

# Stor skillnad på oregano och oregano

Få produkter har en så självklar plats i våra kök som kryddor och örter. Glasburkarna med innehåll från världens alla hörn har prytt spiselkransar i generationer. Men kryddor är allt annat än generiska produkter. En komplex inköps- och kvalitetsprocess skiljer agnarna från vetet.

Oregano som oregano? Nej, inte riktigt. En undersökning gjord för norska TV2 visar att den populära kryddans kvalitet skiljer sig kraftigt åt mellan olika varumärken. På Santa Maria är man inte överraskad. Ett drygt sekel av arbete med att ta fram de bästa kryddorna har visat på betydelsen av ett tätt leverantörssamarbete och en noggrann kvalitetsgranskning i flera steg.

- Vi har haft samma leverantörer i flera decennier och vår oregano kan spåras tillbaka till fälten där de odlas, berättar Christopher Westerberg, European Marketing Manager i World Foods & Flavouring division i Paulig Group.

## Annat än krydda i burken?

Det kan tyckas självklart att en burk oregano innehåller oregano. Men TV2:s granskning visar att så inte alltid är fallet. På Santa Maria känner man till att rensningen av råvaran, för att säkerställa 100% renhet, är nyckeln till en högkvalitativ slutprodukt.

- Vi kräver att råvaran har en renhet på minst 99% när den ankommer till våra fabriker. Sedan genomgår den flera steg av noggranna kontroller och rensning hos oss, för att säkra den där sista procenten. Annat, som annars skulle kunna komma med i slutprodukten är stickor, damm eller oregano som har skadats under transporten, förklarar Christopher Westerberg.

*Santa Maria är ett ledande varumärke inom smaksättning, känt för ett brett sortiment av kryddor, Tex Mex, BBQ, Street Food och asiatiska matkoncept. Santa Maria grundades 1911 och har en lång och stolt historia, liksom en växande internationell publik. Idag säljs Santa Marias produkter i 34 länder i hela Europa. Santa Maria är en del av divisionen World Foods & Flavouring i Paulig Group, en internationell livsmedelskoncern som grundades 1876. Paulig Group har nästan 2.000 anställda i 13 länder och omsätter 917 MEUR (2016).*

## Noggrann rensningsprocess

- På plats i vårt laboratorium sker en ankomstkontroll för att säkerställa att oreganon håller rätt kvalitet. Först utförs en visuell besiktning. Därefter genomförs ett antal tester för att säkerställa att produkten är säker och innehåller rätt mängd av eteriska oljor som är viktiga för smaken. Innan oreganon förpackas sker ytterligare en rensning i fem steg för att ta bort det sista som inte är av rätt kvalitet. Slutprodukten ska självklart vara 100% oregano, säger Christopher Westerberg.

## Inga insektsmedel

Santa Maria hämtar kryddor från en mängd olika länder. Oreganon köper man till exempel in från Sydamerika.

- Vår oregano odlas i Peru och Chile, på hög höjd. Det ger en grön fin oregano, som på grund av den rena miljön varken behöver värmebehandlas eller besprutas med insektsmedel, avslutar Christopher Westerberg.

## Kontakt

Eva Berglie

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

## Bilder och film

Pressbilder och film för nedladdning hittar du i Santa Marias pressrum:

[https://www.mynewsdesk.com/se/santa\\_maria/latest\\_media](https://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/latest_media)

## Länk

Inslag om oregano i norska TV2:

<http://www.tv2.no/a/9327173/>