



Santa Maria

# BLEND IN OR STAND OUT.

UPPTÄCK HELA TORTILLASORTIMENTET

ÄLSKADE ORIGINAL

ÄTBARA TALLRIKAR MED STORA ANVÄNDNINGSOMRÅDEN

NYA VEGGIE-TORTILLOR!

EFFEKTFULLA BRÖD GJORDA PÅ MORÖTTER OCH RÖDBETOR



# PÅ GÅNG JUST NU

GÄSTERNAS BEHOV AV BÄRBARA RÄTTER FORTSÄTTER ÖKA.

DET GÖR ÄVEN SUGET EFTER VÄXTBASERAD, HÄLSOSAM OCH SPÄNNANDE MAT.



HEMLEVERANSER  
ÖKADE MED  
**400%**

## TAKE-AWAY OCH HEMLEVERANSER ÖKAR

Bärbar mat var en stor trend redan i början av 2020.\* Och de globala utmaningarna under de senaste åren har fått både take-away och hemleveranser att öka kraftigt. I Storbritannien ökade till exempel hemleveranserna av mat med nästan 400% under det sista kvartalet 2020, jämfört med samma period 2019.\*\*

\*Food & Friends' trendspotting 2020

\*\*The Guardian, 2021



**56%**  
ÄTER VEGETARISKT

## DEN GRÖNA REVOLUTIONEN FORTSÄTTER

Den gröna revolutionen har bara börjat, 56% av svenskarna äter vegetariskt minst en gång i veckan, en trend som drivs av de yngre och framförallt kvinnor. 25% säger att de äter mindre kött 2021.\* 85% är villiga att betala mer för snabbmat av hög kvalitet\*\*

\*Vegobarometern Sifo/Kantar, 2020

\*\*Hudson Pacific



**446M**  
#FOOD PÅ INSTAGRAM

## SPÄNNANDE MAT STÅR HÖGT PÅ ÖNSKELISTAN

Mat är ett väldigt samtida sätt att definiera sig själv. Det finns ungefär 446 miljoner inlägg på Instagram taggade med #food och många konsumenter väljer var och vad de ska äta utifrån hur maten ser ut. För många smäller "Insta-vänligt" högre än gott och de flesta europeiska tonåringar går hellre ut och äter än att gå och shoppa.

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

\*\*Foresight Factory, 2020

# EN GAMMAL IDÉ SOM HJÄLPER DIG ATT TACKLA MORGONDAGENS UTMANINGAR

Innan människor började räkna tid serverade de sin mat i tunnbröd. Idag finns det otaliga varianter av det här mångsidiga brödet och idén om en sorts tallrik som är både bärbar och ätbar passar marknaden bättre än någonsin. Vi har förälskat oss i den mjuka tortillan – och vi har lärt oss att göra den riktigt bra.

## ARGUMENT FÖR ATT VÄLJA TORTILLOR FRÅN SANTA MARIA:

- + Super-mångsidiga
- + Mild smak som passar till allt
- + Ett bra sätt att skapa bärbara rätter
- + Kräver inga bestick eller take away-förpackningar
- + Inget tillsatt socker
- + En storlek för varje rätt och varje tillfälle

## ANVÄND TORTILLOR FÖR ATT

skapa alla sorters tacos och wraps, men också som bas för quesadillas, pizzor, pinwheels eller friterade skålar för vilken rätt som helst. Tack vare mångsidigheten kan de hjälpa dig att **förenkla** dina **arbetsprocesser** genom att förkorta listan av ingredienser. De möjliggör att göra mer med mindre för att därmed **öka lönsamheten** och samtidigt **minska svinnet**.



# HELA TORTILLA- SORTIMENTET

6"

Använd minitortillan för att göra samma ljuvliga **små tacos** som finns i Kaliforniens foodtrucks och Mexikos gatukök. Den kan också bli en tunn bas för **minipizzor** som blir perfekta barsnacks, förrätter eller favoriter på barnmenyn.

