



izumifood.ru

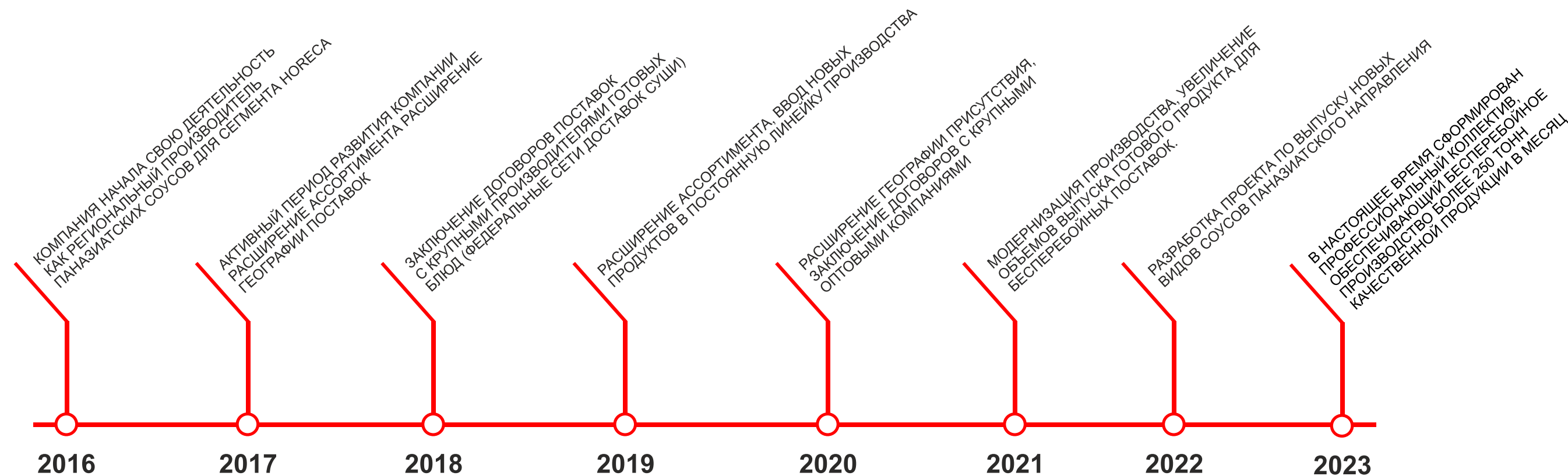


ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ



# Рост. Развитие.

ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КОМПАНИИ IZUMIFOOD









# HORECA





# РИСОВЫЙ УКСУС

---

Рисовый уксус является основой для создания заправки для риса, а также в качестве ароматной заправки для салатов и маринадов. Придает блюдам тонкий вкус и аромат.

Благодаря контролю на всех этапах производственного цикла, мы всегда гарантируем высокое качество продукта.

Не содержит красителей и консервантов.

Содержание кислотности 4,2%

**Состав:** рисовый уксус, спиртовой уксус, соль, сахар.

**Срок годности:** 12 месяцев

---

- **Коробка** - 20 литров
- **Паллет** - 36 коробок





## СОЕВЫЙ СОУС «Premium»

---

Изготовлен с использованием естественной ферментации, соевый соус обладает неповторимым ароматом соевых бобов и нежными оттенками пшеницы, благодаря своему оригинальному рецепту.

Это универсальный ингредиент для блюд со всего мира, он идеально подходит в качестве основы для приготовления соусов и заправок придавая привычным блюдам неповторимый вкус.

**Концентрат** — выход готового соуса 60 литров с одной коробки.

**Состав:** вода, соевые бобы, пшеница, соль.

**Срок годности:** 18 месяцев

---

- **Коробка** - 19 литров
- **Паллет** - 36 коробок





## СОЕВЫЙ СОУС «Original»

---

Соевый соус удивительный и незаменимый продукт, способный усилить и трансформировать вкус самых разнообразных блюд: от ароматного риса и нежной лапши до морепродуктов и сытных супов.

Идеально сочетается с суши и роллами, создавая неповторимый вкус в каждом кусочке.

**Концентрат** — выход готового соуса 45 литров с одной коробки.

**Состав:** вода, соевые бобы, пшеница, соль.

**Срок годности:** 18 месяцев

- 
- **Коробка** - 19 литров
  - **Паллет** - 36 коробок





## ЗАПРАВКА ДЛЯ РИСА

---

Готовое решение для профессиональной кухни.

