



PAULIG  
PRO

# Kukurūzų traškučiai

Kaip jie šiandien gali pasitarnauti jūsų verslui

8 pritaikymo būdai

Keletas visiškai skirtingų šių universalių traškučių panaudojimo būdų

Nuo laikymo iki patiekimo

Patarimai, kaip derėtų juos laikyti, ruošti ir savaip patobulinti patiekalų su jais receptus.



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI



# Kodėl verta rinktis?

Šiuo metu užkandžių kategorija, ypač traškučių, tendencingai auga. Tą patį galima pasakyti ir apie komforto maistą (ang. comfort food). O šias populiarias kategorijas vienijantis produktas yra kukurūzų traškučiai.



## Užkandžių populiarumas auga

46 proc. suaugusiųjų iš viso pasaulio teigia per pastaruosius porą metų pradėję dažniau užkandžiauti. Tarp jų daugiausiai yra tūkstantmečio kartos atstovų (ang. millennials). Ryškiausias augimas pastebėtas sūrių ir pikantiškų užkandžių kategorijoje, kurios svarbiausia subkategorija yra traškučiai. Rinkdamiesi užkandžius, 64 proc. mieliau renkasi žinomus prekių ženklus, užuot išbandę kažką naujo.\*

\* [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/state-ofsnacking/2020-Report/2020\\_MD LZ\\_stateofsnacking\\_report\\_GLO-BAL\\_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/state-ofsnacking/2020-Report/2020_MD LZ_stateofsnacking_report_GLO-BAL_EN.pdf)



## Maitinimo įstaigos siekia supaprastinti savo virtuvės darbą

Pandemijos sukeltas poveikis – finansiniai sunkumai, nauji vartotojų įpročiai ir darbuotojų stygius dar kurį laiką lems pokyčius. Dar vienas išbandymas, su kuriuo susiduria daugelis visos Europos maitinimo įstaigų yra tas, kad tapo būtina supaprastinti virtuvės darbą.\* Iš mažiau pagaminti daugiau – didelis iššūkis, skatinantis poreikį racionalizuoti darbo srautus.

\* <https://www.mckinsey.com/industries/retail/our-insights/delivering-when-it-matters-quick-service-restaurants-in-coronavirus-times>



## Dauguma žmonių nori sveiko maisto

Tam, kad komforto maistas (ang. comfort food) neprarastų savo aktualumo, jis turi būti tobulinamas ir derinamas prie nūdienos sąmoningumo sveikatos srityje.\* Vienas puikus pavyzdys – milžiniškas vos prieš porą metų praktiškai nė neegzistavusių alternatyvių užkandžių, tokių kaip lęšių traškučiai, populiarumas. 81 proc. vartotojų nuomone, restoranai į savo meniu turėtų įtraukti daugiau sveikų užkandžių.\*\*

\* <https://www.mintel.com/blog/food-market-news/savoury-comfort-foods-for-uncertain-times>

\*\* [https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/state-ofsnacking/2020-Report/2020\\_MD LZ\\_stateofsnacking\\_report\\_GLO-BAL\\_EN.pdf](https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/state-ofsnacking/2020-Report/2020_MD LZ_stateofsnacking_report_GLO-BAL_EN.pdf)

# Kukurūzų traškučiai visiems

Kukurūzų traškučiai yra kepti, švelnaus skonio ir traškūs. Be to, jie gaminami iš tų pačių ingredientų, kurių sąrašas yra labai trumpas: kukurūzų miltai, saulėgrąžų aliejus ir druska\*. Tai reiškia, kad jų sudėtyje nėra jokių konservantų. Šiuose traškučiuose nėra glitimo ir jie tinka žaliavalgiams\*, taigi – visiems svečiams. O galimybės juos pritaikyti yra kur kas platesnės, nei galite tikėtis.

\* išskyrus, kukurūzų traškučius su sūriu ir aitriosiomis paprikomis.



