PRESSMEDDELANDE

2012-02-23

**Nyheter för det perfekta grillresultatet**

**Santa Maria inleder grillsäsongen med glädjande nyheter. Först ut är marinader i nya återförslutningsbara påsar som man smidigt kan marinera direkt i. På detta följer tre glazer i nya praktiska squeezeflaskor.**

Med hjälp av årets grillnyheter från Santa Maria blir det ännu enklare att lyckas vid grillen. Nytt för i år är marinader i återförslutningsbara förpackningar. Här marinerar man direkt i påsen, snabbt, enkelt och bekvämt och utan onödigt kladd och spill. Två välkända smaker, **BBQ Marinade Allround** och **BBQ Marinade for Chicken**, gör sällskap med den helt nya **BBQ Marinade Chipotle**.

För den som ytterligare vill imponera är Santa Marias glazer ett måste. Glazen penslas på mot slutet av grillningen för att ge köttet en välsmakande och vacker finish. Santa Marias uppskattade glazer finns i olika smaker och garanterar en perfekt grillyta. Nu lanseras de i nya praktiska squeezeflaskor i plast som gör att du kan applicera glazen direkt på maten under grillning. Smidigt och med garanterat gott resultat. Vare sig man vill bättra på grillsmaken med **BBQ Glaze Allround, BBQ Glaze Red Hot Chili** eller med **BBQ Glaze** **Sweet Pineapple** kan man ta med flaskan på utflykten eller plocka fram den för att ge en extra touch av perfektion till grillkvällen i trädgården.

– Santa Maria är synonymt med smaksättning, men också med vårt arbete med innovativa förpackningslösningar. I och med årets nyheter bjuder vi grillälskarna på det bästa av de två världarna, säger Charlotte Rosén, Brand Manager Spices & Flavouring på Santa Maria.

**För mer information och varuprover kontakta:**

Charlotte Rosén, Brand Manager Spices & Flavouring, Santa Maria AB

charlotte.rosen@santamaria.se, telefon 031-67 42 00.

**Santa Marias grillnyheter 2012:**

**Marinera direkt i påsen**

De nya återförslutningsbara marinadpåsarna är avsedda för cirka 800 gram kött. Finns i smakerna:

**BBQ Marinade Chipotle**

Ny och spännande med en rund, fyllig och lätt rökig smak. Passar utmärkt till kött och kyckling samt till skaldjur och grillade grönsaker.

Nettovikt 150 g. Cirkapris i handeln: 19.90 SEK.

**BBQ Marinade Allround**

Klassisk grillmarinad med smak av lök, ingefära, chili och svartpeppar. Passar perfekt till kött, fisk och kyckling.

Nettovikt 150 g. Cirkapris i handeln: 19.90 SEK.

**BBQ Marinade for Chicken**

En uppskattad marinad speciellt framtagen för att grilla kyckling. Rund och fyllig smak av paprika, lök, spiskummin, vitlök och rosmarin.

Nettovikt 150 g. Cirkapris i handeln: 19.90 SEK.

**Santa Marias BBQ Glazer i ny smidig flaska**

Praktiska squeezeflaskor gör att du kan applicera direkt från flaskan på maten för perfekt grillyta.

**BBQ Glaze Allround**

Nyhet som ger maten den klassiska grillsmaken. Passar till det mesta som hamnar på grillen – kött, fisk, kyckling eller grönsaker.

Nettovolym 280 ml. Cirkapris i handeln: 24.90 SEK.

**BBQ Glaze Red Hot Chili**

Het och eldig chilismak som passar perfekt till nötkött, fläsk eller kyckling. Kan med fördel även användas som sås eller smaksättning i annan matlagning.

Nettovolym 280 ml. Cirkapris i handeln: 24.90 SEK.

**BBQ Glaze Sweet Pineapple**

Söt och frisk med inslag av tropiska frukter som förhöjer smaken hos grillade frukter, fläskkött och kyckling.

Nettovolym 280 ml. Cirkapris i handeln: 24.90 SEK.

---

**Grillrecept**

**Chipotlefläskfilé med parmesansmör & grillad sötpotatispuré**

4 portioner

800 g fläskfilé, putsad

1 påse Santa Maria BBQ Marinade Chipotle

Parmesansmör:

1 dl parmesanost, finriven

50 g smör, rumsvarmt

Grillad sötpotatispuré:

4–5 sötpotatisar, skalade och skivade

2 msk olivolja

½ dl örter, t ex gräslök och persilja, finhackade

salt efter smak

Lägg den putsade fläskfilén hel i marinadpåsen och låt marinera i minst en timme. Gör under tiden parmesansmöret. Blanda parmesanost och smör, vispa fluffigt med hjälp av en elvisp. Klicka upp på smörpapper och rulla till en korv. Förvara smöret i kylen. Skala och skiva sötpotatis. Pensla skivorna med olja och grilla dem ihop med fläskfilén på medelstark värme. Köttet är klart när det är ca 70°C och har klar köttsaft. Sötpotatisen är klar när den är mjuk och fått fina grillränder. Mosa den tillsammans med örter och salt. Skiva upp köttet och servera med skivor av parmesansmör, sötpotatispurén samt en grönsallad.