Единый вкусовой стандарт по всей сети ваших ресторанов.

Идеально сбалансированный рецепт с традиционным вкусом.

Ежедневно стабильное качество готовых блюд.

**Состав:** рисовый уксус, сахар, соль, морские водоросли комбу

**Срок хранения:** 12 месяцев

**Особенности приготовления:** Одного литра заправки достаточно, для приготовления 6 килограмм риса для суши.

- 
- Коробка - 19 литров
  - Паллет - 36 коробок





# СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

СЛАДКИЙ ЧИЛИ - ЭТО НЕВЕРОЯТНЫЙ СОУС, СПОСОБНЫЙ ПРЕОБРАЗИТЬ ЛЮБОЕ БЛЮДО. ЕГО ПОПУЛЯРНОСТЬ ОСОБЕННО ВЫРОСЛА В СОЧЕТАНИИ С КУРИЦЕЙ, БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ УНИКАЛЬНОМУ СОСТАВУ: ГУСТОЙ С КУСОЧКАМИ ОСТРОГО ПЕРЦА ЧИЛИ И АРОМАТНЫМ ЧЕСНОКОМ. ВКУС ЭТОГО СОУСА ОБЕЩАЕТ ВАМ ЛИШЬ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ: НЕБОЛЬШОЕ ТЕРПКОЕ ПИКАНТНОЕ ОЩУЩЕНИЕ СМЕНЯЕТСЯ НЕЖНОЙ СЛАДОСТЬЮ, А ПОСЛЕВКУСИЕ ОСТАВЛЯЕТ ПРИЯТНОЕ ОЩУЩЕНИЕ ЖГУЧЕСТИ. НАИБОЛЕЕ ИДЕАЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОУСА СЛАДКИЙ ЧИЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ, МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ И ОВОЩАМИ. ОН ТРАНСФОРМИРУЕТ ВКУС БЛЮД ДЕЛАЯ ИХ ПОИСТИНЕ ОРИГИНАЛЬНЫМИ. КРОМЕ ТОГО, ЭТО ОТЛИЧНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ТУШЕНИЯ И МАРИНОВАНИЯ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 24 МЕСЯЦА
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЛЬ, СПЕЦИИ (ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ПАПРИКА, ПЕРЕЦ ЧИЛИ)

ОБЪЁМ

1500 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

1750 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

6 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

384 ШТ





# СОУС КИМЧИ

СОУС КИМЧИ - ЭТО АРОМАТНАЯ И ОСТРО - ПРЯНАЯ ЗАПРАВКА, КОТОРАЯ ПРИДАЕТ БЛЮДАМ ОРИГИНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ. БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ ПОТРЯСАЮЩЕМУ ВКУСУ, ЭТОТ ВОЛШЕБНЫЙ ВОСТОЧНЫЙ СОУС ДАВНО ЗАВОЕВАЛ ПОПУЛЯРНОСТЬ КАК НА СВОЕЙ РОДИНЕ, ТАК И ВО ВСЕМ МИРЕ. В ЕВРОПЕ ОН СТАЛ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КУЛИНАРИИ И С РАДОСТЬЮ ПРИНИМАЕТСЯ ГУРМАНАМИ ПО ВСЕЙ ПЛАНЕТЕ. СОУС КИМЧИ ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ СУПОВ, СВЕЖИХ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ, СОЧНЫХ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К РОЛЛАМ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 24 МЕСЯЦА
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЛЬ, РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ИМБИРЬ СУШЕНЫЙ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КРАСИТЕЛЬ ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ

ОБЪЁМ

1500 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

1750 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

6 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

384 ШТ





# СОУС ОРЕХОВЫЙ

ОРЕХОВЫЙ СОУС - ЭТО КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС ЯПОНСКОЙ КУХНИ, ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ НЕЖНЫМ ВКУСОМ И УНИКАЛЬНЫМ АРОМАТОМ СЛИВОЧНО-КУНЖУТНОГО СОЧЕТАНИЯ. БЛАГОДАРЯ ОРЕХОВОМУ ПРИВКУСУ, НЕЖНОМУ АРОМАТУ И ГУСТОЙ ТЕКСТУРЕ, ОН ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ САЛАТА ЧУКА, ТЕМПУРА И МНОГИХ ДРУГИХ ЕВРОПЕЙСКИХ БЛЮД. КРОМЕ ТОГО, ЭТОТ СОУС ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ, МЯСОМ, ПТИЦЕЙ, РИСОМ И ОВОЩАМИ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, САХАР, КУНЖУТ ОБЖАРЕННЫЙ, АРАХИС ОБЖАРЕННЫЙ, СОУС СОЕВЫЙ, СОЛЬ.

