

LIELISKIE

VRAPI

JAUNA
PAAUDZE

Vienkārši,
ātri un
izdevīgi



14

JAUNAS
LIELISKAS
RECEPTES

Santa Maria

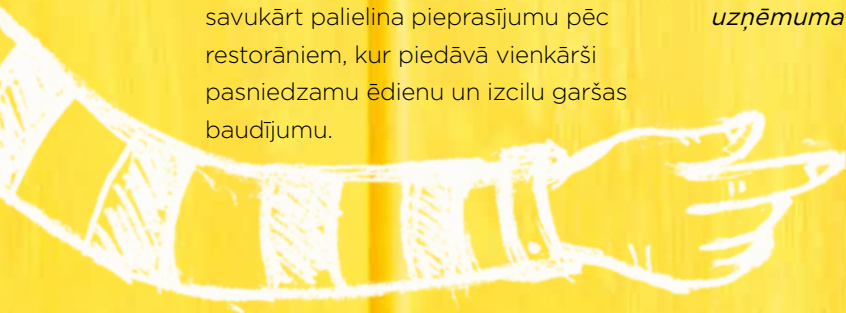
LIELISKIE

VRAPI

KLŪST ARVIEN IECIENĪTĀKI UN
IZPLATĪTĀKI – PIEEJAMI VISUR UN VIENMĒR!
PATĒRĒTĀJI VĒLAS ĒDIENU, KURU ĒRTI NOPIRKT
UN APĒST PA CEĻAM!

Viena no mērķa grupām, kuras ietekme nepārtraukti pieaug, ir jauni un izglītoti mūsdienu cilvēki, kuriem **uzkodas** ir gluži vai mākslas forma un, kas nebaidās no jaunām garšām, bet gan gluži pretēji – meklē tās! Viņi vēlas labu, veselīgu ēdienu, kas savukārt palielina pieprasījumu pēc restorāniem, kur piedāvā vienkārši pasniedzamu ēdienu un izcilu garšas baudījumu.

Lai izmantotu šo tendenču sniegtās uzņēmējdarbības iespējas, esam radījuši **LIELISKOS VRAPUS**. Tā ir recepšu koncepcija ar noteiktu metodi un skaidru filozofiju – *labs ēdiens un nepieciešamais enerģijas lādiņš cilvēkiem ceļā, kas ļauj veicināt uzņēmuma ilgtspēju.*



LIELISKIE VRAPI IR VIENKĀRŠI
PAGATAVOJAMI UN IECIENĪTI
ĒDIENI, KAS LAUS VEIDOT ELASTĪGU UN
IENESĪGU ĒDIENKARTI



ESI LIELISKS!



Sajauciet visas
sastāvdaļas un lieciet
tās uz tortiļas.



Pārlokiet tortiļu pārī
pildījumam
un sarullējiet.



Lai pagatavotu karstos vrapus,
lieciet tos sviestmaižu tosterī
ar locījuma vietu uz leju.
Pasniedziet
pārgrieztus uz pusēm.

PIKANTA

PLUCINĀTĀ CŪKGAĻA

AR DŪMU AROMĀTU



IECIENĪTAIS VRAPS AR PINTO PUPINĀM, BBQ MĒRCI AR
BURBONU UN LIELISKO ČEDARAS SIĒRU

10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"

450 g plucinātas cūkgaļas

200 g pinto pupiņu

100 g Santa Maria BBQ mērces ar
burbonu

150 g rukolas un spinātu

100 g sasmalcinātu piquillo piparu

100 g sagrieztu sīpolloku

300 g rīveta Čedara siera

200 g Santa Maria sarkano tomātu salsas

20 g svaigi kapātu maurloku

20 g Santa Maria BBQ garšvielu maisījuma ar
dūmu aromātu



*GARŠU KOMBINĀCIJA, KAS LIELSKI PIESTĀVĒS PĀRI PALIKUŠAJAM STEIKAM -
VIENKĀRŠI SAPLUCINIET TO UN RADIET PAVISAM JAUNU MALĪTI!*

