



*Santa Maria*



**BLEND IN OR  
STAND OUT.**

OPLEV DET FULDE TORTILLA-SORTIMENT

**ELSKEDE ORIGINALER**

LÆG BUNDEN TIL UTALLIGE VELSMAGENDE RETTER

**NYE VEGETARISKE TORTILLAER!**

IØJENFALDENDE TORTILLAER BAGT MED GULERØDDER OG RØDBEDER

# THIS IS HAPPENING

FORBRUGERE EFTERSPØRGER PRAKTISK TAKEAWAY-MAD OG DET SKAL VÆRE  
PLANTEBASERET, SUNDT OG INSPIRERENDE.



400 %

## TAKEAWAY BOOMER STADIG

Takeaway-mad var en klar tendens i starten af 2020.\* Og de globale udfordringer i løbet af de sidste par år har givet takeaway og udbringning af mad et ekstra boost. I UK steg antallet af bestillinger til udbringning fx med næsten 400 % i sidste kvartal af 2020 sammenlignet med samme periode i 2019.\*\*

\*Food & Friends' trendspotting 2020

\*\*The Guardian, 2021



269 %

## UNGE MENNESKER GÅR EFTER GRØNT

30 % af Danmarks befolkning har i løbet af 2020 reduceret eller stoppet deres kødforbrug. Blandt disse, er der et overtal af kvinder og unge mellem 18 og 34 år.\* Antallet af ordrer på vegetarmad i 2020 er steget med 40 %!\*\* og begrebet 'plantebaseret' blev googlet 269 % mere den 11.-23. maj 2020 i forhold til samme periode i 2019.\*\*\*

\*DCA rapport nr. 180, "Mindre kød i kosten?", Januar 2021.

\*\*<https://blog.wolt.com/dnk/2020/12/23/takeaway-trends-i-2020/> Stigning målt fra første kvartal til tredje kvartal af 2020

\*\*\*Google Trends



451 M

## INSPIRERENDE MÅLTIDER, JA TAK!

Det er oppe i tiden for mange at definere sig selv gennem maden. Der er p.t. omkring 451 mio. Instagram-posts under hashtagget #food, og mange forbrugere vælger, hvad de skal spise, ud fra madens visuelle kvaliteter. Insta-worthiness kan være vigtigere end smagen\* og de fleste europæiske teenagere spiser hellere ude end at shoppe.\*\* Derfor siger vi ja tak til farverige måltider.

\*Future of Food, Uber Eats/Deloitte, 2020

\*\*Foresight Factory, 2020

# EN GAMMEL FACON DER HJÆLPER DIG MED AT HÅNDTERE FREMTIDENS UDFORDRINGER

Lige siden tidernes morgen har mennesker pakket mad ind i fladbrød. I dag findes der utallige versioner af denne alsidige, lækre brødtype. Den har bredt sig til hele verden, og idéen om en transportabel og spiselig bund til maden matcher markedet bedre end nogensinde. Vi er forelskede i tortillaen – og vi har lært, hvordan den bidrager til et fantastisk måltid.

## HER ER DE VIGTIGSTE GRUNDE TIL AT VÆLGE SANTA MARIAS TORTILLAER:

- + Super alsidig med mange anvendelsesmuligheder
- + Mild smag og en fleksibel tekstur, der passer perfekt til alle former for fyld
- + Den ideelle måde at skabe takeaway-retter på
- + Ingen brug for gaffler eller takeaway-bokse
- + Ingen tilsat sukker
- + Størrelser til ethvert måltid og enhver lejlighed

## BRUG TORTILLAER TIL

at lave alle typer tacos og wraps, men også som bund til quesadillas, pizzaer, små ruller eller bagte bowls til enhver ret.



# DET FULDE TORTILLA- SORTIMENT

6"

Brug mini-tortillaer 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-tommers 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. Du kan nemt lave **sprøde tacos**, ved at hænge den på risten og bage den i ovnen indtil sprød. Du kan også lave en spiselig skål ved at lægge tortillaen over en skål og bage den nogle minutter indtil den tager farve.

