



**PAULIG**  
PRO

# Užtikrintas būdas gaminti teigiamas emocijas sukeliantį maistą

**Pasitikėkite padažu, kuris jūsų niekada nenuvils**

**Itin išraiškingas skonis ir švelni konsistencija**

**Čederio sūrio padažas išlieka gardus ir  
tinkamos konsistencijos visą galiojimo laikotarpį.**

**Lengva naudoti ruošiant įvairius patiekalus**

**Patiekite šaltą arba karštą. Jo konsistencija nekinta!**



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI



# Įkvėpiančio maisto norisi vis labiau

Tai – tikras tokio maisto lobis.

Kartais žmonės naudoja tik tai, ką gerai žino ir kas jiems tikrai patinka. Būtent tokia tendencija ir ryškėjo per pastaruosius porą metų, kai toks teigiamas emocijas sukeliantis maistas vėl išpopuliarėjo. O kas gi geriau simbolizuoja tokius patiekalus nei čederio sūrio padažas?



Čederio sūrio padažas, 3 kg  
Produkto kodas 200725

**Su juo jums negali nepasisekti – nebent jį pridegintumėte**

**Švelnus, itin skanus ir dar patogesnis naudoti sūrio padažas**

**Nuostabiai tirpsta**

Nereikia nerimauti, kad sūris neišsilydys. Šio padažo konsistencija jau yra kreminė. Be to, jis puikiai išsimaisto.

**Išlieka tinkamo tirštumo**

Čederio sūrio padažas niekada nepasidaro sausas ir nepraranda savo skonio. Tiesą pasakius, jis išlieka švelnus ir tinkamo tirštumo visą galiojimo laikotarpį.

**Jo konsistencija nekinta**

Šildysite ant viryklės? Jokių problemų. Kepsite orkaitėje? Žinoma, kodėl gi ne. Dėsite į mikrobangų krosnelę? Pirmyn. Šis padažas išlieka švelnus ir šilkas, kaip ir kur jį benaudosite.



**Pasirinkimas numeris vienas, gaminant mirkomuosius**

## padažus, garnyrus ir įdarus

Šis sūrio padažas yra pilstomas į lengvai atidaromus ir uždaromus kibirėlius, kuriuos galima krauti vieną ant kito. Jis puikiai tinka gaminti įvairioms progoms skirtus patiekalus. Tai universalus ir puikus produktas, padedantis sumažinti ruošiant maistą susidarančių atliekų kieki.

**Šildykite, dar kartą šildykite arba tiesiog nesukite sau galvos**

Nesvarbu, ar jį patieksite šaltą kaip mirkomąjį padažą prie traškučių, naudosite garuojančioje lazanijoje arba patieksite su maisto likučiais gamindami kukurūzų traškučius *Nacho* – sūrio padažas jūsų svečiams tikrai patiks bet kuriuo atveju.



**Patiekite tokį, koks yra arba pagardinkite prieskoniais**

Galite rinktis ir taip sodrų čederio skonį arba galite pagardinti jį patys. Išmėginkite lengvai paruošiamą užkandžių derinį, sūrio padažą ir gruzdintas bulvytes pabarstydami tuo pačiu prieskonių mišiniu. Pavyzdžiui, SANTA MARIA *Chimichurri*.

**Be vargo paruoškite populiarius meksikietiškus patiekalus**

Kam viską apsunksinti, jeigu patiekalą tobulai sūriu pagardinti yra taip paprasta? Šis padažas – patogus ir gardus pasirinkimas, ruošiant tokius meksikietiškus patiekalus kaip čimičiangas, susuktus takus ir kesadilijas.

**Pasirūpinkite, kad klasikinių patiekalų skonis būtų dar puikesnis**

Kažkas naujo ir įdomaus baro valgiaraštyje arba nedidelis gardumynas, kurį patiektumėte kartu su sąskaita, gali padaryti didelį įspūdį. Čia jums tikrai galėtų pagelbėti šios spurgos su sūriu.

**Pasirūpinkite, kad klasikinių patiekalų skonis būtų puikus**

Čederio sūrio padažas – užtikrintas pasirinkimas, gaminant visų mėgstamus klasikinius patiekalus. Pavyzdžiui, mėšainiams su sūriu ir sūrio kepsniams jis suteikia tą skonį ir konsistenciją, kurie padeda jiems tapti tikra pažiba.

**Mėgstamus kepinus paruoškite greičiau**

Pagaminti makaronus su sūriu ar pyragą su brokoliais dar niekada nebuvo taip lengva. Jei nenorite, kad sūrio padažas būtų toks tirštas ir pikantiškas, tiesiog įmaišykite šiek tiek grietinėlės.



**Aitrių užkandžių deriniai**



**Spalvingosios kesadilijos**



**Užkandis – spurgos su sūriu**



**Mėšainis su sūriu ir Habanero aitriosiomis paprikomis**



**Makaronai su sūriu ir brokoliais**



FLAVOURS FOR PROFESSIONALS.



  
**PAULIG**  
**PRO**

UAB PAULIG LIETUVA

Ukmergės g. 369A, LT-12142 Vilnius, Lietuva, tel. +370 5 230 0900, el. paštas [info@santamaria.lt](mailto:info@santamaria.lt)

PAULIG PRO padeda profesionalams sukurti įvairiapusį, tvarų ir sėkmingą verslą.



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI