



Santa Maria

**BŪKITE
IŠSKIRTINIAI!**

ATRASKITE VISĄ TORTILIJŲ ASORTIMENTĄ

VISŲ MĖGSTAMOS KLASIKINĖS TORTILIJOS

VALGOMI SERVIRAVIMO PRODUKTAI, TINKANTYS DAUGYBEI PATIEKALŲ

NAUJOS TORTILIJOS SU DARŽOVĖMIS!

SU MORKOMIS IR BUROKĖLIAIS

TAI JAU VYKSTA

VARTOTOJŲ POREIKIS PATOGIAM MAISTUI, KURĮ GALIMA IŠSINEŠTI, VIS DIDĖJA. TAIP PAT AUGA IR NORAS VALGYTI AUGALINĮ, SVEIKĄ IR ĮDOMŲ MAISTĄ.



400%

MAISTAS IŠSINEŠTI VIS POPULIARĖJA

Didelis maisto išsinešti tendencijos populiarumas buvo pastebėtas 2020 m. pradžioje.* Pastarųjų poros metų pasauliniai iššūkiai dar labiau paskatino maisto išsinešti ir pristatomo maisto populiarumo augimą. Pavyzdžiui, JK paskutinį 2020 m. ketvirtį pristatomo maisto užsakymų skaičius padidėjo beveik 400 proc., palyginti su tuo pačiu laikotarpiu 2019 m. **

* 2020 m. Food & Friends tendencijų apžvalga
** The Guardian, 2021 m.



269%

ŽALIOJI REVOLIUCIJA STIPRĖJA

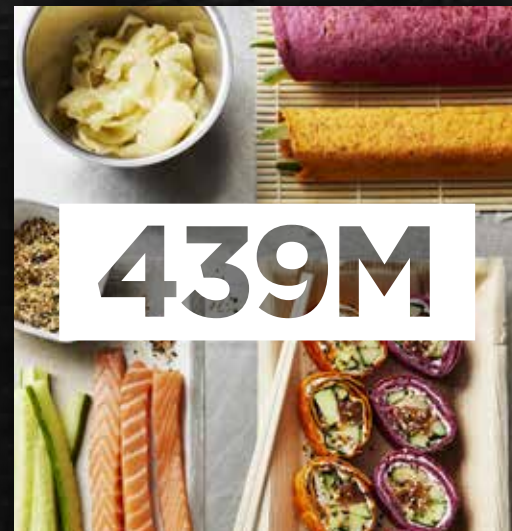
Uber Eats prognozavo, kad 2019-ieji bus veganizmo proveržio metai. Ir gali būti, kad jie buvo teisūs. Švedijoje mėsos suvartojimas nuo 2019 m. iki 2020 m. sumažėjo 4,5 proc.* 28 proc. amerikiečių 2020 m. valgė daugiau baltymų iš augalinių šaltinių, palyginti su 2019 m.** O terminas „augalinis“ 2020 m. gegužės 11–23 d. buvo ieškomas 269 proc. dažniau, palyginti su tuo pačiu laikotarpiu 2019 m.***

* Švedijos žemės ūkio valdyba, 2021 m.

** 2020 m. maisto ir sveikatos tyrimas,

Tarptautinė informacijos apie maistą taryba

*** Google Trends



439M

VIZUALIAI PATRAUKLUS MAISTAS YPAČ POPULIARUS

Maistas yra šiuolaikinis žmonių saviraiškos būdas. Šiuo metu „Instagram“ yra apie 446 milijonai įrašų su grotaziyme #food ir daugybė vartotojų renkasi, ką valgyti, atsižvelgdami į vizualų maisto patrauklumą. Tai kad „Instagram“ vertas vaizdas yra svarbiau už skonį yra įprastas požiūris*, o dauguma Europos paauglių mieliau eina pavalgyti nei apsipirkti.** Dėl to įdomus maistas yra tikrai populiarus.