ОБЪЁМ

1500 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

1750 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

6 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛLETTE

384 ШТ





# СОУС ТЕРИЯКИ

СОУС ТЕРИЯКИ, ЯПОНСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НАХОДКА, ЗАВОЕВАВШАЯ ПРИЗНАНИЕ ВО ВСЕМ МИРЕ. В СОВЕРШЕННОМ ВКУСОВОМ АНСАМБЛЕ ЭТОГО СОУСА ПЕРЕПЛелись СЛАДОСТЬ И СОЛОНОВАТОСТЬ, ПРИДАВАЯ ИЗЫСКАННОСТЬ И ГЛУБИНУ КАЖДОМУ БЛЮДУ. УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ТЕРИЯКИ ПОЗВОЛЯЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО В САМЫХ РАЗНООБРАЗНЫХ КУЛИНАРНЫХ ЭКСПЕРИМЕНТАХ, БУДЬ ТО МАРИНОВАНИЕ МЯСА И ОВОЩЕЙ ИЛИ БОЛЕЕ ИЗЫСКАННЫЕ ВАРИАНТЫ, ТАКИЕ КАК СОУС ДЛЯ СУШИ, ЗАПЕЧЕННОГО МЯСА ИЛИ ДАЖЕ ДЛЯ ЖАРКИ. А УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В АРОМАТ И НЕПОВТОРИМОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ, ДАРУЕМОЕ НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ УМАМИ, СДЕЛАЛИ СОУС ТЕРИЯКИ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ МНОГИХ КУЛИНАРНЫХ КУЛЬТУР.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЕВЫЙ СОУС, СОЛЬ, СПЕЦИИ (ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ)

ОБЪЁМ

1500 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

1800 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

6 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

384 ШТ





## СОУС УНАГИ

УНАГИ СОУС ИЗВЕСТЕН СВОЕЙ СОЧНОЙ И АРОМАТНОЙ ГЛАЗУРЬЮ, ПОПУЛЯРНОЙ В ЯПОНСКОЙ КУХНЕ ДЛЯ ПОДЧЕРКИВАНИЯ ВКУСА УГРЯ-ГРИЛЬ ИЛИ УНАГИ.

УНАГИ СОУС ОБЛАДАЕТ НОТКАМИ СЛАДОСТИ И СОЛОНОВАТОСТИ, С ЛЕГКИМ, НЕЖНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ. ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РАЗНООБРАЗНЫМИ БЛЮДАМИ, БУДЬ ТО КУРИЦА, МЯСО ИЛИ РЫБА. ОН ПРИДАЕТ АППЕТИТНУЮ И БЛЕСТЯЩУЮ КОРОЧКУ ПРИ ЗАПЕКАНИИ, А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ ДРЕССИНГА ДЛЯ САЛАТОВ, ДЕКОРАЦИИ СУШИ И РОЛЛОВ.

ЭТОТ СОУС ВОПЛОЩАЕТ В СЕБЕ ПОДЛИННОСТЬ И ТРАДИЦИИ ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ.