8"

8-tummaren är perfekt för **chimichangas** och **taquitos**, som betyder "små tacos" på spanska. Det är bakade eller stekta tacorullar som kan fyllas med vad du vill. Den här tortillan är också ett bra val för **små quesadillas**, serverade som sides till soppor eller grytor. Du kan lätt göra den till ett **krispigt skal** genom att hänga den på ett ugns-galler och baka den i några minuter. Eller så kan du göra en ätbar skål av den. I så fall behöver du en ugnssäker skål eller baksidan på en muffinsform till exempel.

10"

Ett bra val för **wraps**, som Asian Summer Rolls med Pulled Oats och Teriyaki Sauce. 10-tums tortillan passar också bra när du ska göra **pin-wheels** som förrätter eller snacks. Andra sätt att använda den är rätt upp och ner som ett tillbehör till en **birria** eller som bas för en **pizzarulle**.

12"

Den stora 12-tums tortillan är en bra genväg till en turkisk **lahmachun** eller en **vikt pizza slice**. Den är också det perfekta valet för en klassisk **burrito**, som gärna får delas på mitten så det härliga innehållet syns. Använd vilken fyllning som helst, varm eller kall, rivna grönsaker, ost och kanske kallskuret.

6"

8"

12"

10"

## ETT BRÖD FÖR HUNDRATALS RÄTTER

I stort sett alla servingsalternativ kan ersättas med en tortilla, oavsett om det är en skål, en strut eller någon annan sorts bröd. Genom att göra det kan du dra ner på antalet produkter som används i köket, vilket får det dagliga arbetet att flyta på bättre och mer lönsamt. Vi tycker att 3-rätters menyerna här nedanför är ett kul exempel på vad som är möjligt.

## GÖR DINA EGNA TORTILLA-CHIPS!

Vilken storlek som helst funkar här. Skär bara dina tortillor i små trianglar och tillsätt lite olja innan du bakar eller friterar dem. Klart.



## TESTA EN 3-RÄTTERS TORTILLA-MENY

### KLASSIKER I NYA KLÄDER

*Förrätt*

Sushi Bites in Party Suits

*Huvudrätt*

Caesar in a Blanket

*Efterrätt*

Double Carrot Cake Stump

### TORTILLAS ON TOUR

*Förrätt*

Quesadilla with Kimchi

*Huvudrätt*

Taquitos

*Efterrätt*

Purple Hazy Cream Cheese Slice

Alla recept finns på [santamariaworld.com](http://santamariaworld.com)





# SKRIKIGA NYHETER

Nu lanserar Santa Maria ett par helt nya tortillor som tillverkas på morötter och rödbetor. Det betyder starka och helt naturliga färger, ljuvliga smaker, uppdaterade näringsvärden och såklart – mångsidiga produkter som kan avnjutas var som helst. De nya tortillorna är perfekta för att skapa **bärbar, hälsosam** och **spännande** mat.

## TORTILLA RÖDBETA

Låt oss presentera de supermjuka rödbetstortillorna, gjorda på vete och (trumvirvel) rödbetor! Det är så de får sin djupa färg på helt naturlig väg. Rödbetorna ger också en mild och aningen söt smak som passar bra ihop med pepparrot, valnötter, Tikka Spice Mix och svartpeppar. Den här tortillan kan paras ihop med rätter från hela världen, som indisk street food till exempel. Testa med kryddiga röror, matiga bönor, linser och sval myntayoghurt i de här lilaskimrande bröden. Vi tänker att det lyfter vilken meny som helst.

## TORTILLA MOROT

De här mjuka tortillorna tillverkas på vete och morötter. Tack vare det höga grönsaksinnehållet har de en mild och lite söt smakprofil som går bra ihop med apelsin, persilja och kummin, men även lite mer oväntade smaker som oliver, kokosnöt och lakrits. Den orange färgen, som ger tortillan sitt effektfulla uttryck, är helt naturlig. Och precis som sin rödbetskusin är detta ett bra val för den som vill äta mer hälsosam mat. Den är perfekt för salladswraps, kyckling, falafel och mycket mer.



FÅ DITT  
ERBJUDANDE  
ATT STICKA UT

Veggie-tortillorna får din meny att sticka ut. Tack vare sina galna färger är de naturligt iögonfallande, intresseväckande och värdeskapande. De är också perfekta för att förpacka dina hälsosamma



Eftersom allt fler väljer vad de ska äta utifrån hur maten ser ut passar de här tortillorna perfekt. De ger dina gäster Insta-vänliga rätter som får bilder att sticka ut i sociala medieflöden.

