



# Produktu katalogs



**PAULIG**

*For a life full of flavour.*



**Santa Maria**

# SANTA MARIA STĀSTS

1911. gadā Gēteborgā, Zviedrijā darbību sāka neliels tēju un garšvielu veikals Nordfalks. 2001. gadā uzņēmums ieguva jaunu nosaukumu – Santa Maria. Šobrīd Santa Maria ir kļuvis par vadošo uzņēmumu Ziemeļvalstīs, kas nodarbojas ar garšvielu ražošanu un pārtikas koncepciju izstrādi. Santa Maria produkciju iedala piecās galvenajās grupās: **Garšvielas, Tex Mex, Āzijas, Indijas ēdieni** un **BBQ** (grila ēdieni).

Īpaši svarīga mums ir kvalitāte un produktu attīstība. Pastāvīgi nodarbojamies ar pārtikas drošības uzraudzību, un mūsu ražošanas uzņēmumi visus produktus sertificē atbilstoši FSSC 22000 sertifikātiem.

Zinātkāre un kaisle pēc laba ēdiena ir palīdzējusi mums atrast jaunas un neatvairāmas garšas visā pasaulē. Mūsu misija ir piedāvāt vislabākās garšas, sākot ar izejvielām līdz Food Service izmantojamām garšvielām. Mēs apceļojam visu pasauli, lai gūtu idejas un iedvesmu, kā arī lai papildinātu savas zināšanas ēdiena pagatavošanas un pasniegšanas jomā.

Mēs nepārtraukti meklējam jaunas idejas, izstrādājam jaunus konceptus un novērtējam bezkompromisu kvalitāti, ilgtspējīgu darbību un ilgstošu koncentrēšanos uz augstu rezultātu.

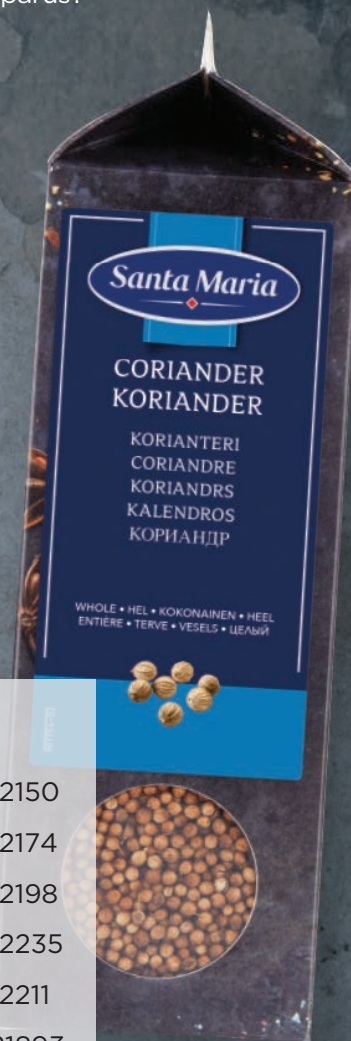




# ĢARŠVIELAS

No gandrīz 100 dažādām garšvielām mūsu klāstā katrs var atrast sev iecienītāko. Mēs piedāvājam visu, sākot no Zvaigžņu anīsa līdz pat maltam kanēlim.

Vai zinājāt, ka garšu var pastiprināt, sausā cepamajā pannā uzsildot melnos piparus?



KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101215	Baltie pipari, graudu	550	7311311012150
101217	Baltie pipari, malti	500	7311311012174
101219	Čili pipari Ancho	470	7311311012198
101223	Čili pipari Chipotle	500	7311311012235
101221	Čili pipari Guajillo	440	7311311012211
102189	Čili pipari Piri Piri	175	7311311021893
101222	Čili pipari Red Hot, pārslas	295	7311311012228
101175	Diļļu sēklas	450	7311311011757
101177	Fenheļa sēklas, veselas	300	7311311011771
101180	Ingvers, malts	380	7311311011801
101343	Kadiķa ogas	290	7311311013430
101218	Kajennas pipari	450	7311311012181
101181	Kanēlis, malts	470	7311311011818
101358	Kanēļkoka miza	300	7311311013584
101314	Kardamona sēklas, maltas	500	7311311013140
101179	Kurkuma, malta	485	7311311011795



KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101185	Koriandrs, malts	355	7311311011856
101184	Koriandrs, vesels	270	7311311011849
101361	Krustnagliņas, veselas	340	7311311013614
101207	Kumīns	430	7311311012075
101197	Çimenes, veselas	420	7311311011979
101209	Çiploki, granulēti	650	7311311012099
101208	Çiploki, sasmalcināti	560	7311311012082
101359	Lauru lapas	45	7311311013591
101231	Magoņu sēklas	550	7311311012310
101212	Melnie pipari Tellicherry, graudu	450	7311311012129
101214	Melnie pipari, malti	350	7311311012143
101211	Melnie pipari, rupja maluma	460	7311311012112
101199	Muskatrieksts, malts	440	7311311011993
102076	Paprikas pulveris	450	7311311020766
101349	Rozā pipari, graudu	265	7311311013492
101224	Sarkanā paprika, sasmalcināta	410	7311311012242
101206	Sezama sēklas, baltās	490	7311311012068
101205	Sezama sēklas, melnās	550	7311311012051
101203	Sinepju sēklas, brūnās	610	7311311012037
101204	Sinepju sēklas, dzeltenās	640	7311311012044
101198	Sīpoli, granulēti	570	7311311011986
101347	Sīpoli, sasmalcināti	335	7311311013478
101194	Smaržīgie pipari, veseli	345	7311311011948
101342	Zaļie pipari, graudu	165	7311311013423
101362	Zvaigžņu anīss	160	7311311013621





# GARŠAUGI UN GARŠAUGU MAISĪJUMI

Kas gan būtu itāļu virtuve bez bazilika, angļu — bez piparmētras, bet franču — bez rozmarīna? Mūsu piedāvājumā ir plaša lielisku garšaugu izvēle.



	KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
	101131	Baziliks	145	7311311011313
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101281	Chef de Provence	340	7311311012815
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101286	Dārza garšaugu maisījums	420	7311311012860
	101132	Dilles	155	7311311011320
	101133	Estragons	95	7311311011337
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101283	Franču garšaugi	180	7311311012839
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101303	Provansas garšviela	205	7311311013034
	101136	Majorāns	95	7311311011368
	101140	Pētersīļi	95	7311311011405
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101293	Picas garšviela	105	7311311012938
	101835	Raudene	65	7311311018350
	101141	Rozmarīns	275	7311311011412
	101836	Timiāns	185	7311311018367
BEZ PIEVIENOTA SĀLS	101289	Vidusjūras garšaugu maisījums	340	7311311012891

# KULINĀRIJAI / CEPŠANAI

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101228	Cepamais pulveris	700	7311311012280
101174	Citronskābe	750	7311311011740
101202	Jūras sāls	1010	7311311012020
101248	Vanilīna cukurs	810	7311311012488
101247	Vaniļas cukurs	700	7311311012471
101230	Pārtikā lietojams želatīns	600	7311311012303