* Maisto ateitis, Uber Eats/Deloitte, 2020 m.

** Foresight Factory, 2020 m.

SENA IDĖJA, PADEDANTI SUSIDOROTI SU ATEITIES IŠŠŪKIAIS

Dar prieš žmonėms pradėdant skaičiuoti laiką, jie vyniodavo maistą į paplotėlius. Šiandien yra begalė šios universalios duonelės variantų. Ji paplitusi visame pasaulyje, o patogių ir valgomų serviravimo produktų idėja rinkai tinka geriau nei bet kada anksčiau. Mes pamilome tortilijas ir sužinojome, ką daryti, kad jos būtų nepakartojamos.

ŠTAI PAGRINDINIAI ARGUMENTAI, KODĖL VERTA RINKTIS SANTA MARIA TORTILIJAS:

- + Jos ypač universalios ir labai plačiai panaudojamos.
- + Jos yra švelnaus skonio bei tekstūros ir dėl to dera praktiškai su viskuo.
- + Puikiai tinka patiekalams išsinešti.
- + Jas naudojant nereikia šakučių ir dėžučių, paprastai naudojamų maistui išsinešti.
- + Jose nėra pridėtinio cukraus.
- + Jos skirtingų dydžių, tad tiks visiems patiekalams ir visiems atvejams.

TORTILIJAS NAUDOKITE

takams ir suktinukams gaminti, taip pat kaip kesadilijų, picų, vieno kąsnio suktinukų pagrindą ar iškeptas suformuojant dubenėlį bet kokiam patiekalui patiekti. Dėl savo universalumo jos yra puikus būdas **supaprastinti virtuvės darbą** – naudojama mažiau ingredientų, taikomas principas padaryti daugiau, pasitelkiant mažiau, **siekiant sumažinti atliekų kiekį ir padidinti pelningumą**.

VISAS TORTILIJŲ ASORTIMENTAS

15 cm
6"

Naudokite mažąsias tortilijas, jei norite pagaminti gražius **mažus takus**, kokius siūlo Kalifornijos maisto furgonėliuose ar Meksikos gatvės maisto užkandinėse. Jos taip pat puikiai tiks kaip plonas pagrindas **mažoms picoms**, kurios yra puikūs baro užkandžiai ar vaikiški patiekalai, ruošti.

20 cm
8"

8 colių skersmens tortilijos puikiai tinka **čimičangoms** arba **takitams**, kurių pavadinimas išvertus iš ispanų kalbos reiškia „maži takai“. Tai kepti suktinukai, kuriuos galima įdaryti viskuo, kas tik jums patinka. Šios tortilijos taip pat yra puikus pasirinkimas **mažoms kesadilijoms**, patiekiamoms prie sriubų ar troškinių. Jas lengvai paversite **traškiais krepšeliais**, jei pakabinsite ant orkaitės grotelių ir porą minučių pakepsite. Arba galite iš jų padaryti valgomus dubenėlius. Tokiu atveju jums reikia, pavyzdžiui, orkaitei skirtų dubenėlių ar keksiukų formos.

25 cm
10"

Šios tortilijos puikiai tinka suktinukams gaminti, pavyzdžiui, azijietiškiems *summer rolls* su *Pulled Oats*® (liet. plėšytomis avižomis) ir Teriyaki padažu. 10 colių skersmens tortilijos taip pat praverčia gaminant vieno kashnio suktinukus užkandžiams. Taip pat jos puikiai tinka patiekti prie tikro meksikietiško troškinių *birria* arba kaip picų ritinėlių pagrindas.

30 cm
12"

Didžiosios 12 colių skersmens tortilijos tikrai pagreitins turkiškų papločių **lahmacun** arba **perlenktų picų** ruošimą. Taip pat jos yra puikus pasirinkimas klasikiniams **buritams**, kuriuos pageidautina perpjauti pusiau, kad būtų galima pamatyti, kas yra šių nuostabių kūrinių viduje. Naudokite bet kokį šiltą įdarą arba patiekite jas šaltas su susmulkintomis daržovėmis, sūriu ir mėsos užkandžiais.

