

Santa Maria relancerer hele sit krydderisortiment til foodservicebranchen

Sundere, bedre for miljøet og mere brugervenligt. Santa Marias krydderisortiment til restauranter og storkøkkener har fået en makeover, der vil noget. I ét hug relancerer man nu 172 produkter, præsenterer et helt nyt sortiment uden tilsat salt og udvider udbuddet af økologiske produkter.

Santa Marias nuværende krydderiemballage består af et 1-liters plastglas og en 2-liters såkaldt Pure Pack. Disse forsvinder nu og skiftes ud med en 1-liters papemballage – en "Taste Pack" – med tydelige farvekoder til de forskellige kategorier samt en rude, så man nemt kan se indholdet. Og apropos indholdet – ingredienserne har også været genstand for forandring.

- Vi har gennemgået og forbedret alle vores produkter med fokus på både smag og sundhed. Med mindre salt, mindre sukker og færre tilsætningsstoffer vil vi give inspiration til at lave mere velsmagende og sund mad. Vi lancerer også et helt nyt sortiment uden tilsat salt, så du selv kan tilsætte salt efter smag og behag, siger Göran Widler, Marketing Manager for Foodservice i World Foods & Flavouring division of Paulig Group.

Santa Maria udvider også det økologiske krydderisortiment med Organic Spidskommen og Organic Cayennepeber.

FSC®-certificeret emballage

Den nye emballage er fremstillet af råmaterialer fra vedvarende kilder og er FSC-certificeret for at sikre, at råmaterialet stammer fra bæredygtigt skovbrug, der tager hensyn til både mennesker og miljø.

Santa Maria er et førende varemærke inden for smagstilsætning og er kendt for et stort udvalg af krydderier, Tex Mex, BBQ, Street Food og asiatiske madkoncepter. Santa Maria blev grundlagt i 1911 og har en lang og stolt tradition samt en voksende international kundekreds. I dag sælges Santa Marias produkter i 34 lande i hele Europa. Santa Maria er en del af divisionen World Foods & Flavouring i Paulig Group – en international fødevarekoncern, der blev grundlagt i 1876. Paulig Group har næsten 2.000 ansatte i 13 lande og omsætter for 917 mio. EUR (2016).

- At lave mad kan på mange måder sammenlignes med at være multikunstner. Vi skal turde blande nye og klassiske smage og samtidig have øje for bæredygtighed. Hos Santa Maria ved vi, at det er et balanceakt. Derfor leder vi ikke bare efter de perfekte kombinationer og de bedste krydderier, men også efter miljøvenlig og funktionel emballage, siger Göran Widler.

”Görans hylde” skal skabe orden i køkkenet

Göran og hans kolleger vil ikke kun hjælpe kunderne med at få bedre produkter. Der skal også være orden i køkkenet. Resultatet blev ”Görans hylde”. Den rummer 12 Taste Packs, som du med fordel sorterer efter farvekoderne for Krydderier og urter, Street Food, Tex Mex, BBQ, Asia, India, Organic og No added salt.

- En kollega og jeg skitserede lidt på, hvordan man ville kunne få orden på krydderihylden. Nu hvor vi har finere og mere æstetisk tiltalende emballage, som du stolt kan vise frem for gæsterne, får du selvfølgelig lidt hjælp på vejen, siger en stolt opfinder med et smil.

Hvad koster vidunderet så?

- Ja, den er jo ikke helt gratis. Men hvis du er storkunde hos os, får du selvfølgelig en hylde, lover Göran Widler.

Santa Marias nye krydderisortiment fås hos vores grossister fra uge 31.

Kontakt

Eva Berglie
Kommunikationschef, Santa Maria – World Foods & Flavouring Division of Paulig Group
+46 (0)708-99 19 37, eva.berglie@paulig.com

Vareprøver

Vil du have vareprøver? Så kontakt Marie Friberg, +46 (0)730-68 61 00

Billeder

Pressebilleder kan downloades fra Santa Marias presserum:

https://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/latest_media