LIELLOPU GAĻA

MANGO UN HALAPENJO PIPARU GLAZŪRĀ

- | | | | |
|--------------|-----------------------------------|--------------|---|
| 10 | Santa Maria kviešu tortiļu, 12" | 100 g | Āzijas kāposta pak čoi |
| 450 g | grilēta steika/liellopa gaļas | 100 g | Santa Maria saldās čili mērces |
| 200 g | šķēlītēs sagriezta sarkanā sīpola | 200 g | Santa Maria mango un halapenjo piparu glazūras |
| 250 g | kubiņos sagrieztas paprikas | 20 g | Santa Maria mērces garšvielu maisījuma ar čili un mango |
| 100 g | zirņu un biešu dzinumumu | | |
| 100 g | kubiņos sagriezta mango | | |

PADOMS 

Izmantojiet vrapus kā lielisku otro ēdienu, pasniedzot kopā ar jaunajiem kartupeļiem, svaigu rozmarīnu un akmens sāli.

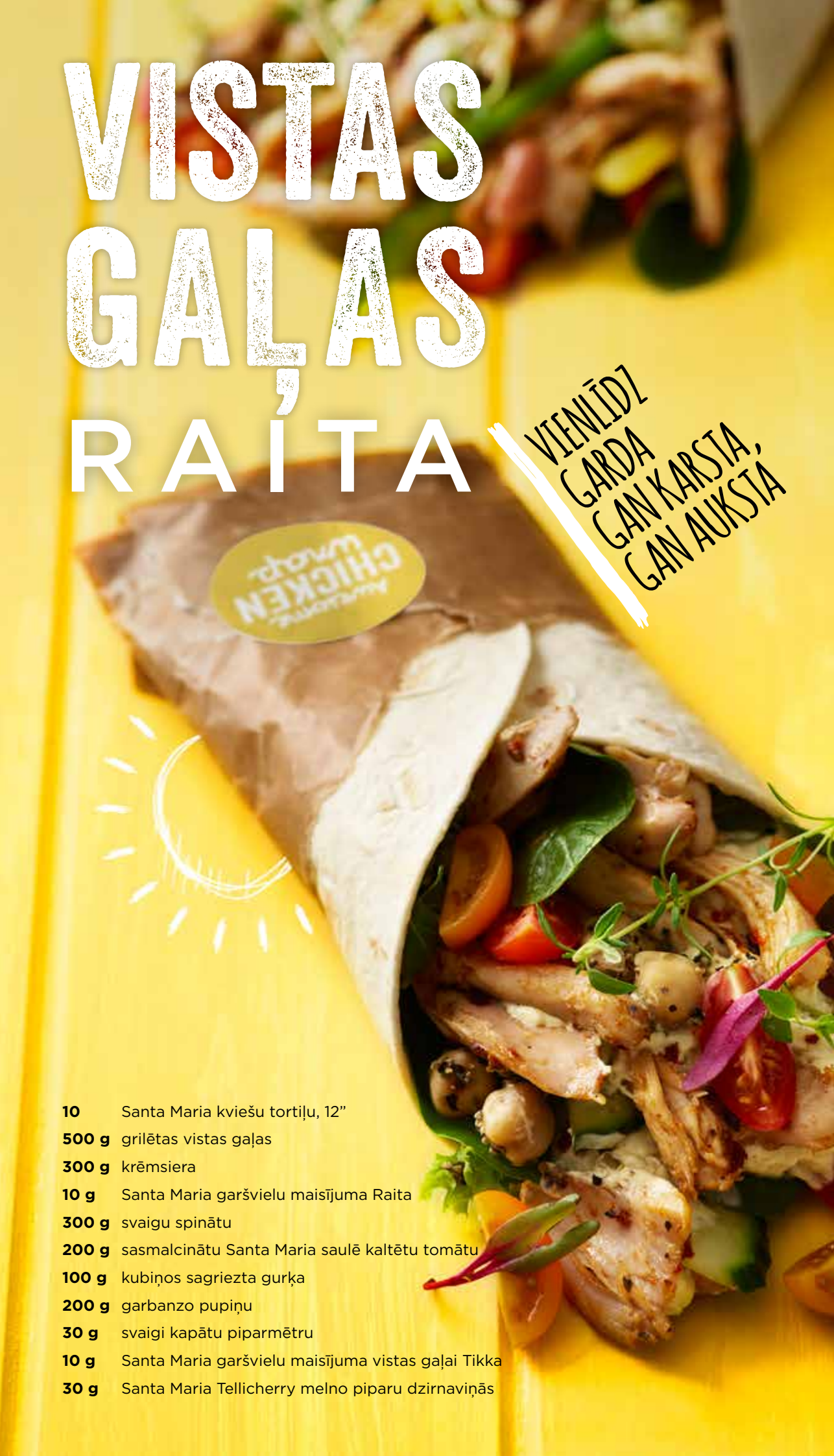


BBQ ROSTBIFS AR TOMĀTIEM

- | | | | |
|-------|---|-------|--|
| 10 | Santa Maria kviešu tortiļu, 12" | 200 g | kubiņos sagriezta sīpola |
| 450 g | plucināta rostbifa | 300 g | uz pusēm pārgrieztu un krāsni ceptu ķiršu tomātu |
| 200 g | Santa Maria sarkano tomātu salsas | 300 g | Santa Maria čipotles piparu mērces |
| 100 g | sasmalcinātu Santa Maria saulē kaltētu tomātu | 20 g | Santa Maria kūpinātas paprikas |
| 150 g | rukolas un rabarberu lapu | | |

VISTAS GAĻAS , RAITA

VIENĪDZ
GARDA
GAN KARSTA,
GAN AUKSTA

- 
- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
 - 500 g grilētas vistas gaļas
 - 300 g krēmsiera
 - 10 g Santa Maria garšvielu maisījuma Raita
 - 300 g svaigu spinātu
 - 200 g sasmalcinātu Santa Maria saulē kaltētu tomātu
 - 100 g kubiņos sagriezta gurķa
 - 200 g garbanzo pupiņu
 - 30 g svaigi kapātu piparmētru
 - 10 g Santa Maria garšvielu maisījuma vistas gaļai Tikka
 - 30 g Santa Maria Tellicherry melno piparu dzirnaviņās