# GARŠVIELU MAISĪJUMI



BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

BEZ  
PIEVIENOTA  
SĀLS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101280	Aromātiskā sāls	920	7311311012808
101225	Asā paprika	480	7311311012259
101298	Citronpipari	750	7311311012983
101339	Citronpipari	530	7311311013393
101220	Čili pulveris	430	7311311012204
101272	Gaļas kopējā garšviela	610	7311311012723
101307	Girosa garšviela	590	7311311013072
101327	Gulaša garšviela	670	7311311013270
101310	Kartupeļu garšviela	800	7311311013102
101287	Kebaba garšviela	370	7311311012877
101285	Ķiploku sāls	1030	7311311012853
101282	Madras karijs	435	7311311012822
101308	Maltās gaļas garšviela	630	7311311013089
101345	Maltās gaļas garšviela	490	7311311013454
101305	Medījuma garšviela	480	7311311013058
101291	Persilāde	720	7311311012914
101299	Piecu piparu maisījums	410	7311311012990
101304	Pikantā garšviela gaļai	550	7311311013041
101290	Piparu maisījums	540	7311311012907
101348	Piecu piparu maisījums	530	7311311013485
101356	Steika garšviela	660	7311311013560
101312	Šašlika garšviela	730	7311311013126
101294	Universālā garšviela	845	7311311012945
101297	Vistas gaļas garšviela	650	7311311012976
101344	Vistas gaļas garšviela	445	7311311013447
101301	Zivju garšviela ar citronu	500	7311311013010
101300	Zivju garšviela ar dillēm	490	7311311013003





# GARŠVIELU MAISIJUMI SALĀTU BĀRAM



KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101338	Mērces garšvielu maisījums ar čili un mango	680	7311311013386
101311	Mērces garšaugu maisījums ar ķiplokiem un sīpoliem	650	7311311013119
101284	Mērces garšaugu maisījums ar ķiplokiem un garšaugiem	575	7311311012846



Vai zinājāt, ka garšvielu maisījumi  
lieliski sader ar sviestu?

# GARŠVIELAS LIELĀKOS IEPAKOJUMOS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/kg	EAN
11678	Gaļas kopējā garšviela	8	4740018116787
11679	Piedeve kartupeļiem	9	4740018116794
11541	Piedeve vistas ēdieniem	7	4740018115414
12110	Universāla garšviela ar dārzeņiem	9	4740018121101



# GARŠVIELAS PORCIJĀS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
4813	Sāls	1,1 g x 1500	7311310048136
4814	Melnie pipari	0,22 g x 1500	7311310048143



# DZIRNAVĪŅAS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
4142	Akmens sāls	455	7311310041427
4143	Čili eksplozija	275	7311310041434
4140	Tellicherry melnie pipari	210	7311310041403



# MORE. BY SANTA MARIA

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
4125	American Cajun	190	7311310041250
17924	Apelsīnu pipari	300	7311310411954
17827	Baziliks ar tomātiem	250	7311310411756
4123	Garšvielu maisījums grilēšanai	300	7311310041236
17826	Kūpināta paprika	230	7311310411657
4114	Vasabi un sezams	295	7311310411459



# BIOLOGISKĀS GARŠVIELAS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101233	BIO baziliks	140gx6	7311311012334
101234	BIO ingvers, malts	360gx6	7311311012341
101236	BIO sīpoli, granulēti	510gx6	7311311012365
101237	BIO raudene	65gx6	7311311012372
101239	BIO rozmarīns	230gx6	7311311012396
101242	BIO melnie pipari, malti	330gx6	7311311012426
101241	BIO melnie pipari, graudu	450gx6	7311311012419
101240	BIO melnie pipari, rupja maluma	380gx6	7311311012402
101837	BIO timiāns	195gx6	7311311018374
101244	BIO ķiploki, granulēti	600gx6	7311311012440
101245	BIO baltie pipari, graudu	540gx6	7311311012457
101232	BIO karijs	370gx6	7311311012327
101271	BIO Taizemes garšvielu maisījums ar ananasiem	675gx6	7311311012716
101324	BIO kumīns	460Gx6	7311311013249



