



Santa Maria

NEXT LEVEL NACHO'S

van klassiek
naar uniek

- 10x trendy wereldse nacho's
- Loaded nachos in 3 stappen
- Nacho's als crunchy topping

Santa Maria is onderdeel van Paulig PRO, dat professionals helpt
smaakvol, duurzaam en succesvol te ondernemen in foodservice.

 PAULIG PRO



Next level nacho's in 1-2-3

MAAK JE NACHOGERECHTEN EXCEPTIONEEL IN ENKELE MINUTEN

Een borrelkaart zonder loaded nachos is als een quesadilla zonder kaas: onmogelijk! Je gasten verwachten dat ze overal nacho's kunnen bestellen. Dat maakt het extra belangrijk om unieke loaded nachos te serveren waar mensen voor terug blijven komen.

Hoe? Door ze een wereldse twist te geven! In dit receptenboek ontdek je hoe je in 3 stappen bijzondere porties loaded nachos maakt.

Met de juiste mise-en-place serveer je binnen 5 minuten jouw eigen nacho-smaakexplosie.

Zeker als je gebruikmaakt van een nachoheater en onze snelle smaakmakers gebaseerd op trendy wereldkeukens, is het bereiden van onweerstaanbare nacho's net zo simpel als tellen tot 3.

INHOUD



04

Perfect serve

wereldse nacho's in 1, 2, 3

04

Wereldse nacho's

9 recepten

06

Crunch it up!

De nacho als ultieme crunchy topping

15

Spice it up

Hoe hoog durf je te gaan op de Schaal van Salsa?

20

Tips & tricks

Serveer de perfecte nacho's in 3 stappen

21



08



16



17



19

Perfect serve wereldse nacho's in 1, 2, 3

Je gasten betoveren met indrukwekkende loaded nachos? Wij begeleiden je stap voor stap naar nacho-perfectie. Volg deze 3 eenvoudige stappen en serveer de ultieme wereldse loaded nachos waar je gasten geen genoeg van kunnen krijgen. En denk eraan: bij dit geliefde gerecht is de presentatie net zo belangrijk als de smaak.

1. Krokante chips als basis

De basis van elke loaded nachos bestaat uit supercrunchy nacho's of tortillachips. Het verschil? Tortillachips zijn driehoekig, nachochips zijn rond en net iets dikker. Dat maakt ze perfect om te dippen en te scoopen. Schik je chips naar keuze op een indrukwekkende schaal, een stoere houten plank met vetvrij papier of een klassiek kleurrijk plastic mandje.

Wil je een basis met een smaakje? Onze gezouten tortillachips kun je op smaak brengen met je favoriete kruidenmix. Als je weinig tijd hebt, kun je ook kiezen voor Santa Maria Tortillachips in de smaken Cheese, Chili of BBQ.



2. Toppings met een eigen twist

Geef je creativiteit de vrije loop en bedenk originele toppings! Met gekruid gehakt en geraspte kaas zit je altijd goed, maar voor echt bijzondere nacho's maken je gasten graag een omweg. Zoek inspiratie in de trendy wereldkeukens van Mexico, Korea, de Caribische eilanden, West-Afrika of het Midden-Oosten.

Groenten, vlees(vervangers), kip, peulvruchten of vis, alles kan! Probeer wel te variëren in texturen. Verdeel je toppings over je nacho's en schud de schaal eventjes, zodat de kaas en de andere vullingen goed worden verdeeld tussen de chips.

3. Sauzen en garnering als finishing touch

Trek met BBQ-saus, cheddarkaassaus of andere verrassende wereldse sauzen mooie strepen over je nacho's en serveer deze met salsa en guacamole *on the side*. Top het geheel af met jalapeño's, gehakte verse kruiden of een partje limoen.

Kies voor garnering die past bij je gekozen keuken, dus bosui voor Aziatische gerechten, bonen voor Latijns-Amerikaanse nacho's en granaatappelpitjes voor een schaal geïnspireerd op het Midden-Oosten. Vooral garnering in een felle, contrasterende kleur zorgt voor een presentatie om van te watertanden.

Margetip:
let goed op de verhoudingen. Met 2/3 nacho's en 1/3 toppings en sauzen maak je een heerlijk gerecht en houd je de kostprijs laag.