## Pateikite kaip užkandžius ar garnyrą

Kukurūzų traškučiai – puikus užkandis, derantis su įvairiu garnyru ir mirkomaisiais padažais. Be to, juos galima pateikti kaip išskirtinį garnyrą, siekiant padidinti maitinimo įstaigos pajamas, arba jais pakeisti gruzdintas bulvytes.

## Suteikite bet kokiam patiekalui traškesio

Šie traškučiai puikiai tinka, kai norite suteikti traškesio savo mėšainiui, picai, salotoms ar kokiam kitam jūsų gaminamam patiekalui.

## Tinka naudoti kaip valgomos šakutės

Kodėl gi vietoje įprastų šakučių nepatiekus jūsų patiekalo su saujele kukurūzų traškučių? Juk taip smagiau, skaniau ir traškiau!



# Kaip ir tas pats, bet skiriasi

## Kuo skiriasi kukurūzų traškučiai?

Pagrindinis traškučių rūšių skirtumas yra jų forma. Trikampiai kukurūzų traškučiai puikiai tinka kabinti švelnius padažus, salsos padažą su daržovių gabaliukais ir aštrius troškinius. Apskriti traškučiai *Nacho* yra storesni, todėl ant jų patogiau uždėti sūrio, grietinės, *Jalapeno* aitriųjų paprikų ir kitokių ingredientų. Su jais sukursite gausias užkandžių lėkštes.

GVAKAMOLÉ IŠ AVOKADŲ

## Susikurkite savo firminius užkandžius

Jei originalūs sūrūs traškučiai jūsų netenkina, visada galite juos pagardinti trupučiu prieskonių pagal savo skonį. Naudodami paprasčiausias prieskonines žoleles, prieskonius ar prieskonių mišinius šį klasikinį užkandį paverskite tuo, ką galima rasti tik pas jus.

Kitas lygis (kuris vis tiek toli gražu nėra aukštoji matematika) yra traškučius pagaminti patiems, naudojant kvietines, kukurūzų tortilijas ar tortilijas su daržovėmis. Tiesiog supjaustykite jas norimos formos gabalėliais ir pašlakstykite aliejumi, galbūt pabarstykite žiupsneliu prieskonių. O tada kepte orkaitėje, keptuvėje arba gruzdinkite, kol pasidarys traškūs.



## Nuostabūs deriniai padeda lengvai nustebinti klientus

Pagaminkite gardžių užkandžių derinį, traškučius ir mirkomąjį padažą pagardindami tais pačiais prieskoniais. Šiuo atveju ruošdami kiekvieną derinį mes naudojome tirštąjį čederio sūrio padažą ir SANTA MARIA prieskonių mišinius. Tokius patiekalus paruošite vos per kelias sekundes.





## Labas, Leah!

Ką geriausio galėtumėte patarti dėl traškučių?

KLASIKINĖ TRAŠKUČIŲ *NACHO* LĖKŠTĖ ARBA KELETAS KUKURŪZŲ TRAŠKUČIŲ SU GVAKAMOLĖS PADAŽU GALI BŪTI KAIP TIK TAI, KO LABIAUSIAI NORI JŪSŲ SVEČIAS. TAČIAU YRA DAUGYBĖ KITŲ BŪDŲ PANAUDOTI ŠIUOS TRAŠKUČIUS KURIANT PATIEKALUS JŪSŲ YPATINGAM MENIU.

Traškučius *Nacho* galite bet kada panaudoti kaip pagrindą ruošiant patiekalus iš *Tex Mex* patiekalų likučių – tai puikus būdas sumažinti šiukšlių dėžėje atsiduriančio maisto kiekį.

Jeigu pakelyje liko vos saują traškučių trupinių, galite juos dar labiau sutrupinti ir paruošti smagią, skanią ir tvarią alternatyvą duonos ar panko džiovėseliams. Be to, tai puikus pasirinkimas gaminant takus su žuvimi! Tais pačiais *Nacho* džiovėseliais galite pabarstyti ir šokoladinius ledus, kadangi sūrūs traškučiai puikiai dera su sodriu kakavos skoniu.