### О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

### СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЕВЫЙ СОУС

ОБЪЁМ

1500 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

1800 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

6 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛLETTE

384 ШТ





RETAIL

IZUMIFOOD.RU





# РИСОВЫЙ УКСУС

БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ НЕЖНОМУ И ЛЕГКОМУ ВКУСУ, РИСОВЫЙ УКСУС ЯВЛЯЕТСЯ ИДЕАЛЬНЫМ ДОБАВЛЕНИЕМ В ПРИГОТОВЛЕНИИ РАЗНООБРАЗНЫХ СУШИ, РОЛЛОВ, САЛАТОВ, ЗАПРАВОК И МАРИНАДОВ. ОН УЛУЧШАЕТ ЕСТЕСТВЕННЫЙ ВКУС КАЖДОГО БЛЮДА, ПРИДАВАЯ ИМ ПРИЯТНУЮ КИСЛИНКУ И ОСВЕЖАЮЩУЮ НОТКУ. РИСОВЫЙ УКСУС НЕ ТОЛЬКО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМЫМ КОМПОНЕНТОМ ЯПОНСКОЙ КУХНИ, НО И ЗАМЕТНО ВЛИЯЕТ НА ПРЕВОСХОДСТВО В ОБЫЧНОМ ПРОЦЕССЕ ГОТОВКИ. БОГАТЫЙ СОСТАВ РИСОВОГО УКСУСА, ВКЛЮЧАЮЩИЙ ВИТАМИННЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ И ВАЖНЫЕ МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, БЕЗУСЛОВНО ОКАЗЫВАЕТ ПОЛОЖИТЕЛЬНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ -3 С ДО 35 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, УКСУС СПИРТОВОЙ, УКСУС РИСОВЫЙ, САХАР, СОЛЬ.

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛLETTE

640 ШТ





## ЗАПРАВКА ДЛЯ РИСА (RISE DRESSING)

ЗАПРАВКА ДЛЯ РИСА IZUMIFOOD ЭТО ГОТОВАЯ СМЕСЬ ДЛЯ РИСА КОТОРАЯ ПРИДАСТ ЕМУ КИСЛО-СЛАДКИЙ ОТТЕНОК. ТЩАТЕЛЬНО СБАЛАНСИРОВАННЫЙ РЕЦЕПТ НЕ ТРЕБУЕТ НИКАКИХ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ МГНОВЕННО ПРИПРАВИТЬ РИС ДЛЯ СУШИ. БОЛЕЕ ТОГО, ЭТА УНИКАЛЬНАЯ ПРИПРАВА ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ В КАЧЕСТВЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ДРЕССИНГА ДЛЯ САЛАТОВ..

### О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ -3 С ДО 35 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

### СОСТАВ:

ВОДА, УКСУС РИСОВЫЙ, СОЛЬ, САХАР, ВОДОРОСЛИ КОМБУ.

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС СОЕВЫЙ

СОЕВЫЙ СОУС IZUMIFOOD ИМЕЕТ УНИКАЛЬНЫЙ ВКУС, БЛАГОДАРЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЕСТЕСТВЕННОГО ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ. ЭТОТ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД: МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ И ОВОЩЕЙ. ЕГО ТАКЖЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СОУСОВ И МАРИНАДОВ ДЛЯ КЛАССИЧЕСКИХ БЛЮД ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАШЕГО СОУСА ПОЗВОЛЯЕТ ДОБАВИТЬ ГЛУБИНУ ВКУСУ И АУТЕНТИЧНЫЙ ОТТЕНОК В ЛЮБОЕ КУЛИНАРНОЕ ТВОРЕНИЕ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 18 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

СОЕВЫЕ БОБЫ, ПШЕНИЦА, СОЛЬ, ВОДА ПОДГОТОВЛЕННАЯ, СОЛЬ, САХАР, КОНСЕРВАНТ

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС УНАГИ

УНАГИ СОУС ИЗВЕСТЕН СВОЕЙ СОЧНОЙ И АРОМАТНОЙ ГЛАЗУРЬЮ, ПОПУЛЯРНОЙ В ЯПОНСКОЙ КУХНЕ ДЛЯ ПОДЧЕРКИВАНИЯ ВКУСА УГРЯ-ГРИЛЬ ИЛИ УНАГИ. УНАГИ СОУС ОБЛАДАЕТ НОТКАМИ СЛАДОСТИ И СОЛОНОВАТОСТИ, С ЛЕГКИМ, НЕЖНЫМ ПОСЛЕВКУСИЕМ. ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РАЗНООБРАЗНЫМИ БЛЮДАМИ, БУДЬ ТО КУРИЦА, МЯСО ИЛИ РЫБА. ОН ПРИДАЕТ АППЕТИТНУЮ И БЛЕСТЯЩУЮ КОРОЧКУ ПРИ ЗАПЕКАНИИ, А ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ ДРЕССИНГА ДЛЯ САЛАТОВ, ДЕКОРАЦИИ СУШИ И РОЛЛОВ. ЭТОТ СОУС ВОПЛОЩАЕТ В СЕБЕ ПОДЛИННОСТЬ И ТРАДИЦИИ ЯПОНСКОЙ И ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЕВЫЙ СОУС