10"

Her er den rigtige størrelse til wraps, fx en asiatisk forårsrulle med Pulled Oats® og Teriyaki-sauce. 10-tommers tortillaer er også velegnede til snacks og til foretter rullet med lækker indhold og skåret i **skiver**. De kan også anvendes i en fantastisk **birria**, eller glæd ungerne med en hurtig **pizzarulle**.

12"

Den store 12-tommers tortilla er en skøn genvej til en tyrkisk **lahmachun** eller en **calzone**. Den er også det perfekte valg til en klassisk **burrito** gerne halveret, så man kan se, hvad dit fyld byder på. Server den varm eller kold og fyldt med smag.

6"

8"

12"

10"

## ÉT BRØD TIL HUNDRETVIS AF MÅLTIDER

Næsten alle typer bunde til maden – en skål, en vaffel eller andre typer brød – kan erstattes af en tortilla. Og når du gør det, kan du reducere antallet af produkter, du bruger i dit køkken, og det gør køkkendriften mere smidig og rentabel. Vi synes, at trerettersmenuerne herunder er sjove eksempler på, hvad der er muligt.

## LAV DINE EGNE TORTILLACHIPS!

Fås i alle størrelser. Skær dine tortillaer ud i små trekanter. Pensl med olie, bag, steg eller fritér. Færdig.



## PRØV EN TRERETTERS MENU MED TORTILLAER

### KLASSIKERE PÅ NYE MÅDER

*Forret*

Sushibidder i festtøj

*Hovedret*

Cæsar i svøb

*Dessert*

Dobbelt gulerodskage

### TORTILLAER PÅ TUR

*Forret*

Quesadilla med kimchi

*Hovedret*

Taquitos

*Dessert*

Purple Hazy creamcheese slice

Se alle opskrifter på [santamariafoodservice.dk](http://santamariafoodservice.dk)



# VI HAR GODT NYT TIL DIG

Santa Maria lancerer nu en helt ny serie tortillaer bagt med 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

Lad os præsentere dig for de bløde rødbede tortillas, bagt på hvede og rødbeder. 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. Den perfekte bund til salat, wraps, kylling og falafel for at nævne nogle få.



**GØR DIN  
MENU  
UNIK**

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

Opskriften til denne sprøde blomkålscocktail finder du på [santamariafoodservice.dk](http://santamariafoodservice.dk)



**GØR DIN  
MENU  
UNIK**

Da stadig flere vælger, hvad de vil spise, på baggrund af den visuelle tiltrækningskraft, kan disse tortillaer tilføre masser af værdi. De sikrer dine gæster Insta-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

# FARVERIGT ER KRAFTFULDT

Når noget markedsføres som 'superfood', er det som regel farverigt. Og det er ikke noget tilfælde. Naturligt farverige ingredienser er som regel spækket med næring. De gør også maden visuelt interessant.

## EN PERFEKT MÅDE AT SPISE INSTA-VENLIGT

Måltider er altid involverende. Alle kan forholde sig til maden og have en mening om den. Næst efter mode er mad det emne, der engagerer flest brugere på Instagram. Europæiske teenagere holder faktisk mere af at spise ude end at tage på shopping, og for mange tæller Insta-worthiness mere end smagen.

Mad er med andre ord blevet en måde forbrugere udtrykker sig på og den adfærd kan vi ligeså godt omfavne. Alt smukt eller spektakulært bliver foreviget og slået op, og det giver et organisk marketingboost til din forretning. Og det er her, vores vegetariske tortillaer i crazy farver kommer på banen. Kombineret med lidt passion og kreativitet er de meget lavthængende frugter til Instagram-generationen.



# SÅDAN HÅNDTERER DU TORTILLAER

## UNDGÅ AT DE KLÆBER

Giv pakken et lille twist, før du åbner, så løsner tortillaerne sig fra hinanden.

## 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.

## HOLD TORTILLAERNE VARME

Tippet med viskestykkerne kan også bruges til at holde tortillaerne varme. Her skal du dog undgå at komme vand på.