Original LOADED NACHOS

Iedereen vindt deze snack lekker en de bereiding is zo eenvoudig dat ook iedereen ze kan klaarmaken. In 3 stappen – chips, toppings, garnering – bereid je deze publieksfavoriet. Perfect voor de kleine kaart in cafés en bars!

Ingrediënten

100 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
60 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
60 g Santa Maria Jalapeño Hot
100 g Santa Maria Chunky Salsa
60 g guacamole



1. Leg de warme tortillachips in een kom.



2. Giet de kaassaus erover en voeg de jalapeño's toe.



3. Top af met salsa en guacamole.



Deluxe LOADED NACHOS

Nu nacho's bijna overal op de kaart staan, is het belangrijk om op te vallen met jouw bereiding. Dat lukt zeker met deze deluxe nacho's voor fijnproevers. De knallende smaken en texturen van chorizo, chipotle, kidneybonen en ingelegde ui zorgen voor een onvergetelijke smaakexplosie.

Ingrediënten

100 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
60 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
60 g Santa Maria Green Jalapeño Hot
100 g Santa Maria Chunky Salsa
60 g guacamole
120 g pit beans
50 g zachte chorizo
15 g ingelegde uien

Pit beans

100 g kidneybonen
5 g chipotlepasta

Om de pit beans te maken, verwarm je de kidneybonen met de chipotlepasta in een pan.

Bak de chorizo in een beetje olie tot het heet is.



1. Leg de warme tortillachips in een kom.



2. Voeg de pit beans, chorizo en jalapeño's toe.



3. Giet de kaassaus, salsa en guacamole erover. Garneer met ingelegde uien.



Birria NACHOS

Langzaam gegaard rundvlees in een marinade van gedroogde pepers en specerijen, dat is het geheim van de Mexicaanse birria. De hartige, licht pittige en aromatische saus is heerlijk als dip voor bij tortillachips, maar ook om over een portie loaded nachos te serveren. Maak een grote hoeveelheid en vries de saus portiegewijs in voor later!



Ingrediënten

150 g Birria beef
100 g jus van de Birria beef
150 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
60 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
40 g Santa Maria Green Jalapeño Hot
60 g guacamole
7 g verse rode peper

Birria beef: 1 portie

150 g runderlappen
25 g ui, gesneden
2 g knoflook
10 g wortel, in blokjes
4 g Santa Maria BBQ Rub Chili
1 g oregano
30 g gemixte paprika, in blokjes
1 g Santa Maria Fajita Spice Mix
40 g tomaten in blik

Voeg alle ingrediënten, behalve het rundvlees, toe aan een grote pan. Laat sudderen tot de wortels zacht zijn en voeg dan het rundvlees toe. Plaats alles in de oven en gaar op 140°C gedurende 5 uur tot het mals is. **Heb je weinig tijd?** Birria Beef kan ook kant-en-klaar worden gekocht.



1. Leg warme tortillachips in een schaal.



2. Voeg de Birria beef en de jalapeño's toe.



3. Top met guacamole, kaassaus, rode chili en zet een potje birria jus aan de zijkant.



Ingrediënten

150 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
145 g Korean BBQ buikspek
15 g Santa Maria BBQ Sauce Korean Style
71 g kimchi-koolsalade
15 g lente-ui
partje limoen

Korean BBQ buikspek

125 g buikspek
5 g Santa Maria Red Chili & Ginger Rub
15 g Santa Maria BBQ Sauce Korean Style

Kruid de buikspek met Red Chili & Ginger Rub en gaar in de oven tot het mals is. Snijd het vlees daarna in blokjes en glaceer het in BBQ Sauce Korean Style. Bak het vervolgens in de pan tot het mooi gekaramelliseerd is.

Kimchi-koolsalade

20 g rode kool, fijngesneden
20 g witte kool, fijngesneden
15 g wortels, geraspt
15 g rode ui, in plakjes
1 g Santa Maria Kimchi Spice Mix
1 st limoen, sap
koriander, gehakt

Meng de kool, wortel en rode ui samen, voeg het limoensap en de koriander toe en mix het geheel met de Kimchi Kruidenmix.



1. Leg warme tortillachips op een schaal.



2. Top met Korean BBQ buikspek en kimchi-koolsalade.



3. Garneer met BBQ Sauce Korean Style, lente-ui en limoen.

Korean BBQ NACHOS

De gewaagde en gevarieerde smaken uit de Koreaanse keuken zijn hot! Denk aan funky kimchi, umami sojasaus en scherpe gember. Met de Red Chili & Ginger Rub en de BBQ Sauce Korean Style die binnenkort verkrijgbaar zijn, maak je heel eenvoudig uitgesproken Korean BBQ Nachos voor de avontuurlijke eters.



Ingrediënten

- 100 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
- 2 g Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning
- 100 g Jamaican Jerk chicken
- 3 st smoky cornribs
- 35 g pittige mangosalsa
- 15 g Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
- 15 g lente-ui, gesneden
- rode peper
- limoen, in partjes

Jamaican Jerk chicken

- 100 g kippendij
- 10 g Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning
- Kruid de kip met Jamaican Jerk Seasoning en gril deze.

Pittige mangosalsa

- 25 g mango, fijngesneden
- 1 st limoen, sap
- 10 g rode paprika, fijngesneden
- 2 g verse chili
- Meng alles samen en zet opzij.

Smoky cornribs

- 60 g zoete maisribbetjes (bijvoorbeeld van Snack With Benefits)
- 10 g chipotlepasta

Besmeer de maisribbetjes met de pasta en gril of bak in een pan 5-10 minuten.



1. Bedek warme tortillachips met Jamaican Jerk seasoning en leg ze in een kom.



2. Voeg de Jamaican Jerk chicken en Smoky cornribs toe.



3. Garneer met mangosalsa, Bourbon BBQ Sauce, lente-ui, verse rode chili en een partje limoen.

Jamaican NACHOS

De sweet & spicy Caribische keuken is trending in 2024! Zeker jonge horecagasten zijn dol op de hartverwarmende gerechten uit onder andere Jamaica. Deze nacho's vallen zeker in de smaak. De kippendij wordt gekruid met Santa Maria Jamaican Jerk Seasoning en de maisribbetjes krijgen pit van rokerige chipotle. Als tropische finishing touch is er een zoetzure mangosalsa.



Ingrediënten

- 130 g huisgemaakte nachochips
- 120 g Chicken Tinga
- 40 g Santa Maria Chipotle Sauce
- 25 g Santa Maria Green Jalapeño Hot
- 60 g guacamole
- 1 g koriander

Huisgemaakte nachochips

- 1 st Santa Maria Soft Tortilla 12"
- 3 g Santa Maria Fajita Spice Mix
- Snijd de tortilla in 6 driehoeken en frituur tot ze knapperig zijn. Meng met de fajita-kruiden.

Chicken Tinga

- 120 g kippendij
- 200 g rode ui
- 250 g gemengde paprika's
- 60 g Santa Maria Fajita Spice Mix
- 30 g chipotlepasta

Meng de rode ui, paprika, fajita-kruiden, chipotlepasta en kippendij. Plaats het mengsel in een ovenbestendige schaal en bedek het. Bak op 140°C gedurende 2 uur. De kip moet mals zijn en gemakkelijk uit elkaar vallen. Meng opnieuw en bak onbedekt verder op 160°C gedurende 20 minuten.



1. Leg warme huisgemaakte nachochips in een serveerschaal.



2. Voeg de Chicken Tinga en jalapeño's toe.



3. Top met guacamole en chipotle-saus en garneer met koriander.

Smoky Tinga NACHOS

Het populaire Mexicaanse gerecht 'Tinga de Pollo' bestaat uit pulled chicken in een pittige tomaten-chipotlesaus. Meestal serveren ze kip tinga in een taco, maar over nacho's is deze rokerige saus minstens net zo lekker! Zeker met authentieke Mexicaanse toppings als jalapeño's, guacamole en verse koriander.

Loaded Tex Mex MAIS SNACKS

Meer marge maken op je loaded nachos? Gebruik dan de Snack Bases van Santa Maria als basis. De vegan en glutenvrije Corn Cones bereid je zelf. In minder dan een minuut kun je ze frituren en op smaak brengen met een (eigen) kruidenmix. Daarna bedek je ze net als nacho's met kleurrijke toppings en smaakvolle sauzen.



Maak je eigen unieke snacks met Santa Maria Snack Bases.