15 cm
6"

20 cm
8"

30 cm
12"

25 cm
10"

VIENA DUONELĖ ŠIMTAMS PATIEKALŲ

Beveik visus maisto servavimo produktus, nesvarbu, ar tai yra dubenėlis, ragelis ar kitokia duonelė, galima pakeisti tortilijomis. Taip darydami galite sumažinti savo virtuvėje naudojamų produktų skaičių, todėl kasdienė veikla tampa sklandesnė ir pelningesnė. Mes manome, kad toliau pateikiami puikūs 3 patiekalų meniu pavyzdžiai, parodantys, kas įmanoma pasitelkus tortilijas.

TORTILIJŲ TRAŠKUČIUS PASIGAMINKITE PATYS!

Tam tiks bet kokio dydžio tortilijos. Tiesiog supjaustykite jas mažais trikampėliais. Užpilkite šiek tiek aliejaus ir kepkite orkaitėje, keptuvėje ar gruzdintuvėje. Štai ir viskas.



IŠBANDYKITE 3 PATIEKALŲ SU TORTILIJOMIS MENIU

KLASIKINIAI PATIEKALAI KITAIP

Užkandis

Puošnūs sušių kashneliai

Pagrindinis patiekalas

Cezario salotų suktinukas

Desertas

Morkų vyniotinio kashneliai

TORTILIJOS, KURIOSE TELPA VISAS PASAULIS

Užkandis

Kimčių kesadilija

Pagrindinis patiekalas

Takitai

Desertas

Violetiniai kreminio sūrio pyragėliai

Visus receptus rasite interneto svetainėje santamariaworld.com/lt/foodservice/



TURIME JUMS NAUJIENŲ

SANTA MARIA siūlo visiškai naujų tortilijų, kurių pagrindas yra burokėliai ir morkos, rinkinį. Tai – gyvos ir natūralios spalvos, puikūs skoniai, geresnės maistinės vertės ir, žinoma, universalūs produktai, kuriais galėsite mėgautis bet kur. Naujosios tortilijos yra puikus įrankis, leidžiantis jums gaminti **išsinešti skirtą, sveiką ir įdomų maistą**.

TORTILIJOS SU BUROKĖLIAIS

Leiskite jums pristatyti ypač minkštas tortilijas su burokėliais, pagamintas iš kviečių ir (ta-da-da-dam) burokėlių! Būtent burokėliai šioms tortilijoms suteikia natūralią ryškia spalvą. Jie taip pat suteikia švelnų ir saldų skonį, kuris puikiai dera su krienais, graikiniais riešutais, indišku prieskonių mišiniu TIKKA MASALA ir juodaisiais pipirais. Šios tortilijos puikiai tinka patiekalams iš viso pasaulio, pavyzdžiui, indiškam gatvės maistui, ruošti. Pabandykite ant šių violetinių tortilijų užtepti pikantiškų užtepėlių, uždėti stambių pupelių, lęšių bei vėsaus jogurto su pipirmėtėmis ir suvynioti. Mes tikime, kad toks patiekalas praturtintų bet kurį meniu.

TORTILIJOS SU MORKOMIS

Šios tortilijos gaminamos iš kviečių ir morkų. Dėl didelio daržovių kiekio jos yra švelnaus ir saldaus skonio ir puikiai dera su apelsiniais, petražolėmis ir krynais. Be to, jos dera ir su kiek labiau netikėtais produktais, tokiais kaip alyvuogės, kokosai ir saldymedis. Oranžinė spalva, dėl kurios šios tortilijos atrodo taip įdomiai, yra visiškai natūrali. Morkų tortilijos, kaip ir jų pusseserės – tortilijos su burokėliais – yra puikus pasirinkimas žmonėms, norintiems valgyti daugiau sveiko maisto. Tai puikus produktas salotoms, vištienai ir falafeliams suvynioti bei begalei kitų patiekalų ruošti.

