

Extra Fine

SELECTION OF SPICES



MAKES FOOD EXTRAORDINARY



Extra Fine Selection of Spices tootesari kujutab endast valikut parimatest Santa Maria maitseainetest. Valitud vürtsid on käsitsi korjatud – parimate maitseomadustega ja aroomiga toorained. Maitseained on pakitud spetsiaalsetesse suurkõõkide professionaalidele mõeldud veskitesse. Et teie kasutuses oleks alati värskelt jahvatatud aromaatsne maitse.

Lihtne, praktiline ja eelkõige... äärmiselt maitse- ja aroomiküllane. Bon appetit! Head isu!



Tšillisädemed

Chili Explosion tšillisädemed on tuline kombinatsioon valitud tšillipipardest, magusast piprast ja veidikeseest chipotle'st. Päikeses küpsenud tomatid pehmendavad ja tasakaalustavad segu, muutes selle sobivaks paljudele erinevatele toitudele.

Koostis:

meresool (37%), paprika (21%), tšilli (20%) (rallis, goli, indofarm, new mexico), sinepiseemned, tomat (8%), must pipar (2%), chipotle tšilli ekstrakt.

Tootekood: 4143

EAN: 7311310041434

Kaal: 275 g



Tellicherry pipar

Tellicherry Garbled Special Extra Bold on parim must pipar Indiast Keralast, Tellicherry piirkonnast. Suured pipamarjad on võimsa aromaatsse puuviljalise olemusega, ning eriti peene maitse ja lõhnaga.

Koostis:

must pipar (Tellicherry Garbled Special Extra Bold)

Tootekood: 4140

EAN: 7311310041403

Kaal: 210 g



Kivisool

Jahvata kerge kaunis kivisool otse lihale, kalale või köögiviljadele. Kivisool lisab toitudele ideaalselt tasakaalus soolasuse.

Koostis: kivisool

Tootekood: 4142

EAN: 7311310041427

Kaal: 455 g



www.santamaria.ee



Mesine pardifilee PASTINAAGIPÜREEGA

10-le

2,5 kg Pardifileed ehk 5 tk fileed
70 g Mett
Tellicherry pipart
Kivisoola

600 g Pastinaaki
12 g Küüslauku
10 g Võid
400 ml Rõõska koort, 35 %
1 oks Rosmariini
8 g Kivisoola
1 g Tellicherry pipart

Prae fileed pannil mõlemalt poolt. Aseta fileed ahjupannile, ni-rista peale mesi, purusta veskest pipar ja sool. Küpseta 95 °C juures umbes 30 minutit.

Koori pastinaak ja pane röösa koore, rosmariini ja küüslauguga keema. Hauta kuni pastinaak on pehme ja purusta saumikseriga. Serveeri pardifilee püree ja punase veini kastmega.

Tomatiterrin

10-le

1,6 kg Tomateid
6 g Tellicherry pipart
10 g Kivisoola
10 g Želatiini

200 g Toorjuustu
20 g Basiilikut
10g Laimi mahla, värskelt pressitud
1 g Tšillisädemeid

140 g Rohelist salatit
60 g Punast sibulat, peeneks hakitud

Lõika tomatitele tippu ristlõige, asetage paariks minutiks keevasse vette, kuni nahk lööb lahti. Tõsta külma vette ja koori. Lõika tomatid neljaks, eemalda seemnekojad, asetage need eraldi kaussi. Maitsesta seemnekojad soola, pipraga ja purusta saumikseriga. Vala mass läbi sõela. Saadud mahlas punnuta želatiin, umbes 10 minutit ning seejärel sulata veevannil. Tomatifileed kasta želatiinisegusse ning lao kihiti terriinivormi. Ülejäänud mahla-segu vala terriinile ja jäta vähemalt 3 tunniks külma tarretuma. Haki basiilik, sega toorjuustuga, lisa laimi mahl. Puista üle tšillisädemetega. Serveeri rohelse salatiga ja hakitud punase sibulaga.



Piprane ananassjätise JA PIPRA TUILLE'GA

10-le

700 g Ananassi
20g Õli
30 g Suhkrut
20g Laimi mahla, värskelt pressitud
2 g Tellicherry pipart
1000 g Vanillijäätist

Pipra tuille
50 g Võid
130 g Suhkrut
50 g Nisujahu
50 g Laimi mahla, värskelt pressitud
1 g Tellicherry pipart

Sega kõik tuille koostisained, määri õhukese kihina silikoonmatile ja küpseta 165 °C juures kuldpruuniks.

Pintselda ananassiviilud õli ja suhkruga ja maitsesta värskelt purustatud pipraga. Prae pannil paar minutit mõlemalt poolt. Serveeri jäätise ja magusa pipratuille'ga.