SAUCE

1 del Chimichurri Rub
1 del Olivolja
1 del Vatten

Blanda ihop allt.



12 PREP. TID: 15 min

RANCH DIP MED GREEN HERBS

5 dl Gräddfil
25 g Santa Maria Ranch Seasoning
20 g Färsk koriander
10 g Färsk timjan
10 g Färsk oregano

Mixa gräddfil, ranch seasoning och örter i en blender eller matberedare i 20 sekunder

18 PREP. TID: 5 min

EXTRA HOT HABANERO SALSA

5 dl Santa Maria Taco Sauce
2 Habanero chilis

1. Rosta habaneros i en torr stekpanna tills de börjar bli lite svarta.
2. Mixa Taco Sauce med habaneros i en blender till en slät salsa.

15 PREP. TID: 15 min

STICKY CHIPOTLE SALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
0,5 dl Santa Maria Chipotle Paste
2 msk Honung

Blanda samtliga ingredienser i en bunke och mixa med stavmixer till en slät salsa.

16 PREP. TID: 10 min

CHUNKY BEAN SALSA

5 dl Santa Maria Chunky Salsa
2 st Salladslökar
2 dl Black beans, avhållda och sköljda

1. Finhacka salladslöken.
2. Blanda chunky salsa med den hackade salladslöken och bönorna.



12 PREP. TID: 10 min
PICKLING TID: 1 timme

PICKLAD LÖK

3 st Rödlökar,
3 msk Santa Maria Pickling Spice Mix

1. Skala och skiva rödlökarna tunt.
2. Blanda den skivade rödlöken med Pickling Spice Mix och låt marinera i rumstemperatur i 1 timme.
3. Servera eller förvara i kyl.



13 PREP. TIME: 5 min

ASIAN STYLE SOY GLASERAD GURKA

300 g Gurka
4 dl Santa Maria Glaze
Asian Style Soy

Skär gurka i tärningar och blanda med Asian Style Soy Sauce.



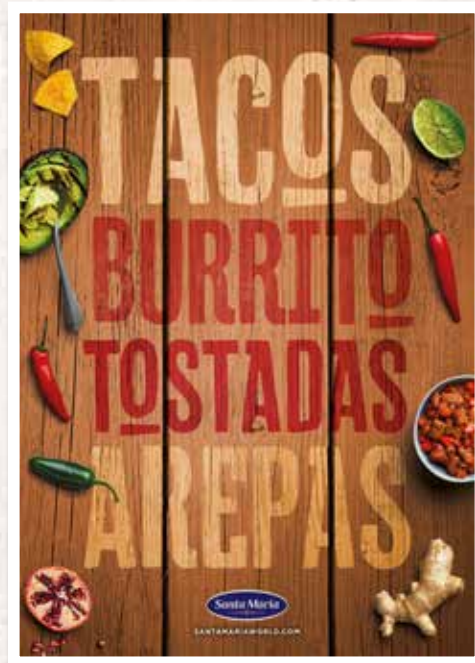
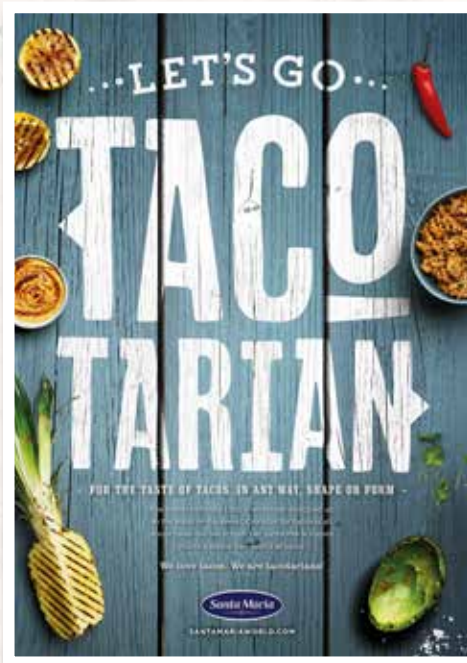
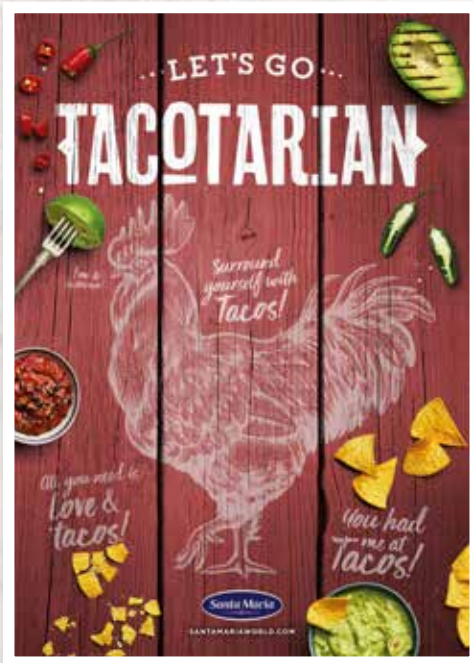
MOBIL