FÅ DINA  
GÄSTER ATT  
STICKA UT



Receptet på  
"Crispy Cauliflower Cocktail"  
finns på [santamariaworld.com](http://santamariaworld.com)



30% RÖDBETOR

31% MORÖTTER

Mycket grönsaker, mindre vete  
Nya ljuvliga smaker

Folk betalar mer för bättre mat



STARKA OCH NATURLIGA FÄRGER

Lyfter dina hälsosamma alternativ  
Extremt Insta-vänliga

Mervärde möjliggör högre marginaler



SUPERMJUKA

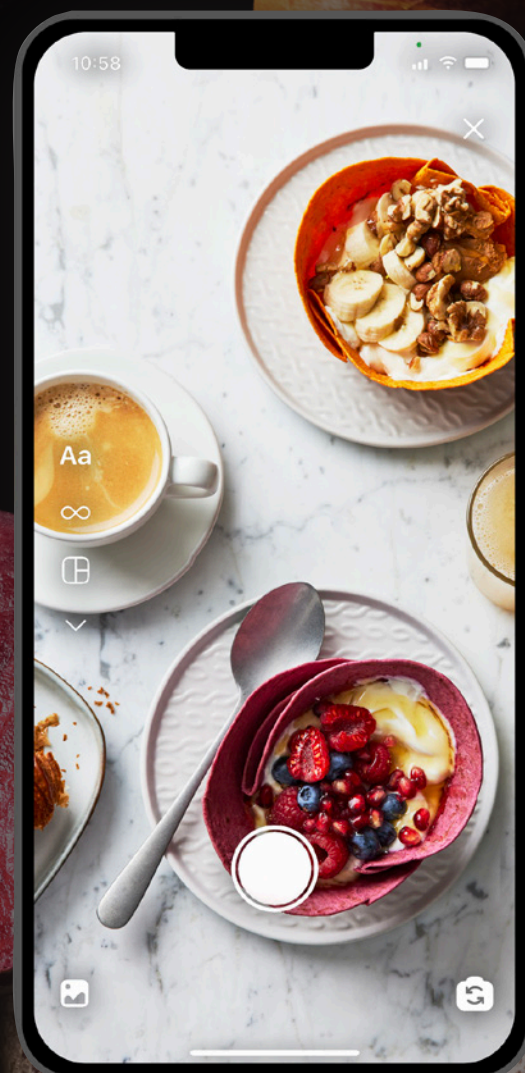
Inga spruckna tortillor

Mindre svinn och högre lönsamhet



# FÄRGSTARKT ÄR KRAFTFULLT

När någonting marknadsförs som "supermat" är det ofta färgstarkt, och det är ingen tillfällighet. Naturligt färgstarka råvaror har en tendens att vara fullproppade med nyttigheter. De får också maten att se intressant ut.



## GÖR DET INSTA-VÄNLIGT

Mat skapar engagemang. Det är något som alla kan relatera till och ha en åsikt om. Mat är det näst mest engagerande ämnet på Instagram, efter mode. Men de flesta europeiska tonåringarna går faktiskt ut och äter hellre än att gå och shoppa. Och för många är själva smaken inte lika viktig som att rätten är "Insta-vänlig". Så, mat har blivit ett viktigt sätt att uttrycka sig och det här är något du kan dra nytta av. Vad du än skapar, så länge det är vackert eller spektakulärt kan bli fångat på bild och postat i någons flöde, vilket ger dig en organisk marknadsförings-boost. Det är precis här de färgstarka veggie-tortillorna kommer in i bilden. Om de bara kombineras med en gnutta kreativitet blir de väldigt lågt hängande frukter för de instagrammande gästerna.

# HUR DU BÄST HANTERAR EN TORTILLA

## UNDBIK FASTKLIBBADE TORTILLOR

Ge paketet en liten knyck innan du öppnar det för att separera tortillorna från varandra.