Traškučių *Nacho* forma idealiai tinka vieno kąsnio užkandžiams *canapé* su *pico de gallo*, salsa, sūriu ar kitokiais jums patinkančiais ingredientais gaminti. Juos patiekti galite karštus arba šaltus, kaip baro užkandžius ar užkandį prieš pagrindinius patiekalus.

Mano paskutinis patarimas – apliekite kukurūzų traškučius juodoju šokoladu ir pagardinkite juos *Ancho* aitriosiomis paprikomis. Šiuos mažus gardumynus galite patiekti kaip desertą arba keletą jų atnešti klientams kartu su sąskaita. Lengvas aitriųjų paprikų prieskonis suteikia užkandžiui malonaus aitrumo, o sūrūs traškučiai puikiai dera prie šokolado :)

### LEAH STRINGWELL

PAULIG RESTORANO „TASTE“  
GETEBORGE VYRIAUSIOJI VIRĖJA



MIGAS SU TRAŠKUČIAIS *NACHO*



POKĖ DUBUO SU KOKOSINIAIS RYZIAIS



KAIMIŠKA KIAUŠINIENĖ *HUEVOS RANCHEROS*



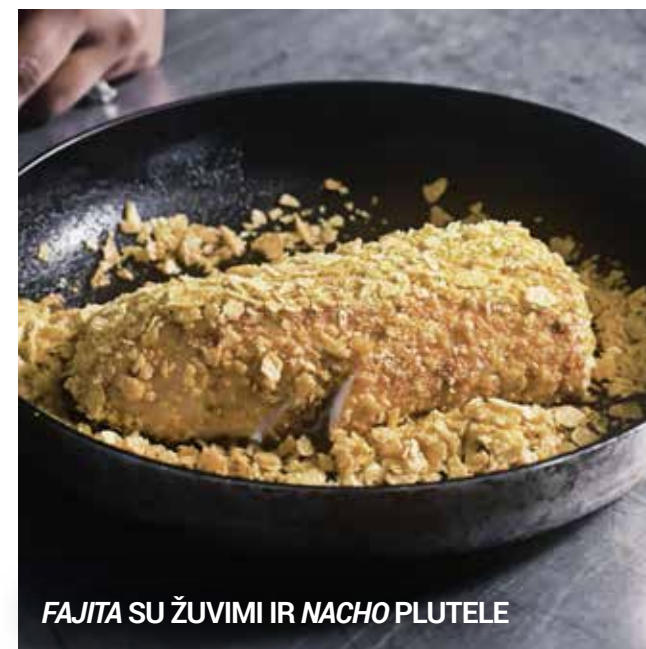
NACHETTAS SU *PICO DE GALLO*

**8 BŪDAI  
PANAUDOTI  
KUKURŪZŲ TRAŠKUČIUS**

PUSRYČIŲ DUBUO  
ANTROS DIENOS *NACHO*  
VALGOMOS ŠAKUTĖS  
VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI *CANAPÉ*  
SUTEIKTI PAPILDOMO TRAŠKESIO  
TRAŠKŪS DŽIUVĖSĖLIAI  
APLIETI ŠOKOLADU  
DESERTAMS PAPUOŠTI



BBQ SKONIO *PULLED OATS*® MĖSAINIS



FAJITA SU ŽUVIMI IR *NACHO* PLUTELE



ŠOKOLADU APLIETI TRAŠKUČIAI



ŠOKOLADINIAI LEDAI SU *NACHO* PLUTELE



# Akivaizdi kukurūzų traškučių galia

Naudokite kukurūzų traškučius gamindami kokybišką ir skanų maistą. Gražiai patiekti patiekalai bus pastebėti ir įvertinti klientų. Štai penki patarimai, kaip šie traškučiai gali pasitarnauti jūsų verslui.