GO TACOTARIAN

PIMPA DIN RESTAURANG

Låt våra färgstarka tacotarian-planscher välkomna dina gäster med en läskande föräring om allt gott som väntar.



POSTERS



TACO-HÅLLARE
Den smartaste uppfinningen sedan skivat bröd, om du frågar oss. Och dina gäster kommer att älska gesten!

Lite inspirerande och utbildande läsning mellan rätterna kan förvandla vem som helst till en sann tacotarian.



POP-UP

BORDSTABLETT

BORDSRYTARE

*I'm a
Tacotarian!*

BOOSTA DIN BUFFÉ. GO TACOTARIAN.

NU ÄR VI ALLA PÅ SAMMA SIDA OCH KAN UTAN DISKUSSION KONSTATERA ATT TACOS ÄR VÄRLDENS BÄSTA BUFFÉMAT!
FRÅN DE OÄNDLIGA SMAK-KOMBINATIONERNA TILL ALLA OSLAGBARA, SMARTA SÄTT ATT TA HAND OM RESTERNA.
DAGENS GÄSTER LETAR INTE BARA EFTER SIN ÄLSKLINGSMAT NÄR DE VÄLJER TACOS PÅ MENYN.
DE VILL BLI ÖVERRASKADE, KÄNNA HUR SMAKLÖKARNA ÅKER BERGODALBANA.
BJUD PÅ DET! VAR NYFIKEN. UPPFINNINGSRIK. VÅGA BLANDA FRITT. MEN FRÄMST AV ALLT
— GE DIG HÄN OCH UTFORSKA SMAKERNAS VÄRLD!

VI HJÄLPER DIG GÄRNA GÅ ALL IN PÅ TACOTARIAN

KRISTINA HOVMÖLLER

FÖRSÄLJNINGSCHEF
kristina.hovmoller@paulig.com
0738-258 100

ANNA-KARIN FRISK

TASTE CREATOR
anna-karin.frisk@paulig.com
0735-310 300

CAMILLA ANDREASSON, KAM
camilla.andreasson@paulig.com
0761-353 300

TOMMY NYGÅRD, KAM
tommy.nygard@paulig.com
0738-280 700

JOHAN RAMBERG, KAM
johan.ramberg@paulig.com
0700-852 309

MAY LUU PHONG, OFFENTLIG ÖST
may.luuphong@paulig.com
0700-852 206

CHRISTIAN PERSSON, OFFENTLIG SYD
christian.persson@paulig.com
0705-140 273

HANS JONSSON
OFFENTLIG/ PRIVAT NORR
hans.jonsson@paulig.com
0705-501 170

MORGAN DAHLQVIST PRIVAT SYD/ VÄST
morgan.dahlqvist@paulig.com
0700-852 300

PETER NORDSTRÖM
SALES REPRESENTATIVE
peter.nordstrom@paulig.com
0768-282 900



SILVER

PurePrint® by KLS
Producerat 100% biobryddigt
af KLS PurePrint A/S



santamariafoodservice.se