Pressmeddelande 2017-06-15

Santa Maria relanserar hela kryddsortimentet för foodservice

Hälsosammare, bättre för miljön och användarvänligare. Santa Marias kryddsortiment för restauranger och storkök har fått en make-over som lovar stort. I ett och samma andetag relanserar man nu 172 produkter, introducerar ett helt nytt sortiment utan tillsatt salt och utökar den ekologiska familjen.

Santa Marias nuvarande kryddförpackningar består av en 1-liters plastburk och en 2-liters så kallad Pure pack. Dessa försvinner nu och ersätts av en 1-liters kartong förpackning, kallad Taste pack, med tydliga färgkoder för de olika kategorierna samt fönster för att lätt se innehållet. Och på tal om innehållet - ingredienserna har också varit föremål för förändring.

- Vi har gått igenom och förbättrat samtliga våra produkter med fokus på både smak och hälsa. Med mindre salt, mindre socker och färre tillsatser vill vi inspirera till att laga godare och hälsosammare mat. Vi lanserar dessutom ett helt nytt sortiment utan tillsatt salt så att du kan salta efter tycke och smak, säger Göran Widler, Marketing Manager för Foodservice i World Foods & Flavouring division of Paulig Group.

Santa Maria utökar också det ekologiska kryddsortimentet med Organic Spiskummin och Organic Cayennepeppar.

FSC®-certifierade förpackningar

Den nya förpackningen är producerad med råmaterial från förnybara källor och är FSC‑certifierad för att säkra att råmaterialet kommer från ansvarsfullt skogsbruk som tar hänsyn till både människor och miljö.

- Att laga mat handlar om att vara en allkonstnär. Vi ska våga mixa nya och klassiska smaker och att samtidigt ha hållbarhet i åtanke. Vi som jobbar med Santa Maria vet att det är en balansakt. Därför letar vi inte bara efter de perfekta kombinationerna och de bästa kryddorna, utan även efter miljövänliga och funktionella förpackningar, berättar Göran Widler.

”Görans hylla” ska snygga upp i köket

Göran och kollegorna vill inte bara hjälpa kunderna med bättre produkter. Det ska vara ordning och reda i köket. ”Görans hylla” blev resultatet. Den rymmer 12 taste packs där du med fördel sorterar förpackningarna efter färgkoderna för Kryddor & Örter, Street Food, Tex Mex, BBQ, Asia, India, Ekologiskt och No added salt.

- En kollega och jag skissade lite på hur det kunde bli ordning i kryddhyllan. Nu när vi har finare och estetiskt mer tilltalande förpackningar, som du stolt kan visa upp för gästerna, ska du såklart få lite hjälp på vägen, ler en stolt uppfinnare.

Så vad kostar dyrgripen?

- Nja, den är ju inte helt gratis. Men om du är storkund hos oss är det klart att du ska få en hylla, lovar Göran Widler.

Santa Marias nya kryddsortiment finns hos grossist från vecka 31.

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)

Produktprover

Önskar du produktprover? Kontakta Marie Friberg, +46 (0)730-68 61 00

Bilder

Pressbilder för nedladdning hittar du i Santa Marias pressrum:

<https://www.mynewsdesk.com/se/santa_maria/latest_media>