



LEHDISTÖTIEDOTE

2.2013

Lempeän tulista kesätunnelmaa Santa Marian grillausutuuksilla

Kesän kuuma tunnelma alkaa tänä vuonna Santa Marian grillausutuuksista. Yrttinen grillausöljy, lempeän tulinen chilimarinadi ja jenkkeittien makuja toistava mausteseos antavat luonnetta kaikille grilliruoille: lihalle, kalalle ja kasviksille. Illan hämärtyessä maistuvat tacosipit ja jalapeño-pikkelssi.

Grillauskausi alkaa perinteisesti vapusta ja kestää pitkälle syksyyn. Yhä useampi haluaa ostaa grillattavat ruoat maustamattomina ja viimeistellä ne oman maun mukaisiksi esimerkiksi yrteillä, mausteseoksilla, kastikkeilla ja kuiva- tai nestemarinadeilla. Grillissä valmistuvien ruokien valikoima on myös entistä monipuolisempi; yksi grillaa mieluiten kalaa, toisen grillissä tirisee mehevät lihat, kolmannen hiilloksella kypsyy kasviskimara. Kaikkia grilliruokia kuitenkin yhdistää rakkaus täyteläisiä, paahuneita makuja kohtaan.

Yrttejä, chiliä ja sitruunaista potkua

Pohjoismaiden johtava maustevalmistaja Santa Maria tuo kesägrillaukseen käteviä ja kiinnostavia uutuuksia. Laajasta tuotevalikoimasta löytyy suosikki jokaiseen makuun.

Yrttinen **Santa Maria BBQ Grill Oil Tomato & Herbs**

-grillausöljy antaa kauniin grillauspinnan ja täyteläisen tomaattien ja yrttien maun kasviksille, broilerille, lihalle ja kalalle. Grillausöljyä sivellään grillattavan ruoan pinnalle ennen grillausta sekä sen aikana. Lopputuloksena on herkullisen paahunut, yrttinen barbeque-maku.

Chilien suosio on nousussa. Kauppapuutarhaliitto ry. valitsi chilin vuoden 2013 vihannekseksi. Tulisempien makujen ystäviä ilahduttaaakin **Santa Maria BBQ Marinade Hot Habanero** -marinadi. Tässä voimakkaan makuisessa ja hapokkaassa marinadissa yhdistyvät raikas sitrus ja lämminsävyinen habanero-chili.

BBQ Hot Habanero -marinadi mureuttaa ja antaa jännittävän maun kaikille grillattaville ruoille, niin lihalle kuin kasviksille. Marinadin käyttö on helppoa. Laita kaikki ainekset muovipussiin, sulje tiiviisti ja anna marinoitua jääkaapissa vähintään tunnin ajan ennen grillausta.

Klassisen jenkkeittien makuja ja rouskuvia chips-utuuksia

Maukas **Santa Maria BBQ Rub Classic American** sopii amerikkalaisittain maustetun ruoan ystäville. Rub on helppokäyttöinen mausteseos, joka hierotaan lihan pinnalle hetki ennen grillausta. Tällä tavalla saadaan lihaan nopeasti paljon makua ja kaunis ulkonäkö. BBQ Rub Classic American maustaa naudan- ja porsaanlihan, mutta myös broilerin. Uusi BBQ Rub Classic American sopii myös yrttivoin ja kylmien kastikkeiden maustamiseen.





Rentoihin illanistujaisiin sopivat rapeat, tacomaustetut **Santa Maria Tortilla Chipsit**. Palmuöljyn sijaan niiden valmistuksessa on käytetty auringonkukka- ja rapsiöljyä. Taconmakuisten tortilla-lastujen pikantti kaveri löytyy **Santa Maria Green Jalapeño** -pikkelssistä, jossa maistuvat mieto, vihreä jalapeño-chili sekä ananaskirsikalle sukua oleva, Meksikosta peräisin oleva tomatillo. Uudentyyppinen, mieto ja makea pikkelssi sopii dippailun lisäksi grilliruokien lisäkkeeksi, fajita- ja tortilla-täytteisiin, salaatteihin ja salaattikastikkeisiin. Puristepullo pysyy siistinä käytössä, ja se on helppo pakata mukaan vaikkapa piknik-koriin tai mökille mukaan.