# BBQ

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
<b>GARŠVIELU MAISĪJUMI</b>			
101325	BBQ mērces un marinādes garšvielu maisījums ar čipotli un citrusaugļiem	650	7311311013256
101999	BBQ mērces un marinādes garšvielu maisījums ar sarkano čili un ingveru	490	7311311019999
101998	BBQ mērces un marinādes garšvielu maisījums Čimičuri	350	7311311019982
101276	Garšvielu maisījums gaļas marinēšanai ar garšaugiem	580	7311311012761
101277	Steakhouse BBQ garšvielu maisījums	565	7311311012778
<b>EĻĻA</b>			
4614	BBQ eļļa, oriģinālā	2500 ml	7311310046149
<b>MARINĀDE</b>			
4620	Universālā marināde	2500 ml	7311310046200
<b>GLAZŪRA</b>			
200519	BBQ sojas glazūra Āzijas gaumē	1000 ml	7311312005199
200605	BBQ ananasu un halapenjo piparu glazūra	1115	7311312006659
200652	BBQ mango un halapenjo piparu glazūra	1050	7311312006523
200640	BBQ čipotles piparu glazūra	1110	7311312006400
200653	BBQ čipotles piparu glazūra	2500	7311312006530
<b>MĒRCES</b>			
200642	BBQ mērce ar čipotles pipariem	1110	7311312006424
200644	BBQ mērce ar burbona viskiju	1165	7311312006448
200643	BBQ mērce ar dūmu aromātu	1140	7311312006431
200650	BBQ mērce ar dūmu aromātu	2560	7311312006509
200651	BBQ mērce amerikāņu gaumē	2575	7311312006516
200641	BBQ mērce amerikāņu gaumē	1145	7311312006417
200520	BBQ adobo mērce karībiešu gaumē	1000 ml	7311312005205
200518	BBQ mērce korejiešu gaumē	1000 ml	7311312005182

Izspiežamās  
pudeles

## KĀ PAGATAVOT IZCILU BURGERU?

Izmantojiet treknu gaļu, piemēram, ribiņas vai cauraudzīti. Rupji samalta gaļa padarīs Jūsu burgeru īpaši garšīgu. Pagatavojiet burgeru masu īsi pirms cepšanas un pievienojiet sāli maltajai gaļai tieši pirms burgera cepšanas. Cepiet gaļu tikai tad, kad tas nepieciešams. Burgera pagatavošanā izmantojiet brioche maizītes (vai līdzīgas), kam piemīt bagātīga garša, gaisīga struktūra - izvelk no gaļas tās sulu.

# BBQ SIERA BURGERS

**Klasiskais Teksasas burgers ar dūmakainu aromātu.  
Receptē varat izmantot arī jebkuru citu no mūsu BBQ mērcēm.**

## Sastāvdaļas (10 porcijām)

- 1,5 kg Rupji malta liellopu gaļa  
**Santa Maria akmens sāls**  
**Santa Maria Tellicherry melnie pipari**
- 100 ml Rapšu eļļa
- 10 Hamburgera maizītes (vēlams brioche)

### CITAS SASTĀVDAĻAS (VARAT AIZVIETOT AR VĒL CITIEM PRODUKTIEM)

- 10 Čedara siera gabaliņi  
**Santa Maria BBQ mērce ar burbonu**
- 20 Bekona šķēlītes, apceptas
- 3 Tomāti, sagriezti
- 2 Sarkanie sīpoli, smalki sagriezti  
**Santa Maria garšvielu maisījums  
dārzeņu marinēšanai**

## Pagatavošana

Samaisiet smalki sagrieztus sīpolus ar garšvielu maisījumu, kā norādīts uz iepakojuma. No gaļas masas izveidojiet apaļas 150 g burgeru kotletītes.

Tieši pirms cepšanas pievienojiet gaļai sāli un piparus.

Cepiet burgerus rapšu eļļā, vēlams ar iekšējo temperatūru 72 °C, aptuveni 3 min. no vienas puses (cepšanas ilgums ir atkarīgs no grilvirsmas/plīts karstuma), pārklājiet ar sieru un ļaujiet tam izkust.

Apgrauzdējiet hamburgera maizītes, līdz tās ir kļuvušas zeltaini brūnas.

Veidojiet burgeru šādā secībā: uzsmērējiet BBQ mērci uz maizītes, uzlieciet tomātus, bekonu, vēlreiz nedaudz uzsmērējiet BBQ mērci un beigās kārtojumu papildiniet ar sīpoliem.