Ingrediënten

75 g Santa Maria Corn Cones
2 g Santa Maria Fajita Spice Mix
25 g zure room
25 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
40 g Santa Maria Tex Mex style topping
15 g Santa Maria Green Jalapeño Hot rode peper

Bereid de Corn Cones volgens de instructies op de verpakking.



1. Doe de Corn Cones in een schaal en bedek ze met de fajita-kruiden.



2. Voeg de jalapeño's toe.



3. Garneer met zure room, kaassaus, Tex Mex topping en rode peper.

Trashcan NACHOS

Wil je je gasten verrassen met een originele en instagrammable presentatie? Serveer je traditionele loaded nachos dan in een leeg metalen blik. Laat je gasten zelf het blik omkeren voor een echte nachotoren die recht op blijft staan – of misschien toch uit elkaar valt. Zorg wel voor meerdere lagen van chips en toppings in het blik, want niemand wordt blij van kale nacho's...



Ingrediënten

300 g Hot beef chili
200 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
120 g Santa Maria Cheddar Cheese Sauce
120 g Santa Maria Green Jalapeño Hot
200 g Santa Maria Chunky Salsa
120 g guacamole

Hot beef chili

300 g rundergehakt
13 g Santa Maria Fajita Spice Mix
13 g chipotlepasta
100 g Santa Maria Chunky Salsa

Voor een supersnelle Hot beef chili bak je het rundergehakt in een pan. Voeg na 5 minuten de fajita-kruiden toe en roer goed door. Maak het af met chipotlepasta en salsa en laat het 10 minuten sudderen.



1. Leg de warme tortillachips in een bakje.



2. Giet de pittige chili, kaassaus en jalapeño's erover.



3. Top met salsa en guacamole.

Herhaal tot het bakje vol is.



De smeùige Cheddar Cheese Sauce is het ideale 'cement' voor de nachotoren.

Loaded Dessert NACHOS

Wie zei dat nacho's altijd hartig moeten zijn!? Wie deze zoete dessertnacho's proeft met kaneel, gekaramelliseerde banaan, ijs en karamelsaus, is om. Loaded nachos kunnen prima als toetje. Dit is nou echt een gerecht waar je gasten over gaan praten, aan tafel én thuis.

Ingrediënten

100 g huisgemaakte nachochips
100 g gekaramelliseerde banaan
20 g karamelsaus
40 g vanille-ijs
10 g gekaramelliseerde koekjes
vanillesuiker

Huisgemaakte tortillachips

1 st Santa Maria Soft Tortilla 10"
vanillesuiker
gemalen kaneel
Snijd de tortilla in 6 driehoeken en frituur ze goudbruin, meng ze daarna in vanillesuiker en kaneel.

Gekaramelliseerde banaan

100 g banaan
boter
vanillesuiker
Karamelliseer de banaan in boter en vanillesuiker.



1. Leg warme huisgemaakte tortillachips in een kom.



2. Voeg de banaan en het ijs toe.



3. Top met karamelsaus en verkruiemel de koek erover, besprenkel met vanillesuiker.



NACHO = de ultieme crunchy topping

Textuur is minstens net zo belangrijk als smaak. Daarom zijn (verkruiemelde) nachochips de ultieme manier om van elke mwah-maaltijd een wow-gerecht te maken. *Crunch it up!*

All-round nacho's

Je hebt toch al een voorraad nacho's in huis voor je loaded nachos, dus waarom zou je dit veelzijdige product niet ook gebruiken als finishing touch voor je burgers, salades, soepen of burrito's? Nacho's en nachokruim zijn de perfecte crunchy toppings.

Weg met waste

Voedselverspilling is zonde voor je marges en voor de planeet. Restjes tortilla- of nachochips zijn perfect om zelf een knapperige garnering van te maken. Verwarm oude nacho's kort in de oven, verkruiemel ze en breng ze eventueel op smaak met een kruidenmix.

Iedereens favoriet

Nacho's zijn een echte hardloper. Daar kun je van profiteren door je nacho's ook in andere gerechten te laten terugkomen. Wedden dat een Crunchy Nacho Salad Bowl beter loopt dan je Mexicaanse salade?