Suktinukų su traškiais žiediniais kopūstais receptą galite rasti interneto svetainėje santamariaworld.com/lt/foodservice/

KAD JŪSŲ PASIŪLYMAS BŪTŲ IŠSKIRTINIS

Tortilijos su daržovėmis daro jūsų meniu įdomesnį. Dėl ryškių spalvų jos natūraliai traukia akį, žadina smalsumą ir suteikia pridėtinės vertės. Jos taip pat yra puikus būdas atkreipti dėmesį į jūsų siūlomus sveikus patiekalus.

PADARYKITE, KAD JŪSŲ LANKYTOJAI BŪTŲ IŠSKIRTINIAI

Kadangi žmonės vis dažniau renkasi, ką valgyti, atsižvelgdami į vizualų maisto patrauklumą, šios tortilijos suteikia daug pridėtinės vertės. Jas pasitelkę patieksite „Instagram“ tinkamus patiekalus, kurių nuotraukos socialiniuose tinkluose bus išskirtinės.



30 % BUROKĖLIŲ

31 % MORKŲ

Daug daržovių, mažiau kviečių
Nauji gardūs skoniai

Žmonės už sveikesnį maistą moka daugiau



AKI TRAUKIANČIOS NATŪRALIOS SPALVOS

Išskirkite savo sveikus patiekalus
Itin tinka „Instagram“

Pridėtinė vertė leidžia gauti didesnę maržą



YPAČ MINKŠTOS

Elastingos ir lengvai formuojamos

Mažiau atliekų ir didesnis pelningumas

SPALVINGAS YRA GALINGAS

Kai kažkas parduodama kaip „supermaistas“, jis paprastai būna spalvingas. Ir tai tikrai nėra atsitiktinumas. Natūraliai spalvingi ingredientai dažniausiai būna geri. Jie taip pat daro maistą vizualiai patrauklų.

PUIKUS BŪDAS PADARYTI, KAD MAISTAS TAPTŲ TINKAMAS „INSTAGRAM“

Maistas visada kelia susižavėjimą. Tai yra kažkas, kas visus gali susieti ir apie ką galima turėti savo nuomonę. Maistas yra antra labiausiai įtraukianti „Instagram“ tema, iškart po mados. Tiesą sakant, Europos paaugliams labiau patinka eiti pavalgyti nei apsipirkti, o daugeliui žmonių skonis yra mažiau svarbus nei tinkamumas „Instagram“. Taigi, maistas tapo pagrindiniu vartotojų saviraiškos būdu, o tai gali būti naudinga. Viskas, kas gražu ar įspūdinga, gali būti užfiksuota ir paskelbta, kad jūsų kavinė, restoranas ar užkandinė būtų natūraliai reklamuojama. Ir čia tikrai pravars spalvingos tortilijos su daržovėmis. Jei įdėsite truputį atsidavimo ir kūrybiškumo, jos bus puikus jaukas „Instagram“ vartotojams pritraukti.

KAIP SUSIDRAUGAUTI SU TORTILIJOMIS

ŽIŪRĖKITE, KAD TORTILIJOS NEBŪTŲ SULIPUSIOS

Prieš atidarydami pakuotę šiek tiek palankstykite, kad tortilijos atsiskirtų viena nuo kitos.

NELEISKITE JOMS IŠDŽIŪTI

Laikykite tortilijas sandarioje pakuotėje ar dėžėje, kad jos išliktų minkštos. Kai naudojate daug tortilijų, ant skardos dėkite virtuvinį rankšluostį. Ant tortilijų viršaus uždėkite dar vieną rankšluostį. Apšlakstykite ant jo šiek tiek vandens ir galiausiai uždenkite sandariu dangčiu.