## 1 Pirmas žingsnis – kokybiški produktai

Pagalvokite, kurias sudedamąsias dalis galite pakeisti tokiais patogiais produktais, produktais kaip SANTA MARIA kukurūzų traškučiai. Gruzdintos bulvytės yra puikus pavyzdys. Vietoje jų pasirinkę traškučius, galite sutaupyti laiko maistui gaminti ir pinigų brangiai įrangai įsigyti.

## 2 Pažįstama + įdomu = patrauklu

Stulbinančiai patiekus neįtikėtiną patiekalą, jūsų maisto vertė smarkiai išaugs. Naudodami kukurūzų traškučius galite be vargo pagaminti patiekalus, kuriuose naujais ir įdomiais būdais būtų naudojami jau pažįstami ingredientai. Tokius patiekalus lengva paragauti ir pamėgti.

## 3 Vaizdingai apibūdinkite savo kūrinius

Norint, kad lankytojai pirktų tai, kas yra jūsų meniu, svarbu įdomiai aprašyti patiekalus. Ant grotelių keptas mėsainis gal ir skamba gražiai, tačiau mėsainis su BBQ skonio *Pulled Oats*® (liet. plėšytomis avižomis), marinuotais svogūnais ir traškučiais jūsų svečiams pasirodys kur kas patrauklesnis.

## 4 Stenkitės nešvaistyti maisto

Švaistyti maistą – tas pats, kaip švaistyti pinigus. Todėl rinkitės produktus, kuriuos galite panaudoti skirtingais būdais, gamindami skirtingus patiekalus. Tokiu būdu pasirūpinsite, kad juos sunaudosite visus. Kukurūzų traškučiai – universaliai panaudojamas produktas.

## 5 Sutaupykite ten, kur galima

Didžiausia visų restoranų ir kavinių išlaidų dalis tenka personalui. Naudodami patogius produktus, tokius, kaip kukurūzų traškučiai, padavėjai gali padėti paruošti tokius paprastus patiekalus kaip užkandžiai ir garnyras.



# Produktai

Štai jie – traškūs, auksaspalviai, universalūs kukurūzų traškučiai. Turėkite jų po ranka, kad galėtumėte pavaišinti savo svečius ir supaprastinti savo darbą.



NR.	PRODUKTAS	SVORIS
3212	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI NACHO	475 G
4564	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI MINI NACHO	475 G
3209	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI SU SŪRIU	475 G
3210	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI SU DRUSKA	475 G
3211	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI SU AITRIOSIOMIS PAPRIKOMIS	475 G