Habanero-broileri ja aasialainen lasinuudelisalaatti (4 annosta)

4 kpl (600 g) maustamattomia broilerinfileitä
1 pussi Santa Maria BBQ Marinade Hot Habanero -marinadia

LASINUUDELISALAATTI

1 pkt Santa Maria Thai Glass Noodles -lasinuudeleita
10 kirsikkatomaattia, puolikkaina
150 g sokeriherneitä, suikaleina
65 g tuoretta pinaattia
4 kpl kevätsipulin varsia, hienonnettuna
1/2 kurkku, paloina
1/2 ruukku korianteria, karkeasti hienonnettuna
1/2 ruukku minttua, karkeasti hienonnettuna
1 dl maapähkinöitä, karkeana rouheena

KASTIKE

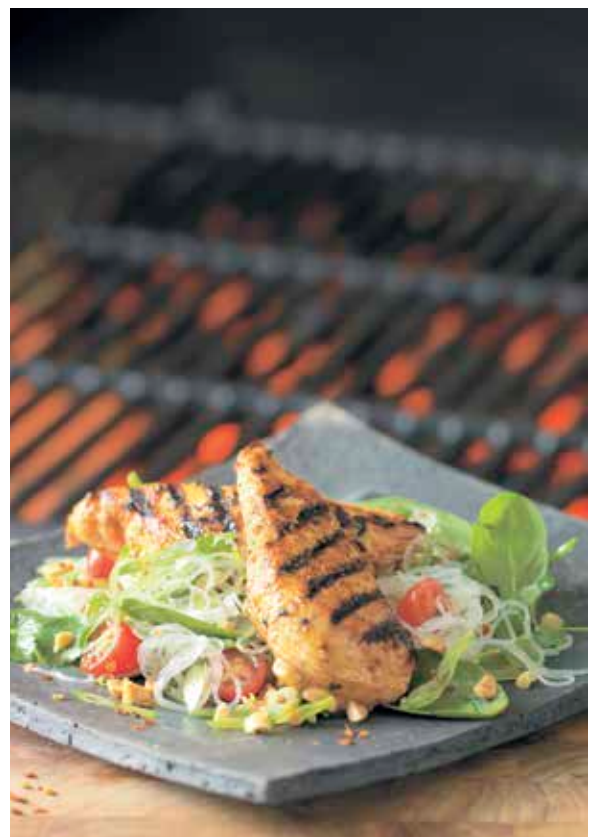
2 rkl seesamiöljyä
1 rkl vaaleaa soijakastiketta
2 tl Santa Maria Chili Flakes -chilirouhetta
4 kpl kevätsipulin varsia, ohuina viipaleina
kahden limen mehu
1/2 valkosipulinkynsi, puristettuna
2 tl sokeria

VALMISTUS

Aloita valmistus lihojen marinoinnista. Laita broilerinfileet muovipussiin ja lisää BBQ Marinade Hot Habanero -marinadia lihan päälle. Levitä mauste lihoihin pussia kääntelemällä. Anna marinoitua jääkaapissa tunnin ajan.

Kypsennä lasinuudelit pakkauksen ohjeen mukaan ja huuhtelee kylmällä vedellä. Sekoita kulhossa nuudelit ja kaikki muut salaattiainekset paitsi maapähkinät. Sekoita kastikkeen ainekset ja lisää salaatin joukkoon juuri ennen tarjoilua.

