Pressmeddelande 2012-10

**Middagen är räddad!**

**Nio nya kryddblandningar från Santa Maria**

**Vad sägs om att svänga ihop en klassisk Ćevapčići eller en grekisk Bifteki en vanlig tisdag? Santa Maria lanserar nu nio smakrika kryddblandningar i serien Middagsräddarna som hjälper dig att laga rolig och god vardagsmat. Glöm traditionella vardagsrätter, här hämtas smakerna från olika delar av världen.**

Alla känner till den stressiga timmenrunt klockan 18 på vardagar då maten snart ska stå på bordet. För många av oss snurrar ett fåtal standardrätter runt på vardagsmenyn och det är svårt att hitta på bra och roliga rätter. Nu kan du lätt variera vardagsmaten med hjälp av Santa Marias nio, nya middagsräddare som hjälper dig att göra spännande rätter från olika delar av världen.

– Det ska vara lätt att laga god mat även på vardagar och med våra nya kryddblandningar kan du laga riktig mat riktigt enkelt. Till din hjälp finns lättlagade recept på förpackningarna och du behöver bara köpa till ett fåtal råvaror. Kryddblandningen garanterar sedan den rätta smaken, säger Jesper Mårtensson, Brand Manager Flavouring på Santa Maria.

Kryddorna är av högsta kvalitet. En påse räcker till fyra portioner. Nettovikt: 30 g.

**För mer information och varuprover kontakta:**

Jesper Mårtensson, Brand Manager Flavouring, Santa Maria AB

jesper.martensson@santamaria.se, telefon 031-67 42 00.

**Det här är Santa Marias Middagsräddare:**

**Ćevapčići**

Kryddblandning för Ćevapčići - en traditionell rätt från Balkan med bland annat svartpeppar och vitlök. Serveras traditionellt med grönsaksröran ajvar relish, kajmak (youghurtsås), lök och pitabröd.

**Shish kebab**

Kryddblandning till köttfärskebab. Shish betyder grillspett och här formas nöt- eller lammfärs runt spettet som sedan grillas eller steks. Smakerna är mustiga av vitlök, spiskummin och koriander. Servera med sallad och vitlökssås i ett pitabröd eller en wrap.

**Bifteki**

Kryddblandning till klassiska pannbiffar på grekiskt vis. Ger den rätta smaken av vitlök, timjan, mynta och persilja. Passar bra att servera till klyftpotatis, tzatziki och en härlig sallad.

**Marockansk kyckling**

Kryddblandning till en spännande afrikansk kycklingrätt med smaker av chili, spiskummin, citrus och kanel. Använd kyckling som huvudråvara och tillsätt krossade tomater och torkade aprikoser. Servera med couscous och grönsaker.

**Fisk med citron och örter**

Kryddblandning för en krämig fiskrätt med frisk smak av citron, dill och dragon. Passar utmärkt till de flesta fisk- och skaldjursrätter. Laga din favoritfisk och lägg till creme fraiche och vatten. Servera med ris eller potatis och grönsaker.

**Chili con carne**

Kryddblandningen till Chili con carne med fyllig och mustig smak av chili, paprika och spiskummin. Tillsätt tomatpuré, vatten och lite bönor. Servera med ris och nachos.

**Kyckling stroganoff**

Kryddblandning till stroganoff med kyckling istället för korv. Smaker av rökt paprika, oregano och rostad lök. Tillsätt crème fraiche, tomatpuré & vatten. Servera med ris och grönsaker.

**Chipotle chiliburgare**

Kryddblandning till hamburgare. Innehåller chipotle som är rökt och torkad jalapeño och ger en härligt grillad smak även i stekpannan. Servera hamburgaren med dina favorittillbehör.

**Indisk kyckling**

Kryddblandning med indiska smaker av citrus och koriander. Använd kyckling som huvudråvara och tillsätt crème fraiche och vatten till kryddblandningen. Servera din krämiga kyckling med ris och chutney.