# TEX MEX

Tako ir viens no daudzveidīgākajiem un aizraujošākajiem ēdieniem pasaulē, kas piedāvā dažādas ēdiena variācijas un samazina izmestā ēdiena daudzumu. Esiet zinātkārs, uzdrīkstieties eksperimentēt! Atklājiet jaunu garšu konceptus!

## KODS PRODUKTU NOSAUKUMS

### TORTIĻAS

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
4780	Kviešu tortiļas 6", 15 cm	330 g, (12x12)	7311310047801
4991	Kviešu tortiļas 8", 20 cm	480 g, (12x8)	7311310049911
4992	Kviešu tortiļas 10", 25 cm	750 g, (12x6)	7311310049928
4786	Kviešu tortiļas 12", 30 cm	1080 g, (12x6)	7311310047863
102278	Kviešu tortiļas ar biešu garšu 10", 25 cm	620 g (8x10)	7311311022784
102279	Kviešu tortiļas ar burkānu garšu 10", 25 cm	620 g (8x10)	7311311022791

### ČIPSI, TAKO

3211	Kukurūzas čipsi ar čili	475 g	7311310032111
3209	Kukurūzas čipsi ar sieru	475 g	7311310032098
4564	Mini načos čipsi	475 g	7311310045647
3212	Načo kukurūzas čipsi	475 g	7311310032128
3210	Kukurūzas čipsi ar sāli	475 g	7311310032104
4403	Tako laiviņas	2200 g (10x20)	7311310944032

### MĒRCES, SALSAS

200725	Mērce ar Čedara siera garšu	3000 g	7311312007254
4551	Sarkano tomātu salsas	3700 g	7311310045517
4552	Tako asā mērce	3700 g	7311310045524
4553	Tako maigā mērce	3700 g	7311310045531
4433	Salsa Rio Grande	3850 g	7311310044336

### ČILI, HALAPENJO

4445	Halapenjo	3065 g	7311310044459
4763	Sarkanie halapenjo	3065 g	7311310047634
4767	Dzeltenais banānu čili	3060 g	7311310047672

### GARŠVIELU MAISĪJUMI

101262	Čili kon karne garšvielu maisījums	448 g	7311311012624
101370	Fahitas garšvielu maisījums	532 g	7311311013706
101369	Tako garšvielu maisījums	532 g	7311311013690

### PASTA

4618	Čipotles čili pasta	750 g	7311310046187
------	---------------------	-------	---------------





# TAKO RECEPTES

Nav svarīgi, vai tako tiek pildīts ar gaļu, vistu, pupiņām, zivi vai dārzeņiem. Visu nosaka Jūsu garšas kārpiņas un tas, ko vēlaties nobaudīt.

## CARNITAS ar plucinātu cūkgaļu

**1 kg** Cūkgaļas kakla karbonāde  
**50 g** Santa Maria Pork Carnitas garšvielu  
maisījuma

1. Ierīvējiet gaļu ar garšvielu maisījumu.
2. Ievietojiet gaļu cepšanai paredzētā traukā un rūpīgi pārklājiet ar foliju.
3. Cepiet 120 - 140°C temperatūrā aptuveni 5 stundas.
4. Izmantojiet 2 dakšiņas, lai sadalītu gaļu mazākos gabaliņos.
5. Ja vēlaties atkārtoti uzsildīt gaļu, uzlieciet to uz sausas pannas un apcepiet aptuveni 5 minūtes.