Ota marinoituneet broilerinfileet jääkaapista ja sytytä grilli. Broilerinfileet ehtivät sopivasti lämmetä huoneenlämpöiseksi ennen kuin grillin hehku on riittävän kuuma. Grillaa fileitä 2-3 minuuttia molemmilta puolilta. Asettele grillatut broilerinfileet salaattipedille. Koristele salaatti maapähkinärouheella ja tarjoile heti.





Tuotetiedot

Santa Maria BBQ Grill Oil Tomato & Herbs -grillausöljy 270 ml

Ainekset: Vesi, rapsiöljy, tomaattipyree (19 %), suola (7,5 %), valkosipuli, etikka, paprika, yrtit (2,5 %) (oregano, rosmariini, basilika), sipuli, sokeri, mustapippuri, säilöntäaine (E202), sakeuttamisaine (E405). Säilytys: Avaamisen jälkeen jääkaapissa (+2°C - +8°C). Suositushinta: 2,59 €.



Santa Maria BBQ Marinade Hot Habanero -marinadi 75 g

Ainekset: Vesi, suola (9,5 %), sokeri, sipuli, tomaatti, chilipippuri, limemehutiiviste, sitruunamehujauhe, korianteri, habanero-chili (0,9 %), korianterinlehti, kurkuma, säilöntäaineet (E202, E211), sakeuttamisaine (E415). Säilyy avaamattomana huoneenlämmössä. Suositushinta: 1,00 €.



Santa Maria BBQ Rub Classic American -mausteseos 22 g

Ainekset: Suola (22%), chilipippuri, paprika, ruokokidesokeri, mustapippuri, sipuli, sinapinsiemen, timjami, sellerinsiemen, juustokumina, paakkuuntumisenestoaine (E551). Säilyy avaamattomana huoneenlämmössä. Suositushinta: 1,00 €.



Santa Maria Tortilla Chips Taco Flavoured -taconmakuinen maissilastu 200 g

Ainekset: Maissijauho (70 %), auringonkukka-/rapsiöljy, suola (1,9 %), rypälesokeri, sipulijauhe, sokeri, chilipippuri, hiivauute, juustokumina, valkosipulijauhe, oregano, happo (sitruunahappo, natriumdiasetaatti), aromit (valkosipuli, chili), paprikauute. Säilytys kuivassa ja viileässä. Suositushinta: 1,79 €.



Santa Maria Green Jalapeño Relish mild -tomatillo-jalapeño-pikkelssi 300 g

Ainekset: Tomatillos, sokeri, vihreä paprika (13 %), etikkakurkku, vesi, jalapeño (5 %), sipuli, etikka, muunnettu maissitärkkelys, limemehutiiviste, suola (0,9 %), korianterinlehti, sinapinsiemen, punainen paprika, värit (E141, E161b). Säilyy avaamisen jälkeen jääkaapissa 2 viikkoa. Suositushinta: 3,40 €.

Lisätietoja:

Santa Maria kuluttajapalvelu: 0800 03333

Santa Maria AB on Pohjoismaiden johtava maustealan yritys. Olemme osa Paulig-konsernin Maailman ruoka & mausteet -toimialaa. Keskeinen liikeideamme on kehittää ja johtaa toimintaa kahdella toimialalla: vähittäiskauppa ja suurkeittiö. Santa Maria -tuotemerkin alla olevat tuotekonseptit ovat Mausteet, Tex Mex, Thai, India, Spicy World ja BBQ. Tuotekehitys ja laadunvalvonta ovat toimintamme kulmakiviä. Paulig-konsernilla on lähes 2 000 työntekijää viidessätoista maassa ja liikevaihtomme on 870 miljoonaa euroa.

Santa Maria Finland Oy Satamakaari 20, PL 15, 00980 Helsinki
Puh. 09 3198 555 | etunimi.sukunimi@santamaria.fi | www.santamaria.fi
Y-tunnus 0114324-9

WORLD FOODS & FLAVOURING DIVISION
OF PAULIG GROUP