Probeer het uit! Gebruik nacho's als knapperig element in een van deze bereidingen:



Nacho Salad Bowl



Crunchy Nacho Burrito



Vegan Nacho Baja Burger



Crispy Nacho Chicken

Crunchy Nacho Salad BOWL

Gezond en voedzaam, maar toch een feestje om te eten. Deze saladebowl met Mexicaanse smaakmakers zoals chipotle, jalapeño en crunchy tortillachips is perfect voor gasten die een snelle, smaakvolle doordeweekse maaltijd zoeken, bijvoorbeeld voor de lunch of to go.



Ingrediënten

5 g spinazie
60 g Mexicaanse rijst
15 g rode kool
15 g rode ui
25 g avocado, in plakjes
30 g Santa Maria Chunky Salsa
15 g Santa Maria Jalapeño Hot
15 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
27 g Santa Maria Chipotle Sauce

Mexicaanse rijst: 5 porties

250 g gekookte rijst
20 g Santa Maria Fajita Spice Mix
50 g Santa Maria Chunky Salsa

Bereiding

Doe de rijst, spinazie en kool in een kom. Voeg de rode ui, avocadoschijfjes, salsa en jalapeño's toe. Top met tortillachips en chipotlesaus.

Vegan Nacho BAJA BURGER

Als je twee populaire gerechten combineert, heb je bijna standaard een hit te pakken. Denk maar aan pizza shoarma of de cronut. Een mix van de traditionele hamburger met knapperige Tex Mex tortillachips valt daarom ook gegarandeerd in de smaak! .

Ingrediënten

1 st hamburgerbroodje
1 st plantaardige burger
2 g Santa Maria Fajita Spice Mix
20 g veganistische mayonaise
20 g spicy salsa
10 g vegan smeltkaas
20 g ingelegde rode ui
30 g avocado, in plakjes
20 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
10 g sla

Spicy salsa

18 g Santa Maria Chucky Salsa
2 g chipotlepasta

Ingelegde rode ui

19 g rode ui, in plakjes
1 g Santa Maria Pickling Spice Mix

Bereiding

Meng de salsa met chipotlepasta en meng de rode ui en Pickling Spice Mix, laat dit 20 minuten staan. Bak de burger volgens de instructies en kruid met fajita-kruiden. Beleg met kaas. Rooster het broodje. Bouw de Baja Burger van onder tot boven op: mayonaise, sla, burger, avocadoschijfjes, salsa, ui, tortillachips.



Crunchy NACHO BURRITO

Aan tafel of als afhaalgerecht, burrito's kunnen altijd! Daarom is deze rijkgevulde Mexicaanse wrap een van de populairste gerechten op het menu. Je maakt deze klassieker met pikante chili en kruidige rijst extra aantrekkelijk met wat nacho's als krokant element.

Ingrediënten

1 st Santa Maria Soft Tortilla 12"
150 g Hot beef chili
100 g Mexicaanse rijst
40 g Santa Maria Chipotle Sauce
20 g Santa Maria Sliced Green Jalapeños
25 g Santa Maria Tortilla Chips Salted

Hot beef chili: 6 porties

800 g rundergehakt
35 g Santa Maria Fajita Spice Mix
35 g chipotlepasta
250 g Santa Maria Chunky Salsa

Voor een supersnelle Hot beef chili bak je het gehakt in een pan. Na 5 minuten breng je het gehakt op smaak met fajita-kruiden. Roer goed door. Eindig met chipotlepasta en salsa, en laat het geheel 10 minuten sudderen. Koel terug en bewaar in de koelkast.

Mexicaanse rijst: 3 porties

250 g gekookte rijst
20 g Santa Maria Fajita Spice Mix
50 g Santa Maria Chunky Salsa

Bereiding

Verwarm de tortilla op de grill. Voeg de Mexicaanse rijst, de Hot beef chili en de jalapeño's toe. Giet de chipotlesaus en verdeel de tortillachips. Vouw de onderkant van de tortilla omhoog en over de vulling, en trek de vulling terug naar het onderste derde deel van de tortilla. Maak aan beide uiteinden twee vouwen en rol op.

Crispy NACHO CHICKEN

Kip is de hardloper in de fastservice-horeca. En hoe maak je zo'n stukje kip nog onweerstaanbaarder? Door 'm een krokant jasje van tortillachips te geven en te bakken in de oven. Dan krijg je een iets gezondere variant op de bekende Korean fried chicken waar je gasten maar geen genoeg van krijgen.