IŠLAIKYKITE JAS ŠILTAS

Ankstesnis „patarimas su rankšluosčiais“ taip pat veikia, kai norima, kad tortilijos išliktų šiltos. Bet šiuo atveju turėtumėte praleisti šlakstymą vandeniu.

ANT GROTELIŲ KEPKITE ATSARGIAI

Jei kepatė tortilijas ant grotelių, kepkite ant silpnos kaitros ir po porą sekundžių iš kiekvienos pusės. Jei kepsite per ilgai ar ant per didelės kaitros, gausis traški duonelė.

KEPKITE BE ALIEJAUS

Šildydami jas, ko gero, pasieksite geriausią rezultatą, jei tai darysite sausoje keptuvėje. Tiesiog nenaudokite aliejaus ir apverskite tortiliją, kai tik kraštas pradeda kilti.

LAIKYKITE SAUSOJE VIETOJE

Nebūtina laikyti tortilijų šaldytuve. Sausoje vietoje jos išlieka tokios pat šviežios. Taip pat, sudėkite nepanaudotas tortilijas į sandarų indą ir laikykite šaldiklyje.

TEGUL ŠILDO LANKYTOJAI

Patiekiant maistą išsinešti galbūt gera mintis yra leisti lankytojui jį pasišildyti pačiam, kad tortilija nesudrėktų. Tiesiog įdėkite ją į sandarų popierinį maišelį.

SUKTINUKAMS RUOŠTI NAUDOKITE ŠALTAS TORTILIJAS

Darant suktinukus šaltos tortilijos trūkinėja mažiau nei šiltos.

NEŠLAPINKITE JŲ

Arčiausiai tortilijų naudokite kuo sausesnius ingredientus, kad tortilijos per daug nesudrėktų.

PANAUDOKITE NEPANAUDOTAS TORTILIJAS

Iš tortilijų likučių paruoškite ką nors papildomo, pavyzdžiui, naminių tortilijų traškučių, arba įdėkite jas į vakuuminį sandarų plastikinį maišelį ir laikykite šaldiklyje.

PARODYKITE SPALVAS

Tortilijos su morkomis ir burokėliais geriau išlaiko spalvas, kai jos yra lėtai kaitinamos žemoje temperatūroje.

SPALVINGI, SKONINGI, GALINGI RECEPTAI

Štai keletas gerų būdų pagyvinti meniu įdomiais patiekalais. Visi šie receptai paruošiami keliais paprastais žingsniais, naudojant mažai ingredientų, kurie yra prieinami ir įperkami visus metus. Jie sukurti tam, kad supaprastintų virtuvės darbą, sukurtų įspūdingus maisto potyrius bei emocijas ir dar leistų uždirbti. Šių receptų naudojimo tikslas – atsidaavę lankytojais, energingi darbuotojai ir didesnis pelningumas.

SUŠIŲ KAŠNELIAI VAKARĖLIAMS

IŠSKIRTINIAI SUKTINUKAI SU FALAFELIAIS

„NEGLOTNŪS“ GLOTNUČIAI TORTILIJŲ DUBENĖLIUOSE

MORKŲ VYNIOTINIO KAŠNELIAI

VIOLETINIAI KREMINIO SŪRIO PYRAGĖLIAI



PUOŠNŪS SUŠIŲ KAŠNELIAI

Akį traukiantis, greitai paruošiamas ir skanus kultūrų susidūrimas.