VISTAŠ GAĻA, KEIDŽENU GAUMĒ

AR SALDO
KUKURŪZU
UN ASO SALSU

- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 450 g grilētas vistas gaļas
- 300 g saldās kukurūzas
- 300 g Santa Maria sarkano tomātu salsas
- 200 g kubiņos sagrieztas paprikas
- 100 g sagrieztu sīpolloku
- 300 g rīvēta siera
- 30 g svaigi kapāta koriandra
- 20 g Santa Maria garšvielu maisījuma
American Cajun

PADOMS

Īpašam akcentam
pasniedziet kopā ar
kukurūzas čipsiem
un dip mērci.



GRILĒTA VISTAS GAĻA AR PINTO PUPIŅĀM



10 Santa Maria kviešu tortiņu, 12"
450 g grilētas vistas gaļas
200 g Santa Maria sarkano tomātu salsas
100 g Santa Maria gvakamoles mērces
300 g pinto pupiņu

100 g šķēlītēs sagrieztu Santa Maria zaļo
halapenjo piparu
200 g kubiņos sagrieztas paprikas
150 g salātlapu
40 g Santa Maria kūpinātas paprikas



VISU IECIENĪTI, TIKAI DAŽU IZPRASTI

Tieši šāda ir pasakaini piesātināta, pikanta un aromātiska garša.

Mūsu Tellicherry melnie pipari izceļas ar izsmalcinātu garšu - no miziņas līdz pašam kodolam. To piesātinātā garša atdzīvinās maltīti, nenomācot citu ēdiena sastāvdaļu garšu. Mūsu Tellicherry melnie pipari ir kaut kas neparasts.

PIPARU GARŠA

SANTAMARIAFOODSERVICE.COM

ĪPAŠAIS TELLICHERRY PIPARU VRAPS

- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 500 g liellopa vai medījuma gaļas
(zemos grādos lēni gatavotas)
- 200 g uz pusēm vai šķēlītēs sagrieztu gurķu
- 100 g zemeņu
- 200 g šķēlītēs sagrieztu biešu
- 200 g rukolas
- 100 g marinētu sarkano sīpolu
- 30 g Santa Maria kakao un čili garšvielu maisījuma
- 50 g Santa Maria Tellicherry melno piparu dzirnaviņās

PADOMS



Tellicherry piparu garša ir unikāla, piesātināta un aromātiska. Tie padara ēdiena garšu izteismīgāku, nenomācot to.



