



Santa Maria

INNOVATIV
NYHET!

The smartest snacks ever.

SNACK BASES BY SANTA MARIA

SANTA MARIA FOODSERVICE IS NOW PAULIG PRO

 **PAULIG** PRO



På gång!

Det ser ljus ut för snacksförsäljningen på restauranger, barer och pubar. Om du är beredd på att addera något unikt och spännande på snacksmenyn finns det många gäster att servera – och pengar att tjäna.

Snacks är det nya!

Försäljningen av snacks på restauranger, barer och pubar har ökat under de senaste åren, och allt pekar på att det fortsätter i samma riktning under 2023. Men det är inte vilka snacks som helst gäster frågar efter – de vill ha nya upplevelser och premium-snacks till ett rimligt pris.

GlobalData Foodservices processed snacks forecast 2022 average growth of BeNe, Denmark, Finland, Norway, Sweden and UK combined.

Erbjud gästerna något gott och prisvärt

Det har blivit dyrare att leva och bo i Sverige vilket självklart påverkar hur vi äter och dricker ute på restaurang. Gäster väljer att betala mindre men vill fortfarande få en härlig upplevelse. Det betyder att restauranger, barer och pubar behöver hitta nya vägar föra att erbjuda en härlig meny som gästerna har råd med.

<https://blog.resy.com/wp-content/uploads/2022/09/Food-Forward-The-Future-of-Dining-Out-Resy-UK-2023-Trend-Report.pdf>

Häng på trenden med DIY snacks

Gäster har alltid lockats av nya unika upplevelser och smaker. Just nu är det trendigt att tillaga egna snacks från scratch i restaurangkök runt om i världen. Instagram och matappar svämmar över av kockar som delar med sig av nya snacksidéer. Men för att få till det där extra behöver du massor av tid och engagemang. Om du inte använder dig av Snack Bases!

The smartest snacks ever.

Låt Snack Bases by Santa Maria bli en smart genväg till att skapa ditt eget signatursnacks. Tillaga, smaksätt and servera på under en minut. Så enkelt är det att skapa ett spännande nytt snack som lyfter både meny och upplevelsen hos dina gäster.

Snack Bases by Santa Maria

FRITERAT SNACK

SNACK BASE

En handfull Snack Base ger en stor mängd färdiga snacks till en låg kostnad. Tillaga dem på under en minut och servera sen med en unik och spännande smaksättning. Sälj dina smaksatta snacks för upp till tio gånger inköpspris, de kommer fortfarande att vara prisvärda för dina gäster.

Du tillagar och smaksätter.

CORN CONES
+ BEEF BRISKET RUB

Snack Bases är en smart och enkel väg till att skapa ett eget signatursnack. Smaksätt så att det matchar meny på din restaurang, bar eller pub. Servera som barsnacks eller sälj i kombination med en passande drink. Testa också att addera till dina rätter för att få extra textur och smak eller härlig topping på sallad eller soppa.

SNACK BASE LENTIL WAVES

Glutenfri & vegansk

Lentil Waves är en bra proteinkälla (13,5%) och passar perfekt att dippa i goda såser och röror.

Ingredienser: Linsmjöl, potatisstärkelse, rismjöl, salt, stabiliseringsmedel E471

Tillagningstid: 12–15 sekunder

SNACK BASE CORN CONES

Glutenfri & vegansk

Corn Cones passar både till salta och söta smaksättningar.

Ingredienser: Majsmjöl, socker, salt

Tillagningstid: 25–60 sekunder

Vadå smart?

Dra fördel av den fina kombinationen av låga kostnader, liten ansträngning och goda intjäningsmöjligheter.

SÅ HÄR GÖR DU



1. LAGA

Förvara på en sval, torr plats för att bevara och maxa hållbarheten.



2. FRITERA

Fritera i 180–200°C till snacksen är fullt expanderade och krispiga.



3. SMAKSÄTT

Smaksätt direkt efter tillagning med ditt val av kryddor och kryddmixer.



4. SERVERA

Servera varma eller kalla som ett snack eller som en del av en rätt.



Massor av inspiration och mer info hittar du här

SNACK BASES I SIFFROR

1/2 dl Snack Bases -> 2–3 dl snacks

12–60 sekunder fritering

Tjäna upp till 10 x inköpspriset

Smart förvaring

Förvara produkten på en sval och torr plats. Snack Bases expanderar fem gånger sin storlek när de tillagas vilket gör att du sparar gott om plats både under transporten och på dina hyllor. Dessutom har Snack Bases en hållbarhetstid på två år!

Smart tillagning

De är klara på endast 12–60 sekunder i fritösen.

Smart smaksättning

Smaksätt på ditt sätt genom att addera 3–5 g kryddor till 100 g tillagade snacks. Hitta just dina go-to-kryddor och kryddblandningar bland Santa Marias stora utbud.

Smart servering

Skapa ditt signatursnacks som dina gäster bara hittar på just din meny.

Smarta kombos

Para ihop snacks och drinkar i festliga kombos på menyn.



Matcha snacks med din meny

Med Snack Bases är det enkelt att skapa ett signatursnack som passar menyn på din restaurang, bar eller pub.