**Merkite** juos į padažą  
**Dėkite** ant jų garnyrą  
**Smulkinkite** juos

**Dalinamės su jumis  
praktiškais receptais!**

KAIMIŠKA KIAUŠINIENĖ *HUEVOS RANCHEROS*

FAJITA SU ŽUVIMI IR *NACHO* PLUTELE

MIGAS SU TRAŠKUČIAIS *NACHO*

ŠOKOLADU APLIETI TRAŠKUČIAI

TRAŠKUČIŲ *NACHO* BRUSKETA SU *PICO DE GALLO*

# KAIMIŠKA KIAUŠINIENĖ **Huevos Rancheros**

ŠIRDŽIAI MIELAS PUSRYČIŲ AR ANKSTYVŲJŲ PIETŲ  
PATIEKALAS, KILĖS IŠ MEKSIKOS ŪKIŲ

RINKITĖS TVIRČIAUSIUS MŪSŲ  
TRAŠKUČIUS *NACHO*, KURIE  
NESUTRUPĖS, JEI ANT JŲ  
UŽDĖSITĖ IR DAUGIAU  
GARNYRO

PAPUOŠKITE ŠVIEŽIAI  
PJAUSTYTOMIS KALENDROMIS

UŽTRUKSITE 30 MIN. | 10 PORCIJŲ

## REIKĖS

- 3 valg. š. pirmojo spaudimo alyvuogių aliejaus
- 1 smulkiai pjaustyto vidutinio dydžio svogūno
- 500 g SANTA MARIA *Chunky Salsa* padažo
- 400 g SANTA MARIA žalių *Jalapeno* aitriųjų paprikų, griežinėliais
- 100 g SANTA MARIA maltų aitriųjų paprikų *Chipotle*
- 100 g malto SANTA MARIA kumino
- 10 didelių kiaušinių
- 100 g smulkiai supjaustytų šviežių kalendrų
- SANTA MARIA akmens druskos, malūnėlyje
- SANTA MARIA juodųjų pipirų *Tellicherry*, malūnėlyje
- SANTA MARIA čederio sūrio padažo patiekimui
- 475 g SANTA MARIA kukurūzų traškučių *Nacho* patiekimui

## PARUOŠIMAS

- Didelėje keptuvėje ant vidutinės kaitros pakepinkite svogūnus su nedideliu kiekiu alyvuogių aliejaus. Po to, kai svogūnai taps permatomi, sudėkite salsos padažą, supjaustytas žalias aitriąsias paprikas, maltas *Chipotle* aitriąsias paprikas, maltą kuminą, druską ir pipirus.
- Pomidorų troškiniui sutirštėjus, paragaukite ir, jei reikia, įberkite dar prieskonių.
- Šaukštu pomidorų troškinyje padarykite nedideles duobutes ir į jas įmuškite po kiaušinį, kad šie palengva virtų. Pasistenkite juos visus įmušti kiek galima greičiau, kad jie visi virtų maždaug vienodą laiką.
- Pagardinkite prieskoniais, uždenkite dangčiu ir leiskite kiaušiniams pavirti 3–4 minutes arba tol, kol jie taps tokie, kokius mėgstate.
- Didelėje keptuvėje nelimpančia danga ant vidutinės kaitros įkaitinkite šaukštą alyvuogių aliejaus.
- Vieną–dvi minutes iš kiekvienos pusės pašildykite kukurūzų traškučius *Nacho*, kol jie gerai sušils, suminkštės, o jų viduje susiformuos oro kišenėlės.
- Huevos rancheros* patiekite su traškučiais *Nacho*, čederio sūriu ir smulkintomis kalendromis.



# Fajita su žuvimi ir Nacho plutele

TRAŠKUS KLASIKINIO BAJA ŽUVIES  
PATIEKALO VARIANTAS, PUIKIAI  
TINKANTIS PRIE TAKŲ

UŽTRUKSITE 30 MIN. | 10 PORCIJŲ

## REIKĖS

1,5 kg menkės filė  
100 g SANTA MARIA prieskonių mišinio *Fajita*  
20 g druskos  
3 žaliųjų citrinų žievelių  
20 ml rapsų aliejaus  
150 g SANTA MARIA kukurūzų traškučių *Nacho*

## PARUOŠIMAS

- Žuvį, žaliųjų citrinų žievelės, *Fajita* prieskonių mišinį, aliejų ir druską sumaišykite.
- Žuvį išvoliokite smulkintuose traškučiuose *Nacho*.
- Žuvies filė gabaliukus sudėkite į aliejumi pateptą skardą arba keptuvę.
- Kepkite 220 °C temperatūroje 10–15 minučių arba kol žuvis ims byrėti, ją palietus šakute.
- Patiekite sudėję į takus su raudonaisiais kopūstais, šviežiu smulkintu mangu, kalendromis ir šviežiomis smulkintomis aitriosiomis paprikomis.



