

Santa Maria lanseeraa uudelleen koko foodservicen maustevalikoiman

Terveellisempää, parempaa ympäristölle ja käyttäjäystävällisempää. Santa Marian maustevalikoima ravintoloille ja suurkeittiöille on kokenut uudistuksen, joka vaikuttaa lupaavalta. Kerralla lanseerataan uudelleen 172 tuotetta, esitellään aivan uusi valikoima ilman lisättyä suolaa ja laajennetaan luomuvalikoimaa.

Santa Marian nykyiset maustepakkaukset koostuvat 1 litran muovipurkeista ja 2 litran niin kutsutuista Pure pack -pakkauksista. Nämä korvataan nyt 1 litran Taste pack -kartonkipakkauksilla. Niissä on selkeät värikoodit eri kategorioille sekä ikkuna, josta näkee helposti sisällön. Ja mitä tulee sisältöön – myös ainesosia on muutettu.

– Olemme käyneet läpi kaikki tuotteemme ja parantaneet niitä sekä maun että terveyden suhteen. Koska niissä on aiempaa vähemmän suolaa, sokeria ja lisäaineita, ne kannustavat laittamaan entistä parempaa ja terveellisempää ruokaa. Lanseeraamme lisäksi aivan uuden valikoiman ilman lisättyä suolaa, jotta suolaa voidaan lisätä oman maun mukaan, Paulig Groupin World Foods & Flavouring -divisioonan Marketing Manager Göran Widler sanoo.

Santa Maria laajentaa myös luomumaustevalikoimaa Organic Juustokuminan ja Organic Cayennepippurin myötä.

FSC®-sertifioidut pakkaukset

Uusien pakkausten valmistukseen käytetyt raaka-aineet ovat peräisin uusiutuvista lähteistä. FSC-sertifikaatti takaa, että raaka-aineet on hankittu vastuullisesti hoidetuista metsistä, mikä huomioi sekä ihmiset että ympäristön.

Santa Maria on johtava tuotemerkki maustamisen alalla. Se tunnetaan laajasta mausteiden, Tex Mexin, BBQ:n, Street Foodin ja aasialaisen ruokakonseptin valikoimasta. Santa Maria perustettiin vuonna 1911, ja sillä on pitkä ja ylpeä historia sekä kasvava kansainvälinen yleisö. Nykyisin Santa Marian tuotteita myydään 34 maassa eri puolilla Eurooppaa. Santa Maria on osa World Foods & Flavouring -divisioonaa Paulig Groupissa, joka on kansainvälinen vuonna 1876 perustettu elintarvikekonserni. Paulig Groupissa on lähes 2 000 työntekijää 13 maassa, ja sen liikevaihto on 917 MEUR (2016).

– Ruoanlaitossa on monella tapaa kyse moniosaamisesta. Meidän pitää uskaltaa yhdistellä uusia ja klassisia makuja sekä huomioida samalla kestävät valinnat. Me, jotka työskentelemme Santa Marialla, tiedämme, että siinä on kyse tasapainottelusta. Siksi emme hae vain täydellisiä yhdistelmiä ja parhaita mausteita vaan myös ympäristöystävällisiä ja toimivia pakkauksia, Göran Widler.

”Göranin hylly” koristaa keittiötä

Göran ja kollegat eivät halua auttaa asiakkaita vain paremmilla tuotteilla. Keittiössä pitää olla järjestys. Tuloksena oli ”Göranin hylly”. Siihen mahtuu 12 taste pack -maustetta, joissa pakkaukset voi lajitella värikoodien mukaan seuraavasti: Mausteet & yrtit, Street Food, Tex Mex, BBQ, Aasia, Intia, Luomu ja No added salt.

– Luonnostelin vähän kollegani kanssa, kuinka maustehyllyyn voitaisiin saada järjestys. Nyt kun meillä on hienompia ja esteettisesti puhuttelevimpia pakkauksia, joita voit ylpeänä esitellä vieraille, sinun tulee tietenkin saada vähän apua matkan varrella, hymyilee ylpeä keksijä.

Mitä tämä aarre maksaa?

– Eihän se ihan ilmaista ole. Mutta jos olet suurasiakas meillä, on selvää, että sinun pitää saada hylly, Göran Widler.

Santa Marian uusi maustevalikoima on tukkukauppiaille viikosta 31 alkaen.

Yhteystiedot

Eva Berglie

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

Tuotenäytteet?

Haluatko tuotenäytteitä? Ota yhteyttä Marie Fribergiin, +46 (0)730-68 61 00

Kuvat

Ladattavia lehdistökuvia löydät Santa Marian lehdistöhuoneesta:

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