

Uued BBQ kastmed

Santa Maria BBQ kastmeid võib kasutada mistahes toitude juures, mistahes toiduvalmistamise etapil. Kui pintseldata kastet küpsetamise ajal lihale, köögiviljadele, kalale või mereandidele, lisab see mahlasust ja maitset. Kastmed toovad välja grillitava toidu parimad maitseomadused, ning lisavad suurepärase õues grillimise aroominüansi ka ahjus või pliidil valmistatavatele roogadele. Samuti on kastmed oivalised nii dipina kui sooja või külma lisandina toitude kõrvale serveerimiseks. Saab kasutada maitse andmiseks kastmetele või glasuurina.



BBQ kaste universaalne

Õrnalt vürtsine magushapu kaste, kergelt suitsuse aroomiga. See on klassika – sobib eriti hästi ribide ja steikidega.

KOOSTIS: tomatipüree, õunamahl, punase veini äädikas, suhkur, ananassimahl, sibul, sool (2,4%), modifitseeritud tärklis (maisi), tsillipipar, sidrunimahl, ingver, must pipar, küüslauk, õunhape, toiduvärv (karamell), stabilisaator (E415)

Tootekood: 4678
Kaal: 2050 g
EAN: 7311310046781
Toiteväärtus 100 g: energiat 440 kJ/110kcal
Valke 1,5 g
Süsivesikuid 22 g
Rasvu 0,3 g

SÄILITAMINE: Pärast avamist hoida toodet suletuna külmkapis (+2..+8°C)



Ameerika BBQ kaste universaalne

Kui eelistad Ameerikapäraseid maitsekombinatsioone, siis American BBQ kaste sobib oma pehme, magusapoolse iseloomuga hästi just valgete lihade juurde.

KOOSTIS: tomatipüree, suhkur, äädikas, pruun suhkur, laimipüree (3,4%), sool (2,7%), suitsu lõhna- ja maitseaine, sinep (äädikas, vesi, sinepiseemned, sool (3%), muud vürtsid), suhkruisirup, küüslauk, modifitseeritud tärklis (maisi), muud vürtsid, toiduvärv (karamell), selleri seemned.

Tootekood: 4679
Kaal: 2360 g
EAN: 7311310046798
Toiteväärtus 100 g: energiat 850 kJ/210kcal
Valke 1,5 g
Süsivesikuid 48 g
Rasvu 0,5 g

SÄILITAMINE: Pärast avamist hoida toodet suletuna külmkapis (+2..+8°C)



American BBQ kaste suitsumaitseline

Suitsumaitseline BBQ kaste lisab täidlase sügava maitse liha- ja kalarooegadele.

KOOSTIS: tomatipüree, suhkur, pruun suhkur, äädikas, hickorypuu suitsu lõhna- ja maitseaine (2,9%), sinep (äädikas, vesi, sinepiseemned, sool (3%), muud vürtsid), sool (1,7%), modifitseeritud tärklis (maisi), küüslauk, muud vürtsid, sidrunhape, toiduvärv (karamell)

Tootekood: 4680
Kaal: 2360 g
EAN: 7311310046804
Toiteväärtus 100 g: energiat 950 kJ/220kcal
Valke 1,5 g
Süsivesikuid 52 g
Rasvu 1 g

SÄILITAMINE: Pärast avamist hoida toodet suletuna külmkapis (+2..+8°C)

Kuivmarinaadisegud

6430 BBQ maitseainesegu, 700g



6432 Kuivmarinaadisegu, tšilliga 700g



6433 Kuivmarinaadisegu, ürtidega 670g



Santa Maria kuivmarinaadisegud on jämedama tekstuuriga ja huvitavate uute maitsetega segud.

Hõõru toorest liha maitseaineseguga ja lasse vähemalt 20 minutit marineerida (soovitavalt kauem). Kasuta 30 g või 50 ml maitseainesegu 1 kg liha kohta, vähese õliga.

Õli baasil marinaad on ideaalne rasva-vaesemale lihale, sega vaid 1 supilusikatäis maitseainet 100 ml õliga.

Santa Maria pakub valikus kuivmarinaadisegu ürtidega, tšilliga ning BBQ maitseainesegu. Kõik kolm annavad suurepärase tulemuse mistahes marineerimisstiilide juures.

Kuivmarineerimine

Hõõru kuivmarinaad lihale, lasse seista ja küpseta.



Õliga marineerimine

Määri liha õliga, lisa kuivmarinaad ja hõõru lihale, lasse seista ja küpseta.



Õllega marinaadisegu

Sega kuivmarinaad happelise vedelikuga (näiteks õllega), lisa sellele õli, sega läbi, vala lihale, lasse seista ja küpseta.