PARUOŠITE PER 10 MIN.
10 PORCIJŲ

INGREDIENTAI

10	SANTA MARIA tortilijų su morkomis ir su burokėliais
1 kg	sūdytos imbierinės lašišos*
300 g	natūralaus kreminio grietinėlės sūrio
10	norių
250 g	lazdelėmis supjaustytų agurkų
250 g	avokadų
150 g	marinuotų imbierų (gari)
100 g	griežinėliais supjaustytų ridikėlių
40 g	SANTA MARIA vasabių ir sezamų prieskonių mišinio

GAMINIMAS (SUŠIŲ KAŠNELIŲ)

1. Avokadus supjaustykite skiltelėmis.
2. Lašišą ir agurką supjaustykite 2 cm storio lazdelėmis. Ridikėlius supjaustykite plonais griežinėliais.
3. Kiekvieną tortiliją uždėkite ant maistinės plėvelės, tortilijas aptepkite kreminiu grietinėlės sūriu ir pagardinkite vasabių ir sezamų prieskonių mišiniu.
4. Ant kreminio grietinėlės sūrio dėkite po norį, tada šiek tiek toliau nuo krašto dėkite po gabalėlį lašišos.
5. Greta dėkite po agurko lazdelę, o ant lašišos – avokadų skiltelių.
6. Galiausiai dėkite marinuotų imbierų ir ridikėlių.
7. Įdarytas tortilijas įvyniokite į maistinę plėvelę ir sandariai užsukite plėvelės kraštus.
8. Prieš pjaustydami, sušių suktinukus dėkite į šaldytuvą ir palaikykite apie 30 minučių. Patiekite iškart.

PATARIMAS!

Sūdytą lašišą ruoškite patys, kad gautumėte savitą skonį.

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100 G)

Energinė vertė 191 kcal/800 kJ, angliavandeniai 15 g, baltymai 11,0 g, riebalai 9,4 g

**Receptą rasite interneto svetainėje
santamariaworld.com/lt/foodservice/*



IŠSKIRTINIAI SUKTINUKAI SU FALAFELIAIS

Gardūs falafeliai su glotniu takų skonio humusu ir traškiomis agurkų salotomis, įvynioti į išskirtines tortilijas

PARUOŠITE PER 50 MIN. (arba per 20 min., jei falafelius ir humusą pasiruošite iš vakaro)
10 PORCIJŲ

INGREDIENTAI

10 SANTA MARIA tortilijų su morkomis šviežiai pagamintų falafelių
50 Takų humuso*
Agurkų salotų*
200 g SANTA MARIA *Chunky Salsa* padažo
150 g smulkiai supjaustytų gūžinių salotų *Iceberg*
20 g šviežių kalendrų papuošimui

GAMINIMAS

1. Gruzdintuvėje iškepkite arba pašildykite falafelius.
2. Tortilijas aptepkite humusu.
3. Dėkite salotų ir 5 falafelius.
4. Galiausiai dėkite *Chunky Salsa* padažo ir šviežių kalendrų.
5. Suvyniokite ir patiekite su agurkų salotomis.

PATARIMAS!

*Falafelius gaminkite patys, kad užtikrintumėte kokybę bei puikų skonį. Norite itin patogaus sprendimo? Paieškite juos į *Deli OatBites!**

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100 G)

Energinė vertė 164 kcal/687 kJ, angliavandeniai 16 g, baltymai 5,3 g, riebalai 8,2 g

* Receptus rasite interneto svetainėje santamariaworld.com/lt/foodservice/

„NEGLOTNŪS“ GLOTNUČIAI TORTILIJŲ DUBENĖLIUOSE



„NEGLOTNŪS“ GLOTNUČIAI SU JOGURTU, UOGOMIS, RIEŠUTAIS IR MEDUMI, PATIEKIAMI VALGOMUOSE DUBENĖLIUOSE.