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС ТЕРИЯКИ

СОУС ТЕРИЯКИ, ЯПОНСКАЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ НАХОДКА, ЗАВОЕВАВШАЯ ПРИЗНАНИЕ ВО ВСЕМ МИРЕ. В СОВЕРШЕННОМ ВКУСОВОМ АНСАМБЛЕ ЭТОГО СОУСА ПЕРЕПЛелись СЛАДОСТЬ И СОЛОНОВАТОСТЬ, ПРИДАВАЯ ИЗЫСКАННОСТЬ И ГЛУБИНУ КАЖДОМУ БЛЮДУ. УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ ТЕРИЯКИ ПОЗВОЛЯЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО В САМЫХ РАЗНООБРАЗНЫХ КУЛИНАРНЫХ ЭКСПЕРИМЕНТАХ, БУДЬ ТО МАРИНОВАНИЕ МЯСА И ОВОЩЕЙ ИЛИ БОЛЕЕ ИЗЫСКАННЫЕ ВАРИАНТЫ, ТАКИЕ КАК СОУС ДЛЯ СУШИ, ЗАПЕЧЕННОГО МЯСА ИЛИ ДАЖЕ ДЛЯ ЖАРКИ. А УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ ПОГРУЖЕНИЕ В АРОМАТ И НЕПОВТОРИМОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ, ДАРУЕМОЕ НАСЫЩЕННЫМ ВКУСОМ УМАМИ, СДЕЛАЛИ СОУС ТЕРИЯКИ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ МНОГИХ КУЛИНАРНЫХ КУЛЬТУР.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЕВЫЙ СОУС, СОЛЬ, СПЕЦИИ (ИМБИРЬ МОЛОТЫЙ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ПЕРЕЦ КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ)

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС ОРЕХОВЫЙ

ОРЕХОВЫЙ СОУС - ЭТО КЛАССИЧЕСКИЙ СОУС ЯПОНСКОЙ КУХНИ, ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ НЕЖНЫМ ВКУСОМ И УНИКАЛЬНЫМ АРОМАТОМ СЛИВОЧНО-КУНЖУТНОГО СОЧЕТАНИЯ. БЛАГОДАря ОРЕХОВОМУ ПРИВКУСУ, НЕЖНОМУ АРОМАТУ И ГУСТОЙ ТЕКСТУРЕ, ОН ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ САЛАТА ЧУКА, ТЕМПУРА И МНОГИХ ДРУГИХ ЕВРОПЕЙСКИХ БЛЮД. КРОМЕ ТОГО, ЭТОТ СОУС ИДЕАЛЬНО СОЧЕТАЕТСЯ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ, МЯСОМ, ПТИЦЕЙ, РИСОМ И ОВОЩАМИ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 12 МЕСЯЦЕВ
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАФИНИРОВАННОЕ ДЕЗОДОРИРОВАННОЕ, САХАР, КУНЖУТ ОБЖАРЕННЫЙ, АРАХИС ОБЖАРЕННЫЙ, СОУС СОЕВЫЙ, СОЛЬ.

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

СЛАДКИЙ ЧИЛИ - ЭТО НЕВЕРОЯТНЫЙ СОУС, СПОСОБНЫЙ ПРЕОБРАЗИТЬ ЛЮБОЕ БЛЮДО. ЕГО ПОПУЛЯРНОСТЬ ОСОБЕННО ВЫРОСЛА В СОЧЕТАНИИ С КУРИЦЕЙ, БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ УНИКАЛЬНОМУ СОСТАВУ: ГУСТОЙ С КУСОЧКАМИ ОСТРОГО ПЕРЦА ЧИЛИ И АРОМАТНЫМ ЧЕСНОКОМ. ВКУС ЭТОГО СОУСА ОБЕЩАЕТ ВАМ ЛИШЬ ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ: НЕБОЛЬШОЕ ТЕРПКОЕ ПИКАНТНОЕ ОЩУЩЕНИЕ СМЕНЯЕТСЯ НЕЖНОЙ СЛАДОСТЬЮ, А ПОСЛЕВКУСИЕ ОСТАВЛЯЕТ ПРИЯТНОЕ ОЩУЩЕНИЕ ЖГУЧЕСТИ. НАИБОЛЕЕ ИДЕАЛЬНЫМ СОЧЕТАНИЕМ БУДЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОУСА СЛАДКИЙ ЧИЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ, МЯСНЫМИ БЛЮДАМИ И ОВОЩАМИ. ОН ТРАНСФОРМИРУЕТ ВКУС БЛЮД ДЕЛАЯ ИХ ПОИСТИНЕ ОРИГИНАЛЬНЫМИ. КРОМЕ ТОГО, ЭТО ОТЛИЧНАЯ ПРИПРАВА ДЛЯ ТУШЕНИЯ И МАРИНОВАНИЯ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 24 МЕСЯЦА
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЛЬ, СПЕЦИИ (ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ПАПРИКА, ПЕРЕЦ ЧИЛИ)