## GRILL DEM MED OMHU

Griller du tortillaer, skal du bruge lav varme og grille dem få sekunder på hver side. For lang tid eller for høj varme gør dem til knækbrød.

## STEG DEM UDEN OLIE

Når du varmer dem, får du sikkert det bedste resultat med en tør pande eller stegeplade. Drop olien, og vend dine tortillaer, når kanten begynder at hæve.

## OPBEVARING PÅ ET TØRT STED

Du behøver ikke at opbevare tortillaer på køl. De holder sig lige så friske ved tør opbevaring. 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, når du laver wraps.

## SAUCE I MIDTEN

Læg de tørre ingredienser direkte på tortillaen og lad de våde ligge i midten, så undgår du vådt brød.

## UDNYT UBRUGTE TORTILLAER BEDST MULIGT

Har du tortillaer tilbage, kan du tilberede noget lækker, fx hjemmelavede tortillachips, eller lægge dem i en lufttæt plastpose og opbevare den i fryseren.

## BEVAR FARVERNE BEDST MULIGT

Tortillaerne på gulerod og rødbede bevarer deres farver bedst ved langsom opvarmning og lave temperaturer.

# FARVERIGE, SMAGFULDE, KRAFTFULDE OPSKRIFTER

Her er nogle forslag til, hvordan du kan peppe menuen op. Alle disse opskrifter kan tilberedes med få, enkle trin ved at bruge listen over ingredienser, der er tilgængelige og overkommelige året rundt. De er til for at inspirere til en forenkling af køkkenarbejdet og styrke forholdet mellem indtjening og madoplevelse. Med disse opskrifter kan du sætte kurs mod mere engagerede gæster, tilfredse kolleger og øget rentabilitet.

SUSHIBIDDER I FESTTØJ

FARVERIG FALAFEL-WRAP

UNSMOOTHIE I TORTILLA BOWL

DOBBELT GULERODSKAGE

PURPLE HAZY CREAMCHEESE SLICE



# SUSHI BIDDER

**I FESTTØJ**

FANTASTISK FARVERIGT, HURTIGT TILBEREDT OG  
SMAGFULDT KULTURMØDE.

TID: 10 MIN  
PORTIONER: 10

## INGREDIENSER

10	<b>gulerods og rødbede tortillas</b>
1 kg	røget laks
300 g	flødeost, naturel
10	noriblade
250 g	agurk, stave
250 g	<b>Santa Maria avokadoslices</b>
150 g	syttet ingefær
100 g	radiser, skiver
40 g	<b>Santa Maria Wasabi Sesame</b>

**TIPS!**  
Med din egen  
gravede laks kan  
du tilføje tilføje dit  
 eget touch.\*

## TILBEREDNING

1. Tø avokadoen op.
2. Skær laks og agurk i 2 cm tykke stave. Skær radiser i tynde skiver.
3. Læg hver tortilla på et stykke film, smør flødeost ud over hele brødet, og krydr med Santa Maria Wasabi Sesame.
4. Læg et noriblad oven på flødeosten og dernæst en laksestav et lille stykke fra kanten.
5. Læg en agurkestav i den modsatte retning og avokadoskiver oven på laksen.
6. Rund fyldet af med gari (syttet ingefær) og radiser.
7. Rul de fyldte tortillaer, og svøb dem i film. Stram enderne af filmen tæt til.
8. Opbevar sushirullerne i køleskabet i cirka 30 minutter, før du skærer dem i sushibidder. Servér med det samme.

**NÆRINGSVÆRDI (100 G):**  
Energi: 191 kcal/800 kJ, Kulhydrat: 15 g,  
Protein: 11,0 g, Fedt: 9,4 g

\*Opskrifter fås på [santamariafoodservice.dk](http://santamariafoodservice.dk)



SKØN FALAFEL MED LÆKKER TACO HUMMUS OG SPRØD AGURKESALAT - DET HELE I FARVERIG KLÆDEDragt.

