

more. by santa maria

more. by santa maria är exakt vad det heter. Mer. Nio ovanliga kryddblandningar, alla med egen personlighet och eget temperament. Bli mer. Testa more. by santa maria



mango curry

Vi har tagit curry ett steg vidare och låtit den bekanta sig med den friska, lite syrliga smaken av mango och ingefära. Därigenom får du en modern curryskepelse som garanterat tilltalar alla curry-älskare.

TIPS! Mango Curry Waffles with Chèvre
Tillaga fräsvåfflorna enligt paketet men blanda i 1 msk Mango Curry i smeten. Grädda våfflorna. Servera med getost (chèvre), flytande honung och rostade valnötter.



chili & lime

En spännande fusion av örtig, het New Mexiko-chili och frisk, syrlig lime. Utmärkt till kyckling, fisk, bulgur och köttfärs.

TIPS! Chili & Lime Dressing
1 msk Santa Maria Chili & Lime, 2 msk vitvinsvinäger, 4 msk olivolja. Vispa ihop samtliga ingredienser till en dressing. Supergod att servera till sallad.



pasta basilico

Det här är basilika och vitlök som omsorgsfullt blandats med tomat, persilja och svartpeppar. En krydda som förhöjer smaken på såväl pasta som sallad. Passar även utmärkt till risrätter och köttfärs.

TIPS! Pasta Salad Basilico
Gör en sallad på kokt pasta, räkor, avokado, körsbärstomater och ruccola. Krydda med Pasta Basilico, vinäger och olivolja.



triple pepper

Peppar är så mycket mer än bara peppar. Du får en kraftfull och väl avvägd blandning av fruktigt svartpeppar, aromrik vitpeppar och mild grönpeppar som passar till all slags mat där pepparsmak önskas.

TIPS! Triple Pepper Beef
Rulla en hel putsad oxfilé i Triple Pepper och skär sedan i portionsbitar. Salta. Stek bitarna i smör på medelstark värme tills de är lätt röda inuti. Servera med vitlökssmör och en matig bulgur-sallad.



cacao & chili

Kombinationen av kraftfull anchochili, mörkrostade kakaoböner och cassiakanel är en upplevelse utöver det vanliga. Passar till både salt och sött, och används med framgång i såser, grytor och desserter.

TIPS! Cacao & Chili Raspberry with Vanilla Ice Cream
Blanda hallon med Cacao & Chili, servera med vaniljglass.



orange pepper

Apelsiner ger tillsammans med fruktigt ingefära, eldig chilipeppar och kraftfull svartpeppar en fantastisk smak åt ljust kött, fisk och skaldjur.

TIPS! Orange Pepper Chicken Wrap
Krydda en kycklingfilé med Orange Pepper och stek i panna. Servera i tortilla wraps med sallad, tomat och gurka samt yoghurt blandad med Orange Pepper.



rock & sea salt

Ett rosa och järnrikt salt från Himalaya i kombination med ett rödfärgat havssalt från Hawaii. Du får inte bara ett vackert och exotiskt bordsalt, utan även ett fantastiskt dekorationsalt.

TIPS! Salty & Crispy Tortillas
Pensla olivolja på tortillabröd. Strö över Rock & Sea Salt. Grädda i ugn 175 grader i ca 5-7 minuter.



wasabi & sesame

Svarta och vita sesamfrön tillsammans med wasabi ger både en asiatisk smak och ett vackert utseende åt maten. Enkelt och sofistikerat på samma gång. Passar till fisk, kyckling, ris och sushi.

TIPS! Wasabi & Sesame Salmon
Rulla skinnfria laxfiléer i Wasabi & Sesame och stek på medelvärme.



sweet heat BBQ

Här har du äntligen en fräsch och fruktig grillkrydda som fungerar till precis allt. Du får röksmak från ek, syra från grönt äpple och en touch av mjuk, söt tomat.

TIPS! Sweet Heat BBQ burgers
Blanda 500 g nötfärs med 1-2 msk Sweet Heat BBQ och grilla eller stek. Servera med dina favorittillbehör.