## ZIVJU BAJA ar čipotli un citrusu

**1 kg** Pikša vai citas līdzīgas zivs fileja  
**3** Olas  
**40 g** Santa Maria BBQ mērces un marinādes  
garšvielu maisījums ar čipotli un  
citrusaugļiem  
**400 g** Panko rīvmaize  
Eļļa fritēšanai

1. Sagrieziet zivi 3 x 3 cm lielos gabaliņos.
2. Bļodā sakuliet olas.
3. Pievienojiet zivs gabaliņiem garšvielu maisījumu un pārlicinieties, ka visi gabaliņi ir vienmērīgi pārklāti.
4. Pievienojiet zivs gabaliņiem olas un pārlicinieties, ka visi ir vienmērīgi pārklāti.
5. Ieberiet panko rīvmaizi lielā bļodā un ielieciet tajā zivju gabaliņus. Uzmanīgi apviļājiet zivi un pārlicinieties, ka visi gabaliņi ir pārklāti ar rīvmaizi.
6. Fritējiet 180°C temperatūrā, līdz zivs ir kļuvusi zeltaini brūna.

# ĀZIJA



KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
------	--------------------	--------	-----

## GARŠVIELU MAISĪJUMI

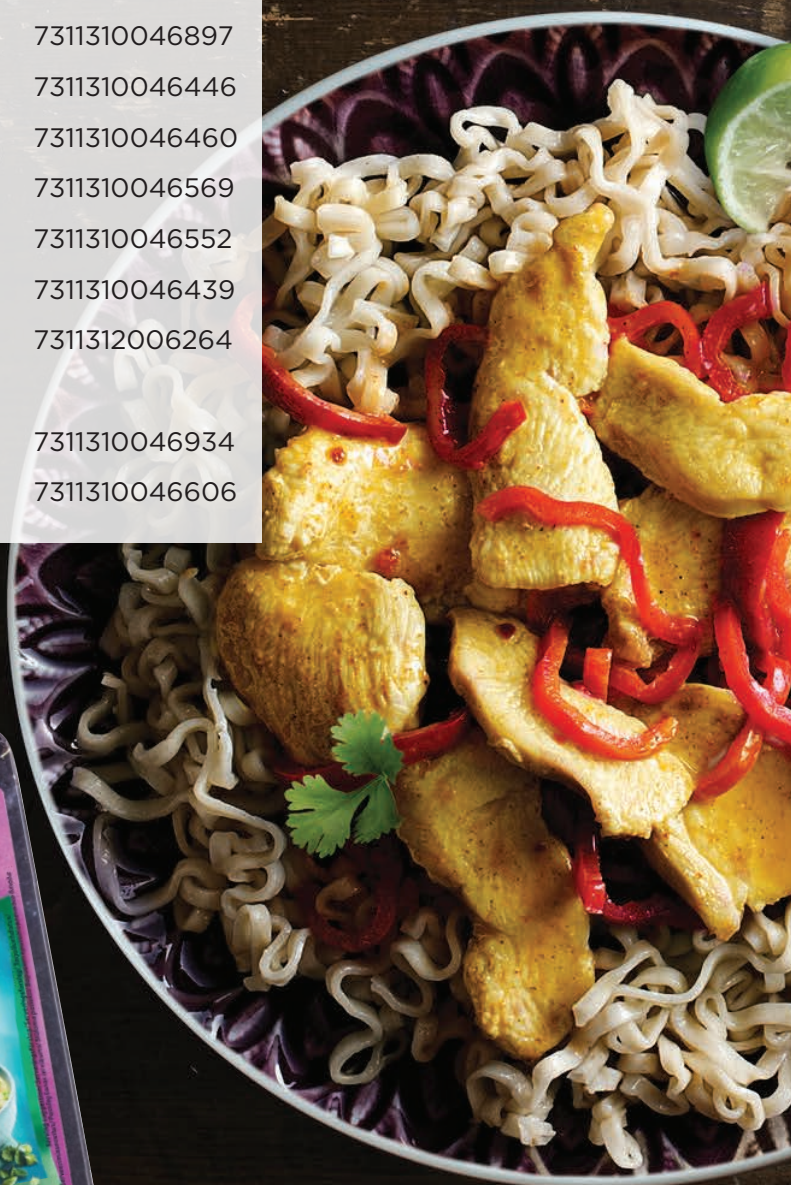
101256	Garšvielu maisījums vistas vok ēdieniem	713	7311311012563
101357	Garšvielu maisījums vok ēdieniem ar laimu	650	7311311013577
101258	Paneng sarkanā karija garšvielu maisījums	640	7311311012587
101259	Tom Kha taizemiešu zupas garšvielu maisījums	675	7311311012594
101257	Zaļā karija garšvielu maisījums	500	7311311012570