TID: 50 MIN., heraf kan 30 MIN. laves dagen før (falafel og hummus)  
PORTIONER: 10.

#### INGREDIENSER

10	<b>gulerods og rødbede tortillas</b>
50	frisklavede falafler*
	Taco Hummus*
	Agurkesalat*
200 g	<b>Santa Maria Taco Sauce</b>
150 g	icebergsalat, fint snittet
20 g	frisk koriander, som pynt

#### TILBEREDNING

1. Frituresteg/genopvarm falaflerne.
2. Smør hver tortilla med hummus.
3. Tilføj salat og 5 falafler.
4. Slut af med tacosauce og frisk koriander.
5. Rul sammen, og servér med agurkesalat.

#### TIPS!

Lav dine egne falafler, og boost din indtjening og madoplevelse. De kan tilberedes dagen før. Skal det være endnu mere praktisk? Byt dem ud med DeliOatBites!

#### NÆRINGSVÆRDI (100 G):

Energi: 164 kcal/687 kJ, Kulhydrat: 16 g, Protein: 5,3 g, Fedt: 8,2 g

\*Opskrifter kan hentes på [santamariafoodservice.dk](http://santamariafoodservice.dk)

# UNSMOOTHIE I TORTILLA BOWL



'DEKONSTRUERET' SMOOTHIE MED YOGHURT, BÆR, NØDDER OG HONNING, SERVERET I SPISELIG SKÅL.

TID: 30 MIN., heraf kan 20 min. laves dagen før (fyld)  
PORTIONER: 10.

#### INGREDIENSER

10	<b>gulerods og rødbede tortillas</b>
	Madolie til bageform
1500 ml	græsk yoghurt
150 g	mandler
150 g	hassel nødder, ristede
150 g	hindbær
300 g	banan, skiver
150 g	peanutbutter
200 g	granatæbler, kerner
100 g	honning

#### TILBEREDNING

1. Varm ovnen op til 100 °C, og smør indersiden af 10 forme med madolie.
2. Fold en tortilla i hver form, og bag formene i ovnen i cirka 30 minutter.
3. Tag tortillaerne op af bageformene, og lad dem køle af. Placér dem på de tallerkner, de skal serveres på.
4. Smør tortillaskålene med jordnøddesmør, og fyld dem med yoghurt, frugt, bær, nødder og en smule honning.
5. Skålene holder cirka 40 min.

#### TIPS!

Kanel og ingefær er fantastisk til denne ret. Du kan også bytte honning ud med ahornsirup.

#### NÆRINGSVÆRDI (100 G):

Energi: 219 kcal/913 kJ, Kulhydrat: 20 g, Protein: 5,8 g, Fedt: 12 g

# PURPLE HAZY CREAMCHEESE SLICE

LÆKKER FORKÆLELSE MED CREMET FYLD AF CITRON OG MASCARPONE.

# DOBBELT GULERODS- KAGE

GULERODSKAGE MED CHOKOLADE  
OG ET STREJF AF APPELSIN.

## PURPLE HAZY CREAMCHEESE SLICE

TID: 30 MIN., heraf kan 10 MIN. laves dagen før (fyld)  
PORTIONER: 10.

### INGREDIENSER

- 4 rødbede tortillas
- 200 g mascarpone
- 100 ml lemon curd
- 1 citron, skal og saft
- 100 g blåbær

#### TIPS!

Varier med årstidens frugter eller bær.

### TILBEREDNING

- Bland mascarpone med lemon curd, citronsaft og citronskal. Kom fyldet i en sprøjtepose med spids.
- Læg 4 rødbedetortillaer oven på hinanden, og skær dem midt over med en skarp kniv. Skær hver halvdel i 4 dele. Det giver 32 dele i det hele.
- Sprøjt fyldet over halvdelen af stykkerne, og læg forsigtigt de resterende skiver ovenpå.
- Sprøjt også lidt fyld oven på hver kage. Pynt med blåbær.
- Opbevar dine slices koldt, og server dem, inden der er gået alt for længe.