LAŠA TERIJAKI

AR ČILI PIPARIEM UN LAIMU

- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 400 g laima sulā marinēta laša
- 20 g laima sulas (viens vesels laims desmit vraciem)
- 20 g Santa Maria čili un laima garšvielu maisījuma
- 100 g Santa Maria terijaki mērces
- 150 g pupiņu dzinumumu
- 100 g sagrieztu sīpolloku
- 200 g saldās kukurūzas
- 200 g kubiņos sagrieztas paprikas

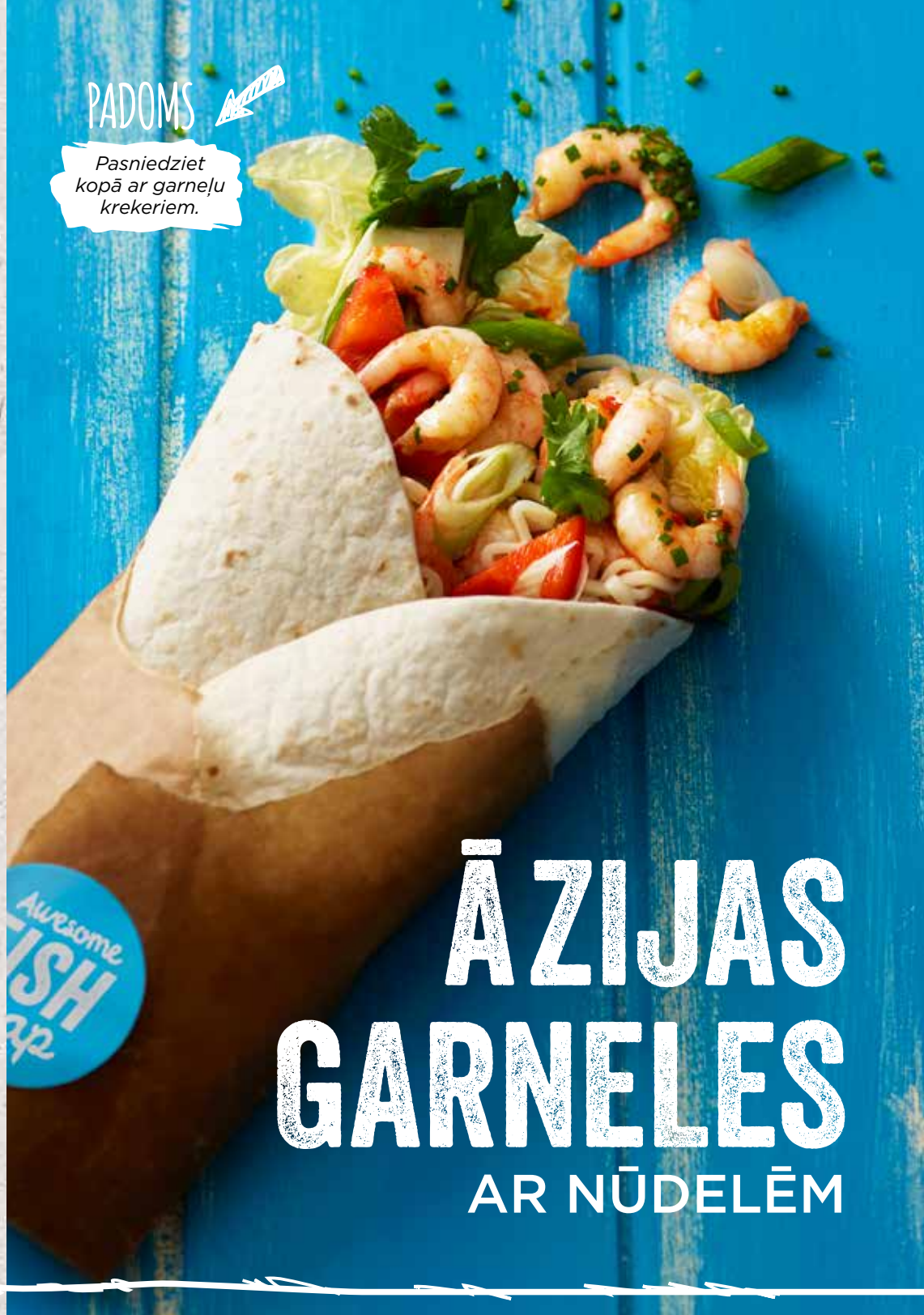
VASARĪGA INTERPRETĀCIJA – PASNIEDZIET KOPĀ AR MANGO, AVOKADO UN SVAIGU PĪPARMĒTRU SALĀTIEM



PADOMS



Pasniedziet kopā ar garneļu krekeriem.