PARUOŠITE PER 45 MIN. (arba per 15 min., jei tortilijų dubenėlius pasiruošite iš vakaro)
10 PORCIJŲ

INGREDIENTAI

10 SANTA MARIA tortilijų su morkomis ar burokėliais
1500 ml turkiško jogurto
150 g migdolų
150 g skrudintų lazdyno riešutų
150 g aviečių
300 g griežinėliais supjaustytų bananų
150 g riešutų sviesto
200 g granatų sėklų
100 g medaus
Aliejaus (dubenėliams paruošti)

GAMINIMAS

1. Įkaitinkite orkaitę iki 100 °C ir 10 dubenėlių vidų patepkite aliejumi.
2. Tortilijas įstatykite į dubenėlius ir kepkite orkaitėje apie 30 minučių.
3. Išimkite tortilijas iš dubenėlių ir leiskite atvėsti. Tortilijų dubenėlius dėkite ant lėkštucių.
4. Tortilijų dubenėlius aptepkite žemės riešutų sviestu ir dėkite jogurto, vaisių, uogų, riešutų bei užpilkite truputį medaus.

PATARIMAS!

Prie šio patiekalo puikiai tinka cinamonas ir imbieras. Medų taip pat galite keisti klevų sirupu.

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100 G)

Energinė vertė 219 kcal/913 kJ, angliavandeniai 20 g, baltymai 5,8 g, riebalai 12 g

MORKŲ VYNIOTINIO KAŠNELIAI

MORKŲ VYNIOTINIO KAŠNELIAI SU
ŠOKOLADU IR APELSINAIŠ.

VIOLETINIAI KREMINIO SŪRIO PYRAGĖLIAI

NUOSTABŪS MAŽI SKANĖSTAI SU KREMINIU CITRINŲ
IR MASKARPONĖS ĮDARU.

VIOLETINIAI KREMINIO SŪRIO PYRAGĖLIAI

PARUOŠITE PER 30 MIN. (arba per 20 min., jei įdarą pasiruošite iš vakaro)
16 PORCIJŲ

INGREDIENTAI

4 SANTA MARIA tortilijų su burokėliais
200 g maskarponės
100 ml vanilinės varškės
1 citrinos žievelių ir sulčių
100 g mėlynių

PATARIMAS!

Varijuokite
naudodami sezo-
ninius vaisius
ar uogas.

GAMINIMAS

- Maskarponę sumaišykite su vaniline varške, citrinos sultimis ir žievelėmis. Įdarą įdėkite į konditerinį maišelį.
- Sudėkite 4 tortilijas su burokėliais vieną ant kitos ir aštriu peiliu perpjaukite pusiau. Kiekvieną pusę padalinkite į keturis trikampėlius. Supjaustę iš viso gausite 32 trikampėlius.
- Ant pusės trikampėlių užspauskite įdaro ir atsargiai ant viršaus uždėkite likusius trikampėlius.
- Ant kiekvieno pyragėlio viršaus užspauskite dar šiek tiek įdaro. Papuoškite mėlynėmis.
- Prieš patiekdami laikykite pyragėlius šaltai, bet ne per ilgai.

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100 G)

Energinė vertė 316 kcal/1278 kJ, angliavandeniai 32 g, baltymai 5,2 g, riebalai 17 g

MORKŲ VYNIOTINIO KAŠNELIAI

PARUOŠITE PER 60 MIN., iš kurių 30 min. prireiks vyniotiniui atvėsinti
25 PORCIJOS

INGREDIENTAI

4 SANTA MARIA tortilijų su morkomis
250 g kreminio grietinėlės sūrio
1 sutarkuotos didelės morkos
50 g miltelinio cukraus
1 valg. š. meduolių prieskonių (cinamono, imbiero, gvazdikėlių ir kardamono mišinio)
1 apelsino žievelės ir sulčių
200 g baltojo ar juodojo šokolado

PATARIMAS!

Papuoškite valgomomis
gėlėmis ir apelsinų žievelės
juostelėmis.

