PRESSMEDDELANDE

2012-01-19

**Chilinyheter för alla smaker**

**Santa Maria fortsätter att bredda sitt kryddsortiment. De senaste tillskotten heter Chipotle Chili Pepper och Paprika Smoked – två nya, spännande kryddor för både nybörjare och matlagningsexperter, till vardag såväl som till fest.**

Chili är en krydda som har nästan allt. Tre fjärdedelar av jordens befolkning äter, varje dag, någon av de 150 olika sorter av chili som finns. Stark, het, söt eller mild … det de har gemensamt är att de alltid är ett välkommet och spännande tillskott i matlagningen.

På senare tid har chilin även blivit ett självklart inslag i de svenska köken och fler och fler har upptäckt att chili kan användas av alla, inte bara av de som föredrar stark mat. Att chili dessutom innehåller stora mängder antioxidanter, A- och C-vitamin samt sätter fart på endorfinerna gör kryddans lockelsekraft än större.

– Chili är en krydda som kan användas av alla, i de flesta rätter och det breda utbudet ger enorma möjligheter till variation i maträtternas smak, styrka, struktur och färg, säger Charlotte Rosén, Brand Manager Spices på Santa Maria.

Santa Maria, ledande inom kryddor på den nordiska marknaden, har kunnat erbjuda chilikryddor sedan 1995. Allt från den heta jalapeñokryddan till mildare varianter som paprikapulver – alla med sin egen karaktär. Nu utökas sortimentet med två nya chilisorter. Den rökigt eldiga **Chipotle Chili Pepper** med inslag av tobak och kakao passar perfekt till grillat medan **Paprika Smoked**, i Spanien kallad ”Pimentón de la Vera”, är en mild chili med karaktäristisk röksmak som passar utmärkt i marinader och såser eller till fet fisk och kött. I samband med lanseringen uppdateras även designen på det befintliga chilisortimentet.

**För mer information och varuprover kontakta:**

Charlotte Rosén, Brand Manager Spices, Santa Maria AB

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

**Chilinyheter**

**Chipotle Chili Pepper**

En krydda med hetta och karaktär från rökt, torkad jalapeño som ligger på en sjua på den tiogradiga styrkeskalan för chili. Smaken är het och rökig med inslag av tobak och kakao. Passar utmärkt till grillade rätter, till salsa, såser och marinader. Genom att blanda med salt får man ett perfekt röksalt för grillningen. Nettovikt: 37 g. Cirkapris i handeln: 15,90 SEK.

**Paprika Smoked**

En mild och smakrik krydda som ligger på en nolla på den tiogradiga styrkeskalan för chili. Har fått sin karaktäristiska smak genom att röktorkas över öppen eld. Kallas också för ”Pimentón de la Vera”. Rökt paprikakrydda är en viktig ingrediens i, till exempel, spansk chorizo. Passar perfekt direkt på kött eller fet fisk samt som en smaksättare i marinader och såser.
Nettovikt: 40 g. Cirkapris i handeln: 15,90 SEK.

---

**Chilirecept**

**Mozzarellafyllda chiliköttbullar**

4 portioner

1 kruka färsk mynta

500 g blandfärs

1 tsk salt

1 tsk Santa Maria Chipotle Chili Pepper

1 påse mini-mozzarella

SÅS:

500 g krossade tomater

1 dl kycklingbuljong

1 tsk Santa Maria Oregano

1 vitlöksklyfta, pressad

Hacka myntan grovt, spara några blad för dekoration. Blanda färsen med salt, chili och den hackade myntan. Forma färsen till bollar runt mozzarellan, se till att färsen täcker mozzarellan helt. Lägg köttbullarna i en form och tillaga på 225°C, i ca 5 minuter tills de fått färg. Sänk sedan till 150°C grader. Koka upp ingredienserna till såsen i en kastrull och häll över köttbullarna. Tillaga i ca 10-15 minuter. Garnera med resterande mynta. Gott till är kokt ris blandat med vitlöks­fräst spenat.