ĀZIJAS GARNELES AR NŪDELĒM

- | | | | |
|--------------|--|--------------|---|
| 10 | Santa Maria kviešu tortiņu, 12" | 400 g | izmērcētu vai pagatavotu Santa Maria vok nūdeļu |
| 350 g | garneļu | 200 g | Āzijas kāposta pak čoi |
| 20 g | Santa Maria sarkanā karija garšvielu maisījuma | 150 g | kubiņos sagrieztas paprikas |
| 200 g | Santa Maria saldās čili mērces | 20 g | Santa Maria garšvielu maisījuma Umami |
| 100 g | sagrieztu sīpolloku | | |

GARDS VRAPS AR SĪPOLLOKIEM, PAK ČOI KĀPOSTIEM, ČILI MĒRCI UN SARKANO KARIJU.

MANGO UN HALAPENJO PIPARU

LASIS



- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 300 g citrona sulā marinēta laša
- 20 g citrona sulas (viens vesels citrons desmit vrapļem)
- 150 g šķēlītēs sagrieztu biešu
- 300 g šķēlītēs sagriezta avokado
- 100 g sagrieztu sīpolloku
- 100 g rukolas
- 20 g citrona miziņas
- 30 g kapātu maurloku
- 100 g Santa Maria mango un halapenjo piparu glazūras
- 10 g Santa Maria vasabi un sezama
- 10 g Santa Maria maltu balto piparu

PIPAROTS LASIS AR KARTUPEĻIEM UN SKĀBO KRĒJUMU

- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 300 g šķēlītēs sagriezta kūpināta laša
- 150 g šķēlītēs sagrieztu vārītu biešu
- 300 g kubiņos sagrieztu vārītu kartupeļu
- 300 g krēmsiera
- 300 g sasmalcinātu piquillo piparu
- 30 g Santa Maria Tellicherry melno piparu dzirnaviņās
- 100 g rukolas
- 20 g Santa Maria garšvielu maisījuma ar baziliku un tomātiem



ĒDIENS IR MŪSU KAISLĪBA

AR
SIRDI
UN
DVĒSELI

MŪSU ZAĻĀ FILOZOFIJA

Esam apņēmušies koncentrēties uz ekoloģiskā pēdas nospieduma samazināšanu:

- 1 KLIMATS UN ENERĢIJA
- 2 BIOĻĢISKI PRODUKTI
- 3 PĀRTIKAS ATKRITUMI
- 4 IEPAKOJUMS
- 5 ŪDENS



Mums patīk
sezonālas sastāvdaļas!

Neļaujiet produktiem zaudēt
garšu - glabājiet tos pareizi!

Neizmetiet vēl svaigu
pārtiku atkritumos!

Glūzi tāpat kā visas mūsu koncepcijas, arī lieliskie vrapī atbalsta apzinīgu, ilgtspējīgu uzņēmējdarbību. Santa Maria uzskata, ka patiesi labai garšai jā sākas ar cieņu pret mūsu planētu, un mūsu darbs ir balstīts uz šo apsvērumu.

Tikai pats labākais ir pietiekami labs, un mēs nekad nepieļaujam kompromisus attiecībā uz garšu. To varam jums apsolīt. Lieki teikt, ka mēs apsveram ilgtspēju visā, ko darām. Mūsu uzņēmums izmanto sastāvdaļas, kas iegūtas visā pasaulē. Tas nozīmē, ka mūsu atbildība sniedzas no laukiem, kuros mūsu ēdienu sastāvdaļas tiek audzētas, līdz pat jūsu virtuvei.

Izstrādājot produktus un koncepcijas, mēs ceram iedvesmot jūs un mudināt pieņemt ilgtspējīgākus lēmumus savā virtuvē. Vairāk svaigu dārzeņu mūsu ēdienkartē un

vairāk produktu ar bioloģisko un godīgas tirdzniecības marķējumu mūsu produktu klāstā ir tikai daži no piemēriem, taču ikvienam Santa Maria produktam aspektam - no sastāvdaļām līdz iepakojuma materiāliem - jābūt atbildīgi ražotam un atbilstīgas kvalitātes.