GAMINIMAS

- Sumaišykite visus ingredientus, išskyrus tortilijas ir šokoladą.
- Kiekvieną tortiliją dėkite ant maistinės plėvelės.
- Tortilijas aptepkite įdaru, susukite, apvyniokite maistine plėvele ir sandariai užsukite plėvelės kraštus.
- Suktinukus dėkite į šaldytuvą ir palaikykite apie 30 minučių, kad būtų lengviau supjaustyti.
- Kiekvieną suktinuką supjaustykite į 5–6 gabalėlius ir sustatykite taip, kad jie stovėtų ant pjūvio paviršiaus.
- Šokoladą ištirpinkite dubenyje, pastatytame virš verdančio vandens talpos.
- Pamerkite suktinukų viršūnes į šokoladą arba užpilkite šokolado šakute ar šaukštu.
- Iki patiekimo morkų pyrago suktinukus laikykite šaltai.

MAISTINGUMO DEKLARACIJA (100 G)

Energinė vertė 268 kcal/1125 kJ, angliavandeniai 35 g, baltymai 7,9 g, riebalai 10 g

PRODUKTAI

TOLIAU RASITE VISUS MŪSŲ PRODUKTUS, KURIUOS
NAUDODAMI ĮNEŠITE NAUJŲ SKONIŲ Į SAVO MENIU IR
NUSTEBINSITE KLIENTUS.

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
102278	TORTILIJOS SU BUROKĖLIAIS 10", 25 cm, 10 vnt.	620 g
102279	TORTILIJOS SU MORKOMIS 10", 25 cm, 10 vnt.	620 g
4780	TORTILIJOS 6", 15 cm, 12 vnt.	330 g
4991	TORTILIJOS 8", 20 cm, 12 vnt.	480 g
4992	TORTILIJOS 10", 25 cm, 12 vnt.	750 g
4786	TORTILIJOS 12", 30 cm, 12 vnt.	1080 g
101369	PRIESKONIŲ MIŠINYS TACO	532 g
101370	PRIESKONIŲ MIŠINYS FAJITA	532 g
3142	TRAŠKIOS VIŠTIENOS PRIESKONIŲ MIŠINYS	50 g
101311	PRIESKONIŲ MIŠINYS RANCH STYLE	650 g
17825	PRIESKONIŲ MIŠINYS SU VASABIAIS IR SEZAMAIS	295 g
101267	PRIESKONIŲ MIŠINYS RAITA	700 g
100270	PRIESKONIŲ MIŠINYS KIMCHI	315 g
4125	PRIESKONIŲ MIŠINYS AMERICAN CAJUN	190 g
45565	GVAKAMOLĖS PADAŽAS	940 g
4551	CHUNKY SALSA PADAŽAS	3700 g
4552	AŠTRUS TACO PADAŽAS	3700 g
200725	ČEDERIO SŪRIO PADAŽAS	3000 g
45445	CHIPOTLE PADAŽAS	890 g
45385	PIRI PIRI PADAŽAS	950 g
45555	RANCH STYLE PADAŽAS	920 g
4763	RAUDONOS JALAPENO AITRIOSIOS PAPRIKOS, GRIEŽINĖLIAIS	3065 g
4140	JUODIEJI PIPIRAI TELLICHERRY	210 g
4142	AKMENS DRUSKA	455 g

GOLD&GREEN® AUGALINIAI BALTYMAI

Produkto kodas	Produkto pavadinimas	Svoris
200694	BBQ SKONIO MARINUOTI DELI OATBITES	1000 g
200685	PULLED OATS NUDE (LIET. PLĚŠYTOS AVIŽOS)	1500 g

**NORITE GAUTI
DAUGIAU
INFORMACIJOS?
SUSISIEKITE
SU MUMIS**

UAB PAULIG LIETUVA
Ukmergės g. 369A,
LT-12142 Vilnius, Lietuva,
tel. +370 5 230 0900,
el. paštas info@santamaria.lt

www.santamariaworld.com/lt/foodservice

**PAULIG
PRO**

SANTA MARIA yra vienas iš „Paulig PRO“ siūlomų prekių ženklų, padedantis profesionalams kurti skoningą, tvarų ir sėkmingą verslą.



GOLD&GREEN®
OF HELSINKI