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





# СОУС ШРИРАЧА

СОУС ОСТРЫЙ ШРИРАЧА, СОЗДАННЫЙ ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ ТОЛЬКО ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ, ПОРАЖАЕТ СВОИМ БОГАТЫМ И ГЛУБОКИМ ВКУСОМ, ОТКРЫВАЮЩИМСЯ ПОСТЕПЕННО. ЭТОТ УНИКАЛЬНЫЙ СОУС С ЯРКИМ ПЕРЕЧНЫМ АРОМАТОМ, ОБРАМЛЕННЫМ ОТТЕНКАМИ ЧЕСНОКА И ЛЕГКОЙ СЛАДОСТИ, СТАЛ НАСТОЯЩЕЙ ИЗЮМИНКОЙ ТАЙСКОЙ, ВЬЕТНАМСКОЙ И АМЕРИКАНСКОЙ КУХНИ. СОЧЕТАНИЕ ОСТРОГО ЧИЛИ, АРОМАТНОГО ЧЕСНОКА И ЛЕГКОЙ СЛАДОСТИ ДЕЛАЮТ ЭТОТ СОУС НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ. ТАЙСКАЯ, ВЬЕТНАМСКАЯ И АМЕРИКАНСКАЯ КУХНИ НЕ МОГУТ ОБОЙТИСЬ БЕЗ НЕГО. НО НЕ ТОЛЬКО В ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ СТРАНАХ ОН ПОКОРИЛ СЕРДЦА ГУРМАНОВ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 24 МЕСЯЦА
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ЗАГУСТИТЕЛЬ, РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ, КРАСИТЕЛЬ ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ.

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ



# СОУС КИМЧИ

СОУС КИМЧИ - ЭТО АРОМАТНАЯ И ОСТРО - ПРЯНАЯ ЗАПРАВКА, КОТОРАЯ ПРИДАЕТ БЛЮДАМ ОРИГИНАЛЬНЫЙ КОЛОРИТ. БЛАГОДАРЯ СВОЕМУ ПОТРЯСАЮЩЕМУ ВКУСУ, ЭТОТ ВОЛШЕБНЫЙ ВОСТОЧНЫЙ СОУС ДАВНО ЗАВОЕВАЛ ПОПУЛЯРНОСТЬ КАК НА СВОЕЙ РОДИНЕ, ТАК И ВО ВСЕМ МИРЕ. В ЕВРОПЕ ОН СТАЛ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ КУЛИНАРИИ И С РАДОСТЬЮ ПРИНИМАЕТСЯ ГУРМАНАМИ ПО ВСЕЙ ПЛАНЕТЕ. СОУС КИМЧИ ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ СУПОВ, СВЕЖИХ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ, СОЧНЫХ МЯСНЫХ И РЫБНЫХ БЛЮД, А ТАКЖЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К РОЛЛАМ.

## О ПРОДУКТЕ

- УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ОТ 0 С ДО 25 С
- СРОК ГОДНОСТИ - 24 МЕСЯЦА
- СТРАНА ПРОИЗВОДСТВА - РОССИЯ

## СОСТАВ:

ВОДА, САХАР, СОЛЬ, РЕГУЛЯТОРЫ КИСЛОТНОСТИ, ЧЕСНОК СУШЕНЫЙ, ИМБИРЬ СУШЕНЫЙ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ, КРАСИТЕЛЬ ЭКСТРАКТ ПАПРИКИ

ОБЪЁМ

450 МЛ

ВЕС  
НЕТТО

480 Г

КОЛ-ВО  
В КОРОБКЕ

20 ШТ

КОЛ-ВО  
НА ПАЛЛЕТЕ

640 ШТ





IZUMIFOOD.RU