Ingrediënten

150 g kippenborst
bloem
1 st ei
50 g Santa Maria Tortilla Chips Salted
5 g Santa Maria Fajita Spice Mix
25 g Santa Maria Chipotle Sauce
25 g Santa Maria Bourbon BBQ Sauce
bieslook

Bereiding

Snijd de kip in hapklare stukjes en haal deze door bloem en ei. Rol ze door de verkruimelde tortillachips en bak in de oven tot de kip gaar is. Bestrooi na het bakken met bieslook en serveer met Chipotle Sauce en Bourbon BBQ Sauce om in te dippen.



Hoe hoog durf je te gaan op de Schaal van Salsa?

Onze Chunky Salsa is al heerlijk door de versgeplukte tomaten met jalapeño, cayennepeper, knoflook en paprika. En houden je gasten wel van een beetje vuur? Dan maak je de salsa eenvoudig wat pittiger door Santa Maria kruidenmixes en sauzen toe te voegen.



Chili Salsa:

Voeg 2 g Santa Maria Chili Rub toe
Vurige kick



Jalapeños Hot Salsa:

Voeg 10 g Santa Maria Jalapeños toe
Fris en vurig



Chipotle Salsa:

Voeg 10 g Santa Maria Chipotle sauce toe
Rijk en rokerig



Kimchi Salsa:

Voeg 2 g Santa Maria Kimchi Spice Mix toe
Knoflook en pittige gember



Thai Salsa:

Voeg 10 g Santa Maria Sriracha toe
Spicy, scherp & zoet



Korean Salsa:

Voeg 10 g Santa Maria Korean Style toe
Hot & spicy

Binnenkort verkrijgbaar!



Mexican Salsa:

Voeg 2 g Santa Maria Fajita Seasoning toe
Klassiek kruidige fajita-smaak

Vurig vlammend heet

Mild en vriendelijk



1, 2, 3 Nacho's!

Met de veelzijdige en gebruiksvriendelijke producten van Santa Maria wordt het supereenvoudig om je gasten te laten genieten van moderne Mexicaanse gerechten. Voor elke stap van de bereiding zijn er smakvolle producten die je werk sneller en simpeler maken.

1. CHIPS ALS BASIS

De nacho is de perfecte, traditionele basis voor populaire Mexicaanse klassiekers. Kies voor de originele ronde nachochips, salted tortillachips of chips met BBQ, cheese of chili smaak. Of maak ze zelf van Soft Tortilla's.



Nacho chips



Tortilla Chips Salted



Tortilla Chips Chili



Tortilla Chips Cheese



Tortilla Chips BBQ

2. SMAAKMAKERS VOOR WERELDSE TOPPINGS

Neem een betrouwbare shortcut naar een fantastische smaak met de wereldse Santa Maria kruidenmixen, salsa's en sauzen. Van fajitamix tot chunky salsa en van chili BBQ rub tot tellicherry zwarte peper.



Chunky Salsa



Fajita Spice Mix



Tellicherry Black Pepper



Kimchi Spice Mix



Rub & Dry Marinade Chili

3. SAUZEN EN GARNITUREN ALS FINISHING TOUCH

Maak je gerecht af met ready-to-serve smaakexplosies in de vorm van sauzen - cheddarkaassaus of chipotlesaus - en garnituren zoals ingelegde jalapeño's en chilivlokken.



Chipotle Sauce



Chili Explosion



Green Jalapeños Hot



Tex Mex Style topping



Cheddar Cheese Sauce

De wereld binnen handbereik

met de spice mixen en sauzen van Santa Maria

Voeg waarde toe aan je gerechten met een internationale twist en een fantastische smaak.

Santa Maria spice mixen

- Kostenefficiënt
- Eenvoudig in gebruik
- Oneindig mee te combineren

Santa Maria sauzen

- Gemaakt met de beste ingrediënten
- Uitgebalanceerd smaakprofiel
- Salsa's met een zeer hoog tomatengehalte

FLAVOURS FOR PROFESSIONALS

CONTACT

SANTA MARIA NEDERLAND
info@santamaria.eu

WWW.PAULIGPRO.COM/NL

*Santa Maria is onderdeel van Paulig PRO, dat professionals helpt
smaakvol, duurzaam en succesvol te ondernemen in foodservice.*

 **PAULIG** PRO