## MĒRCES, PASTAS

4689	Āzijas olu nūdeles	6000	7311310046897
4644	Austeru mērce	500	7311310046446
4646	Saldā čili mērce	1950	7311310046460
4656	Sarkanā karija pasta	470	7311310046569
4655	Zaļā karija pasta	470	7311310046552
4643	Saldā sojas mērce Ketjap Manis	500	7311310046439
200626	Terijaki mērce	2700	7311312006264

## KOKOSRIEKSTU PIENS

200562	Kokosriekstu krēms	1000	7311310046934
4660	Kokosriekstu piens	2900	7311310046606



# INDIJA

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
101265	Garam Masala garšvielu maisījums	553	7311311012655
6305	Garšvielu maisījums vistai Tikka	680	7311310063054
101266	Keralas karija garšvielu maisījums	553	7311311012662
101267	Raita garšvielu maisījums	700	7311311012679
101269	Tandoori garšvielu maisījums	560	7311311012693
101270	Tikka Masala garšvielu maisījums	560	7311311012709

# ITĀLIJA

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
4651	Saulē kaltēti tomāti eļļā	2300	7311310046514
200681	Pesto Genovese	1000	73113120068131

# STREET FOOD

KODS	PRODUKTU NOSAUKUMS	MASA/g	EAN
<b>GARŠVIELU MAISĪJUMI</b>			
100269	Garšvielu maisījums dārzeņu marinēšanai	400	7311311002694
100270	Kimči garšvielu maisījums	315	7311311002700
101365	Pulled Pork garšvielu maisījums	545	7311311013652
101366	Beef Brisket garšvielu maisījums	545	7311311013669
101367	Pork Carnitas garšvielu maisījums	520	7311311013676
101368	Jamaican Jerk garšvielu maisījums	510	7311311013683
<b>MĒRCES</b>			
200184	Srirača piparu mērce	980	7311312001849
200186	Siera un habanero piparu mērce	970	7311312001863
45385	Piri Piri piparu mērce	950	7311310453855
4539	Saldā čili mērce	1100	7311310453954
45405	Terijaki mērce	1090	7311310454050
45415	BBQ mērce ar burbonu	1100	7311310454159
45445	Čipotles piparu mērce	890	7311310454456
45555	Krēmveida mērce ar ķiplokiem un sīpoliem	920	7311310455552
45565	Gvakamoles mērce	940	7311310455651
45575	Salsas mērce	950	7311310455750





SEKO MUMS:

Instagram: [santamaria\\_latvija](#)

Facebook: [@SantaMariaLatvija](#)

# IDEĀĻAS GARŠAS KOMBINĀCIJAS



**Santa Maria**

**„SANITEX” SIA**

Liepu aleja 4, Rāmava,  
Ķekavas novads, LV-2111

**PROMO CASH&CARRY**

vairumtirdzniecības bāzes-veikali:

Rīga, Ieriķu iela 7d

Rīga, Tīraines iela 3b

Rīga, Mūkusalas iela 95

Valmiera, E. Lācera iela 4

Daugavpils, Stadiona iela 3g

Liepāja, Parka iela 11

**VAI VĒLATIES UZZINĀT VAIRĀK?  
SAZINIETIES AR MUMS!**

Paulig Latvia SIA  
Mazā Krasta 83, LV 1003  
Rīga, Latvija  
tel. +371 6724 4233  
[santamariaworld.com/lv/foodservice/](http://santamariaworld.com/lv/foodservice/)

[birojs@paulig.com](mailto:birojs@paulig.com)

[SANTAMARIAWORLD.COM/LV/FOODSERVICE](http://SANTAMARIAWORLD.COM/LV/FOODSERVICE)