## FÖRHINDRA ATT DE TORKAR

Förvara dina tortillor i en försluten behållare så håller de sig mjuka. När du använder många kan du lägga en kökshandduk på botten av en bakplåt eller liknande. Lägg tortillorna på den och en handduk till på toppen. Stänk lite vatten på och avsluta med ett lock som håller tätt.

## HÅLL TORTILLORNA VARMA

Det föregående handdukstricket funkar också för att hålla tortillor varma. Men i det här fallet är det bäst att skippa vattnet.

## GRILLA FÖRSIKTIGT

Om du grillar tortillor blir de bäst om du använder låg värme och kör dem några sekunder på varje sida. För lång tid eller för mycket värme förvandlar dem till knäckebröd.

## STEK UTAN OLJA

Använd alltså inget stekfett och vänd på tortillan så fort kanten börjar resa sig.

## FÖRVARA I TORRFÖRRÅD

Du behöver inte förvara tortillor i kylan. De håller sig minst lika fräscha i ett torrförråd. Överblivna tortillor förvaras bäst vakuumpackade i frysen.

## LÅT GÄSTEN VÄRMA SJÄLV

När du serverar take-away kan det vara bra att låta gästen värma sina tortillor för att de inte ska bli soggiga. Skicka med dem i en försluten papperspåse så håller de sig fräscha.

## ANVÄND KALLA TORTILLOR TILL WRAPS

Kalla tortillor spricker mindre än varma. Därför är det bättre lämpade för att typer av wraps.

## HÅLL DEM TORRA

Försök använda torra ingredienser närmast tortillan för att undvika ett soggigt bröd.

## HITTA NÅGOT MED ÖVERBLIVNA TORTILLOR

Om du får några tortillor över kan du laga något extra, som hemmagjorda tortillachips till exempel.

## LÅT DEM BEKÄNNA FÄRG

De nya veggie-tortillorna håller färgen bäst om de värms upp försiktigt på låg värme.



# FÄRGSTARKA, SMAKRIKA, KRAFTFULLA RECEPT

Här får du några bra sätt att boosta din meny med spännande rätter. Alla de här recepten tillagas i några enkla steg, med några få ingredienser som är tillgängliga och prisvärda året runt. Recepten är framtagna för att hjälpa dig mot enklare arbetsprocesser och ett bättre förhållande mellan matupplevelse och marginal. Med de här rätterna kan du ta sikte mot hängivna gäster, inspirerade medarbetare och ökad lönsamhet.

SUSHI BITES IN PARTY SUITS

PEACOCKING FALAFEL WRAP

UNSMOOTHIE IN TORTILLA BOWL

DOUBLE CARROT CAKE STUMP

PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE



# SUSHI BITES IN PARTY SUITS

OVANLIGT IÖGONFALLANDE, SNABBLAGAD  
OCH GOD KULTURKROCK.

TID: 10 MIN  
PORTIONER: 10

#### INGREDIENSER

10	Santa Maria Veggie Tortillas, både carrot och beetroot
1 kg	rökt lax*
300 g	cream cheese, naturell
10	nori-blad
250 g	gurka, skuren i stavar
250 g	Santa Maria Frozen Avocado
150 g	gari (inlagd ingefära)
100 g	rädisor, skivade
40 g	Santa Maria Wasabi Sesame

#### TIPS!

Grava lax för att  
sätta din egen  
smaktvist och öka  
lönsamheten.

#### TILLAGNING

1. Tina avokadon.
2. Skär laxen och gurkan i 2 cm tjocka stavar. Skiva rädisorna tunt.
3. Lägg alla tortillor på varsin bit plastfolie, bred på cream cheese på hela bröden och krydda med Wasabi Sesame.
4. Lägg ett nori-blad på cream cheesesen, sen en laxbit en liten bit från kanten.
5. Lägg en gurkbit i motsatt riktning och avokadobitar ovanpå laxen.
6. Avsluta med lite gari och rädisor.
7. Rulla ihop tortillorna och slå in dem i plastfolien. Tvinn ihop ändarna av plasfolien tajt.
8. Förvara sushirullarna i kylan ca 30 min innan du skär dem i sushi bites. Servera direkt.

#### NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 191 kcal/800 kJ, Kolhydrat: 15 g,  
Protein: 11,0 g, Fett: 9,4 g

Receptet finns på [santamariaworld.com](http://santamariaworld.com)





## PEACOCKING FALAFEL WRAP

LJUVLIG FALAFEL MED LEN TACO-HUMMUS OCH KRISPIG GURKSALLAD. ALLTIHOP I SKRIKIGA KLÄDER.

TID: 50 MIN, ovarav 30 min kan läggas dagen före (falafel & hummus)  
PORTIONER: 10

### INGREDIENSER

10	<b>Santa Maria Veggie Tortillas, carrot</b>
50	nygjorda falaflar Taco-hummus* Gurksallad*
200 g	<b>Santa Maria Taco Sauce</b>
150 g	isbergssallad, finstrimlad
20 g	färsk koriander, som garnityr

### TILLAGNING

1. Fritera eller värm på falafelarna.
2. Bred varje tortilla med hummus.
3. Lägg på sallad och 5 falaflar.
4. Avsluta med Taco Sauce och färsk koriander.
5. Vik ihop och servera med gurksallad.

### TIPS!

Gör dina egna falaflar för att höja marginalen och smakupplevelsen. De kan förberedas dagen före. Vill du ha en superrenkel lösning? Byt ut dem mot DeliOatBites!

### NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 164 kcal/687 kJ, Kolhydrat: 16 g, Protein: 5,3 g, Fett: 8,2 g

\*Receptet finns på [santamariaworld.com](http://santamariaworld.com)

# UNSMOOTHIE IN TORTILLA BOWL



"DEKONSTRUERAD" SMOOTHIE MED YOGHURT, BÄR, NÖTTER OCH HONUNG, SERVERAD I EN ÄTBAR SKÅL.

TID: 30 MIN, varav 20 min kan läggas dagen före (tortilla-skål)  
PORTIONER: 10

### INGREDIENSER

10	<b>Santa Maria Veggie Tortillas, carrot eller beetroot</b>
	Olja (för att baka skålar)
1500 ml	turkisk yoghurt
150 g	mandlar
150 g	hassel nötter, rostade
150 g	hallon
300 g	banan, skivad
150 g	jordnötssmör
200 g	granatäpple, frön
100 g	honung

### TILLAGNING

1. Sätt ugnen på 80°C och smörj insidan av 10 ugnssäkra skålar med olja.
2. Vik ner en tortilla i varje skål och baka dem i ugnen ca 20 minuter.
3. Plocka upp tortillorna ur skålarna och låt dem svalna. Placera dem på serveringsfat.
4. Bred varje tortillaskål med jordnötssmör och fyll dem med yoghurt, frukt, bär, nötter och en skvätt honung.

### TIPS!

Kanel och ingefära passar den här desserten perfekt. Du kan också byta ut honungen med lönn sirap.

### NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 219 kcal/913 kJ, Kolhydrat: 20 g, Protein: 5,8 g, Fett: 12 g



# PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE

OTROLIG LITE GODSAK MED KRÄMIG  
CITRON- OCH MASCARPONEFYLLNING.

# DOUBLE CARROT CAKE STUMP

CHOKLADDOPPADE MOROTSKAKESTUBBAR  
MED ETT STÄNK AV APELSIN.

## PURPLE HAZY CREAM CHEESE SLICE

TID: 30 MIN, varav 10 MIN kan läggas dagen före (fyllning)  
PORTIONER: 10

### INGREDIENSER

- 4 Santa Maria Veggie Tortillas, beetroot
- 200 g mascarpone
- 100 ml lemon curd
- 1 lemon, zest och juice
- 100 g blåbär

#### TIPS!

Variera med  
säsongens  
frukter och bär.

### TILLAGNING

- Blanda mascarpone med lemon curd, citronjuice och zest. Lägg fyllningen i en spritspåse med tyll.
- Lägg tortillorna på varandra och dela dem på mitten med en vass kniv. Skär varje halva i 4 bitar, vilket ger totalt 32 st.
- Spritsa fyllningen över hälften av bitarna och lägg de tomma ovanpå de fyllda.
- Spritsa även lite fyllning på toppen av varje slice. Garnera med blåbär.
- Förvara i kylan, men inte för länge, fram till servering.

### NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 316 kcal/1278 kJ, Kolhydrat: 32 g, Protein: 5,2 g, Fett: 17 g

## DOUBLE CARROT CAKE STUMP

TID: 60 MIN, varav 30 MIN är avkylning  
SERVING: 25

### INGREDIENSER

- 4 Santa Maria Veggie Tortillas, carrot
- 250 g cream cheese
- 1 stor morot, riven
- 50 g florsocker
- 1 msk pepparkaksmix (en blandning av kanel, ingefära, nejlika och kardemumma)
- 1 apelsinzest och -juice
- 200 g choklad, vit och mörk att smälta

#### TIPS!

Garnera med ätbara blom-  
mor och/eller tunna remsor  
av apelsinzest.

### TILLAGNING

- Blanda alla ingredienser utom tortillor och choklad.
- Lägg varje tortilla på varsin bit plastfolie.
- Lägg fyllning på tortillorna, rulla ihop dem, klä in dem med plastfolie och tvinn plastfoliens ändrar tajt.
- Lägg rullarna i kylan minst 30 min för att de ska bli lätta att skära.
- Skär varje rulle i 5-6 stubbar och ställ dem upp.
- Smält choklad i en skål placerad över kokande vatten.
- Doppa stubbarnas toppar i choklad eller ringa över chokladen med en gaffel eller sked.
- Förvara kakstubbar i kylan till servering.

### NÄRINGSVÄRDE (100 G):

Energi: 268 kcal/1125 kJ, Kolhydrat: 35 g, Protein: 7,9 g, Fett: 10 g

# PRODUKTERNA

HÄR LISTAR VI ALLA VÅRA PRODUKTER SOM ANVÄNDS I  
BROSCHYRENS RECEPT.

102278	VEGGIE TORTILLA BEETROOT 10"	620 G
102279	VEGGIE TORTILLA CARROT 10"	620 G
4780	SOFT TORTILLA 6"	330 G
4991	SOFT TORTILLA 8"	480 G
4992	SOFT TORTILLA 10"	750 G
4786	SOFT TORTILLA 12"	1080 G

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

101228	BAKPULVER	700 G
101214	SVARTPEPPAR, MALEN	350 G
101311	RANCH STYLE SEASONING MIX	650 G
101207	SPISKUMMIN	430 G
101229	BIKARBONAT	1100 G
101180	INGEFÄRA, MALEN	380 G
4114	WASABI & SESAME	295 G
101181	KANEL, MALEN	470G
101201	NEJLIKOR, MALEN	425G
101315	KARDEMUMMA, MALEN	370G

## GOLD & GREEN® PLANT-BASED PROTEIN

200693	CHILI-GINGER MARINATED DELI OATBITES	1 KG
200694	SMOKY BBQ MARINATED DELI OATBITES	1 KG
200685	PULLED OATS' NUDE	1,5 KG



# VILL DU VETA MER? HÖR GÄRNA AV DIG

**MIKAELA RINALDO**

COUNTRY MANAGER OOH  
mikaela.rinaldo@paulig.com  
0700-852 409

**JOHAN RAMBERG**

KAM GROSSIST  
johan.ramberg@paulig.com  
0700-852 309

**MAY LUU PHONG**

KAM OFFENTLIGT  
may.luu-phong@paulig.com  
0700-852 206

**SAMMAR JOMHA**

KAM GROSSIST  
072-8552296  
sammar.jomha@paulig.com

**PETER NORDSTRÖM**

KAM RESTAURANG  
peter.nordstrom@paulig.com  
0768-282 900

**TANYA ELSAYEH**

KAM RESTAURANG  
070-0852445  
tanya.elsayeh@paulig.com

**JOHAN SUNDBERG**

KAM RESTAURANG  
073-3978968  
johan.sundberg@paulig.com

[WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.SE](http://WWW.SANTAMARIAFOODSERVICE.SE)



**PAULIG  
PRO**

Santa Maria är en del av Paulig PRO. Tillsammans hjälper vi professionella att skapa smakrika, hållbara och lönsamma affärer.