JEI NORITE,  
MANGĄ GALITE  
PAKEISTI ŠVIEŽIU  
KEPTU ANANASU

ŠVIEŽIAS  
MANGAS

SMULKINTI  
TRAŠKUČIAI NACHO

# Migas su traškučiais Nacho

PURI TEX MEX KIAUŠINIENĖ SU SVOGŪNAIS,  
PIPIRAIS IR TRAŠKUČIAIS

UŽTRUKSITE 15 MIN. | 10 PORCIJŲ

AVOKADŲ GRIEŽINĖLIAI PUIKIAI TIKS  
PATIEKIANT PATIEKALĄ



## REIKĖS

250 g smulkiai pjaustyty svogūnų  
800 ml SANTA MARIA *Chunky* salsa padažo  
200 g SANTA MARIA kukurūzų traškučių su druska  
5 arb. š. alyvuogių aliejaus  
15 didelių kiaušinių  
250 ml SANTA MARIA čederio sūrio padažo  
SANTA MARIA juodųjų pipirų  
Tellicherry, malūnėlyje  
SANTA MARIA akmens druskos,  
malūnėlyje, pagal skonį  
50 g SANTA MARIA žalių *Jalapeno* aitriųjų paprikų, griežinėliais  
100 g smulkintų kalendrų

## PATIEKTI

500 g avokadų griežinėlių  
100 g smulkintų kalendrų  
500 g fetos sūrio  
plonai pjaustyty šviežių *Jalapeno* aitriųjų paprikų papuošimui

## PARUOŠIMAS

- Kiaušinius sudėkite į vidutinį dubenį, įberkite druskos ir pipirų. Išplakite.
- Ant vidutinės kaitros įkaitinkite aliejų. Suberkite svogūnus, pomidorus, *Jalapeno* aitriąsias paprikas, kalendrą, įberkite druskos ir pipirų. Nuolat pamaišydami kepkite maždaug 4 min, kol svogūnai taps minkšti ir permatomi.
- Svogūnams apkepus, supilkite kiaušinių plakinį ir kepkite 3–4 minutes, kol kiaušinių masė sutirštės. Keletą kartų pamaišykite ir sudėkite smulkintus kukurūzų traškučius, sūrio padažą ir salsos padažą.
- Maišydami kepkite dar 1 minutę. Nuimkite nuo kaitros ir pagardinkite salsos padažu, avokadais, feta ir kalendromis.



SALDU, KAIP ŠOKOLADAS,  
TRAŠKU IR KIEK AŠTROKA.  
TOBULA KIEKVIENOS  
VAKARIENĖS PABAIGA!

# Šokoladu aplieti traškučiai

TRAŠKŪS ŠOKOLADU APLIETI IR ŽIUPSNELIU  
AITRIJŲJŲ PAPRIKŲ **ANCHO** PAGARDINTI KUKURŪZŲ  
TRAŠKUČIAI.

UŽTRUKSITE 40 MIN. I 10 PORCIJŲ

#### REIKĖS

400 g juodojo šokolado  
240 ml grietinėlės  
80 vnt. SANTA MARIA kukurūzų traškučių su druska  
SANTA MARIA aitriųjų paprikų *Ancho style*

#### PARUOŠIMAS

- Smulkintą šokoladą sudėkite į vidutinio dydžio karščiui atsparų dubenį. Nedideliame prikautuvyje ant vidutinės kaitros pakaitinkite grietinėlę, bet neleiskite užvirti – užvirusi ji bus per karšta!
- Sudėkite šokoladą ir palikite 2–3 minutėms, kad šokoladas suminkštėtų. Gerai išmaišykite, kad šokolado gabaliukai visiškai ištirptų.
- Įkaitinkite orkaitę iki 175 °C, vienu sluoksniu sudėkite kukurūzų traškučius ir kepkite 5–7 minu tes, kol pasidarys traškūs.
- Žnyplėmis kiekvieną traškutį pamerkite į šokolado padažą. Traškučius sudėkite ant iš anksto paruošto padėklo, iškloto sviestiniu popieriumi.
- 20 minučių padėkite į šaldytuvą, kad šokoladas sustingtų. Po to traškučius pabarstykite maltais aitriomis paprikomis *Ancho style*. Galite drąsiai eksperimentuoti su skoniais. Malonaus aštrumo suteiks ir kakavos milteliai su aitriosiomis paprikomis arba žiupsnelis maltų *Kajeno* aitriųjų paprikų.