AMERIKANSKT



BBQ Spikes

Corn Cones
+ Barbequekrydda



Smoky Horns

Corn Cones
+ BBQ Steakhouse Rub & salt

MEXIKANSKT



Vanilla Peaks

Corn Cones
+ vaniljsocker



Cacao & Chili Cones

Corn Cones
+ Chilli Pepper Ancho Style
+ kakaopulver & salt

INDISKT



Curry Carpets

Lentil Waves
+ Kerala Curry kryddmix



Golden Chips

Lentil Waves
+ gurkmeja & salt

Proffstips!

Använd finmalda kryddor så fastnar de bättre.



MEDELHAVET



Herb Shavings

Lentil Waves
+ Ranch Style kryddmix



Churro Cornitos

Corn Cones
+ mald kanel
& florsocker

SÖT!

ÖSTASIATISKT



Umami Bites

Lentil Waves
+ Umami kryddmix



Kimchi Crunchies

Corn Cones
+ Kimchi kryddmix

NORDISKT



Hot Lingonberry Flakes

Lentil Waves + lingonpulver
+ Chilli Pepper Chipotle & salt



Blueberry Thorns

Corn Cones
+ blåbärspulver
+ florsocker

SÖT!

THAILÄNSKT



Paneng Cuts

Lentil Waves
+ Paneng Red Curry kryddmix



Tom Kha Waves

Lentil Waves
+ Tom Kha Soup kryddmix

Alla recept hittar du på pauligpro.com

Fantastiska kombos!

Para ihop smaksatta snacks med rätt drinkar och dipsåser till frestande kombos på din meny. Det är ett smart och enkelt sätt att ge dina gäster en maxad god upplevelse, öka dryckesförsäljningen och få en större vinst.



ÖLKOMBOS

En kall öl är enkel att kombinera med massor av olika salta och krispiga snacks. Utmana dig och dina gäster!

FÖRSLAG PÅ KOMBOS OCH NAMN

Average Joe

BBQ Spikes + Lager

Indian Overload

Curry Carpets + IPA

Hello Darkness

Cacao & Chili Cones + Stout



VINKOMBOS

Kombinera vin med snacks är inget nytt. Men att däremot dricka ett glas vin tillsammans med ditt varma signatursnacks, det har ingen testat förrut.

FÖRSLAG PÅ KOMBOS OCH NAMN

Fancy Pants

Golden Chips + Champagne (eller annat bubbel)

Deep Talk

Umami Bites + ett glas rött



DRINKKOMBOS

Lyft smakerna från klassiska cocktails och drinkar.

FÖRSLAG PÅ KOMBOS OCH NAMN

Pure Botanics

Herb Shavings + Gin & Tonic

Up in Smoke

Smoky Horns + Islay Whisky

Firestarter

Hot Lingonberry Flakes + Tequila shot



KAFFEKOMBOS

Ersätt den klassiska kakan med Corn Cones med en söt smaksättning. En spännande ny dessert på menyn.

FÖRSLAG PÅ KOMBOS OCH NAMN

Sweet & Smooth

Churro Cornitos + Cappuccino (eller annan typ av kaffe)

Safe Bet

Vanilla Peaks + varm choklad



Dippsås vid sidan

Boosta upplevelsen med en signaturdipp till din kombo. Mixa gräddfil, majo, crème fraiche eller någon av Santa Marias såser med valfri krydda – färdigt!

På pauligpro.com får du mer inspiration

Lyft dina rätter med snacks

Addera snacks till dina rätter för krispig struktur och härlig smak. Snack Bases är ett kul och spännande alternativ till nachos dränkta i ost. Toppa dina sallader och soppor med något nytt. Det är dags att byta ut de klassiska krutongerna!



CAESARSALLAD

Byt ut de klassiska krutongerna. Servera caesarsalladen med krispiga crunchy Corn Cones.



KNAPRIG BLOM-KÅLSGRATÄNG

Med ett knaprigt lager Corn Cones och gratinerad ost på ytan av din blomkålsgratäng blir rätten absolut fulländad.



SMASHBURGER

Addera crunchy Corn Cones bredvid smashed burgers. Eller varför inte ha dom i burgaren?



LINSSOPPA MED KRISP

Lyft din lina linssoppa med krispiga Lentil Wave som topping.



POKÉ BOWL MED CRUNCH

Maxa alla läckra smaker och texturer i din poké bowl med crunchy Lentil Waves.



CORNITOS

Introducera ett kul och gott alternativ till dirty fries och gratinerade nachos – gör cornitos med Corn Cones.

A person wearing a blue button-down shirt is holding a cardboard box filled with a colorful salad. The salad contains fried chicken pieces, corn, tomatoes, jalapeños, and cilantro. The person is squeezing a lime wedge over the food, with lime juice dripping. The background is dark.

Santa Maria

ÖNSKAR DU DEN BÄSTA LÖSNINGEN
ANPASSAD FÖR DIN VERKSAMHET?

VI HJÄLPER DIG GÄRNA!
[PAULIGPRO.COM/SE/KONTAKTA-OSS](https://www.pauligpro.com/se/kontakta-oss)

SANTA MARIA FOODSERVICE IS NOW PAULIG PRO

 **PAULIG** PRO