### NÆRINGSVÆRDI (100 G):

Energi: 316 kcal/1278 kJ, Kulhydrat: 32 g, Protein: 5,2 g, Fedt: 17 g

## DOBBELT GULERODSKAGE

TID: 60 MIN., heraf er 30 MIN. afkøling  
PORTIONER: 25

### INGREDIENSER

- 4 gulerods tortillas
- 250 g flødeost
- 1 stor gulerod, revet
- 50 g flormelis
- 1 spsk. honningkagekrydderi (blanding af kanel, ingefær, nelliker og kardemomme)
- 1 appelsinskal og -saft
- 200 g chokolade efter eget valg, smeltes

#### TIPS!

Pynt med spiselige blomster og/eller strimler af appelsinskal.

### TILBEREDNING

- Bland alle ingredienser på nær tortillaer og chokolade.
- Læg hver tortilla på et stykke film.
- Smør fyldet ud over tortillaerne, rul dem sammen, pak dem i film, og luk enderne på filmen tæt.
- Kom rullerne på køl i mindst 30 min., så de er nemme at skære ud.
- Skær hver rulle i 5-6 stykker, så de kan stå op.
- Smelt chokolade i et vandbad.
- Dyp toppen af kagerne i chokoladen, eller dryp chokoladen ud over kagerne med en gaffel eller ske.
- Opbevar gulerodskagerne koldt indtil servering.

### NÆRINGSVÆRDI (100 G):

Energi: 268 kcal/1125 kJ, Kulhydrat: 35 g, Protein: 7,9 g, Fedt: 10 g

# ALLE PRODUKTER

HERUNDER FINDER DU ALLE VORES PRODUKTER, DER ER BRUGT TIL OPSKRIFTERNE I BROCHUREN.

102278	RØDBEDE TORTILLA 10"	620 G
102279	GULERODS TORTILLA 10"	620 G
4780	HVEDE TORTILLA 6"	330 G
4991	HVEDE TORTILLA 8"	480 G
4992	HVEDE TORTILLA 10"	750 G
4786	HVEDE TORTILLA 12"	1080 G

101254	TACO ORIGINAL SPICE MIX	532 G
101250	CRISPY BITES SPICE MIX	625 G
4919	GUACAMOLE, FROST	1000 G
4752	AVOKADOSLICES	500 G
4445	GREEN JALAPEÑOS	3065 G
4553	TACO SAUCE, MILD	3700 G
4548	TACO SAUCE, MEDIUM	3700 G
4552	TACO SAUCE, HOT	3700 G

101228	BAGEPULVER	700 G
101214	SORT PEBER. STØDT	350 G
101311	RANCH STYLE KRYDDERIMIX	650 G
101207	SPIDSKOMMEN	430 G
101229	BICARBONAT	1100 G
101180	INGEFÆR, STØDT	380 G
4114	WASABI & SESAME	295 G
101181	KANEL, STØDT	470 G
101201	NELLIKER, STØDT	425 G
101315	KARDEMOMME, STØDT	370 G

## GOLD & GREEN® PLANTEBASERET PROTEIN

200693	DELI OATS BITES® CHILI-GINGER	1000 G
200694	DELI OATS BITES® SMOKE-BBQ	1000 G
200685	PULLED OATS® VEGGIE NUDE	1,5 KG



# BRUG FOR MERE INFO? KONTAKT OS

**KENNETH SØGAARD GRØNNE**  
COUNTRY MANAGER  
KENNETH.GRONNE@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 444

**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

**PETER SCHYTTE**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
PETER.SCHYTTE@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 440

**ANDREAS DUNCAN GRAM**  
ACCOUNT MANAGER  
ANDREAS.DUNCAN@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 442

**CHRISTINA VISBY**  
KEY ACCOUNT MANAGER  
CHRISTINA.VISBY@PAULIG.COM  
MOBIL 27 100 445



**PAULIG  
PRO**

Santa Maria er en del af Paulig Pro's portefølje, der hjælper professionelle med at skabe en smagfuld, bæredygtig og succesfuld forretning.