UŽTRUKSITE 15 MIN I 10 PORCIJŲ

#### REIKĖS

600 g smulkiai pjaustytų baltųjų svogūnų  
200 g žalių *Jalapeno* aitriųjų paprikų  
150 ml žaliųjų citrinų sulčių  
2 arb. š. SANTA MARIA akmens druskos, malūnėlyje  
15–20 smulkiai pjaustytų tvirtų didelių pomidorų be sėklyčių  
200 g smulkiai pjaustytų šviežių kalendrų  
50–60 SANTA MARIA kukurūzų traškučių *Nacho*

#### PARUOŠIMAS

- Vidutinio dydžio serviravimo dubenyje sumaišykite pjaustytus svogūnus, *Jalapeno* aitriąsias paprikas, žaliųjų citrinų sultis ir druską. Leiskite pasimirnuoti maždaug 5 minutes, kol marinuosius, supjaustykite pomidorus ir kalendras.
- Pjaustytus pomidorus ir kalendras sudėkite į dubenį ir viską išmaišykite. Paragaukite, jei reikia, įberkite dar druskos.
- Kad skonis būtų dar geresnis, leiskite mišiniui pasimirnuoti 15 minučių kambario temperatūroje ar keletą valandų šaldytuve.
- Iki 175 laipsnių įkaitinkite orkaitę, į skardą vienu sluoksniu sudėkite traškučius *Nacho* ir kepkite 5–7 minutes, kol traškučiai sušils ir pasidarys traškūs.
- Šakute sudėkite nedideles *pico de gallo* porcijas ant traškučių *Nacho*.
- Papuoškite šviežiomis kalendromis, grietine ir tarkuotu sūriu.

# Nachetos su *Pico de Gallo*

TRAŠKUČIŲ **NACHO** BRUSKETOS, KURIAS GALIMA  
PATIEKTI KAIP UŽKANDĮ PRIEŠ PAGRINDINĮ  
PATIEKALĄ ARBA KAIP BARO UŽKANDŽIUS.

ĮDĖKITE KAPARĖLIŲ AR ANČIUVIŲ, JEI  
NORITE, KAD SKONIS ĮGYTŲ ITALIŠKŲ  
AKCENTŲ, ARBA ANT GROTELIŲ KEPTOS  
KIAULIENOS IR GRIETINĖS, JEI NORITE,  
KAD PATIEKALAS PRIMINTŲ AMERIKA.

# Produktai

TOLIAU RASITE VISUS MŪSŲ PRODUKTUS, KURIUOS NAUDOJOME, KURDAMI ŠIAME BUKLETE PRISTATYTUS RECEPTUS.

NR.	PRODUKTAS	SVORIS
200725	ČEDERIO SŪRIO PADAŽAS	3000 G
101223	MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS <i>CHIPOTLE</i>	500 G
101219	MALTOS AITRIOSIOS PAPRIKOS <i>ANCHO STYLE</i>	470 G
4551	<i>CHUNKY SALSA</i> PADAŽAS	3700 G
101207	MALTI KUMINAI	430 G
101370	PRIESKONIŲ MIŠINYS <i>FAJITA</i>	532 G
4445	ŽALIOS <i>JALAPENO</i> AITRIOSIOS PAPRIKOS, GRIEŽINĖLIAIS	3065 G
3212	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI <i>NACHO</i>	475 G
3210	KUKURŪZŲ TRAŠKUČIAI SU DRUSKA	475 G
4142	AKMENS DRUSKA, MALŪNĖLYJE	455 G
4140	JUODIEJI PIPIRAI <i>TELLICHERRY</i> , MALŪNĖLYJE	210 G



# 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)

[www.santamariaworld.com/lt/foodservice](http://www.santamariaworld.com/lt/foodservice)

PAULIG PRO padeda profesionalams plėtoti jų skonių kupiną, tvarią ir pelningą veiklą.



**GOLD&GREEN®**  
OF HELSINKI