Vēl viens būtisks apsvērumu ir strādāt ar prieku un gūt neaizmirstamu garšas pieredzi. Pateicoties mūsu eksperimentālajai virtuvei un šefpavāriem, mēs varam kontrolēt visu procesu - no koncepcijas līdz gatavai maltītei. Jūsu rīcībā ir labas receptes ar ilgtspējīgu pieeju!

KEEMA VRAPS

- 10** Santa Maria kviešu tortiņu, 12"
- 500 g** garbanzo pupiņu
- 500 g** pinto pupiņu
- 20 g** Santa Maria garšvielu maisījuma
Tikka Masala
- 100 g** saldās kukurūzas

- 200 g** sasmalcinātu piquillo piparu
- 300 g** Āzijas kāpostu pak čoi
- 100 g** Santa Maria sarkano tomātu salsas
- 50 g** Santa Maria piri piri piparu mērces
- 50 g** salātlapu
- 30 g** Santa Maria kūpinātas paprikas



SAAG ALOO SALDO KARTUPEĻU VRAPS

Pasniedziet kopā ar dārzeņiem, kas pārkaisīti ar indiešu garšvielām, un jūs būsiet pagatavojis otro ēdienu indiešu gaumē.

VEGETĀRAIS VRAPS INDIEŠU GAUMĒ. GRILĒTI SALDIE KARTUPEĻI, SPINĀTI, SALSA UN RĪVĒTS SIERS.

- 10** Santa Maria kviešu tortiņu, 12"
- 500 g** grilētu kartupeļu daiviņu
- 300 g** grilētu saldo kartupeļu šķēlišu
- 100 g** Santa Maria piri piri piparu mērces
- 100 g** Santa Maria sarkano tomātu salsas
- 300 g** spinātu

- 200 g** sasmalcinātu piquillo piparu
- 300 g** rīvēta siera
- 30 g** Santa Maria garšvielu maisījuma
Tandoori
- 30 g** Santa Maria Tellicherry melno piparu
dzirnaviņās

ZALUMU 'UN PUPINU , *KEEMA VRAPS*



VEĢETĀRAIS BURITO

AR PINTO PUPIŅĀM

- 390 g Santa Maria tako garšvielu maisījuma
- 10 Santa Maria kviešu tortiļu, 12"
- 200 g Santa Maria sarkano tomātu salsas
- 300 g pinto pupiņu
- 100 g uz pusēm pārgrieztu un krāsni ceptu ķiršu tomātu
- 200 g šķēlītēs sagriežta avokado
- 50 g Santa Maria čipotles piparu pastas
- 20 g Santa Maria apelsīnu piparu
- 50 g šķēlītēs sagrieztu Santa Maria zaļo halapenjo piparu



PADOMS

Lieliski izskatīsies un garšos kopā ar svaigiem tomātu, gurķu un koriandra salātiem. Bagātīgi pārslakiet ar citronu sulu un pārkaisiet ar krāsainu garnējumu.

ILGTSPĒJAS ZALAIS KAROĢS

Pastāv daudz dažādu veidu, kā dzīvot un strādāt ilgtspējīgi.

Vairāk svaigu dārzeņu ēdienkartē ir viens no tiem.

Izkariet zaļo karogu, kas aicinās pie jums gan veģetāriešus, gan arvien pieaugošo skaitu *fleksitāriešu* jeb elastīgo ēdāju, kas variē veģetāru diētu ar gaļas un vistas ēdieniem.

Vairāk dārzeņu ēdienkartē nenozīmē, ka visiem jāklūst par veģetāriešiem, taču, pasniedzot labu, barojošu veģetāro ēdienu, kuru izvēlas arī tie, kuri nav veģetārieši, varēsiet nodrošināt stabilu pamatu ilgtspējīgam uzņēmumam.

Apziņa, ka ēdiens, kuru viņi izvēlas, ir pagatavots, gādājot par vidi, patērētāju skatījumā ir liels pluss.

Zaļāka ēdienkarte nozīmē ne tikai pievienoto vērtību jūsu viesiem, bet arī labvēlīgākas finansiālās izredzes jūsu uzņēmumam.

Lieliskie vrapī – brīnišķīgas un iedvesmojošas gan veģetāro, gan gaļas ēdienu recepšu variācijas, kuras varat arī kombinēt.

IT'S
PLANTASTIC
ESIET ZALĪ!





MŪSU KAISLĪBA

JŪSU PANĀKUMI



Iedvesmu un receptes meklējiet:
SANTAMARIAFOODSERVICE.COM