



Изготовитель: ООО «Первая Соусная Компания»  
Юридический адрес и адрес производства: 188653, Россия, Ленинградская область,  
Всеволожский р-н, с.п. Агалатовское, д. Вартемяги, Заводская ул, здание 6.

+7 (812) 509-509-3

SALES@LUXURIA.GURU

+7 (911) 929-08-49

## ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ



Маринованный имбирь — популярный кисло-сладкий гарнир, который готовят из корней молодого имбиря аптечного (лат. *Zingiber officinale*) в смеси сахара, рисового уксуса и соли. В Японии его называют гари или амадзу сёга.

Имбирь отлично сочетается с блюдами японской кухни, а также с курицей, индейкой и говяжьим ростбифом.

## СОЕВЫЙ СОУС КЛАССИЧЕСКИЙ



Соевый соус — традиционный продукт азиатской кухни. Особенный вкус умами, пятый вкус, который еще называют «мясным» или «белковым» с характерной сладко-соленой составляющей.

Соевый соус подают к овощным, мясным и рыбным блюдам, заправляют им салаты, включают в состав маринадов для птицы и мяса.

## ВАСАБИ



Васаби — это приправа, которую делают, высушивая и измельчая корень растения семейства капустных. Его еще называют «японский хрен». Слово образовано от латинского *Eutrema japonicum* — эвтрема японская. Продукт имеет обжигающий вкус и резкий запах. Для смягчения можно смешать его с соевым соусом. По своей остроте он похож на горчицу, стимулирует рецепторы обоняния. В японской кухне его используют почти во всех блюдах. Часто подают к суши и роллам, блюдам из морепродуктов. Добавляют в салаты, соленья, супы, мясную лапшу.

### ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ КОРОБОК ПОД ДИППОТЫ:

**СОЯ: 290×365×132 ММ**

80 КОР НА ПАЛLETTE, 8 КОР. В РЯДУ,  
В КОРОБКЕ 100ШТ, ОБЩИЙ ВЕС 280КГ

**ИМБИРЬ: 290×365×132 ММ**

80 КОР. НА ПАЛLETTE, 8 КОР В РЯДУ,  
В КОРОБКЕ 100ШТ, ОБЩИЙ ВЕС 280 КГ

**ВАСАБИ: 290×365×91 ММ**

120 КОР. НА ПАЛLETTE, 8 КОР. В РЯДУ,  
100ШТ В КОРОБКЕ, ОБЩИЙ ВЕС 198КГ





## ЗАПРАВКА ДЛЯ ФУНЧОЗЫ

Салат «фунчоза по-корейски» - знаменитое блюдо азиатской кухни, в последние годы стало очень популярно и в России. Если вы любите пряные блюда, то салат со «стеклянной» вермишелью фунчоза и свежими овощами вам обязательно понравится. Пряности и специи в заправке уже подобраны в четко выверенных пропорциях и соединены с натуральным растительным маслом.



## ЗАПРАВКА ДЛЯ МОРКОВИ

Салат «морковь по-корейски» очень популярен в нашей стране. Рецепт салата придуман русскими корейцами и является аналогом традиционного корейского блюда «кимчи» - пряного салата из пекинской капусты. Чтобы своими руками приготовить морковь по-корейски с «тем самым» вкусом, который всем нам так понравился, вам может помочь готовая заправка.



## КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

Кисло-сладкий соус - продукт, характерный для восточной, азиатской и особенно китайской кухни. Китайские варианты соуса содержат в своем составе фруктовый, как правило ананасовый, сок, уксус и сахар, а также чеснок и имбирь. Кисло-сладкий соус используют при приготовлении риса с овощами, фунчозы. Он гармонично сочетается с мясом птицы и рыбой.



## ТЕРИЯКИ

Терияки - знаменитый японский соус для обжаривания и замечательный маринад. Сочетание соевого соуса и овощей в основе заправки ТЕРИЯКИ придает экзотический вкус и аромат блюдам. Сладко-соленый жидкий соус для жарки, также используется как маринад для белого мяса и рыбы. Может использоваться как самостоятельный соус к гарнирам и вторым блюдам, после загустения на огне.



## СОУС УСТРИЧНЫЙ ВОК

«Устричный» соус лучше всего сочетается с мясными блюдами. В Китае его добавляют при приготовлении риса и часто используют вместо соли. Также соус можно использовать с морепродуктами, рыбой и лапшой. Чтобы соус раскрыл весь свой вкус, во время приготовления блюда его нужно обязательно подогреть.



## СОУС ШРИРАЧА

Соус «Шрирача» обладает пикантным, острым вкусом с ароматом подкопченного перца чили. Соус традиционно используется в панзиатской кухне для приготовления мясных, рыбных и блюд из птицы. Часто используется в качестве дополнительного маринада для придания блюду жгучей остроты.



## СОУС ВОК ПО-ЯПОНСКИ

Соус вок для обжарки мяса, овощей, лапши или риса. Традиционный сладко-пряный соус на соевой основе с чесноком, имбирем и карамельным вкусом, можно добавить за пару минут до готовности блюда в сковороду и японское пряно-сладкое блюдо вок готово.



## СОУС ГОРЧИЧНЫЙ

Пикантный острый вкус горчичного соуса отлично дополняет блюда из мяса и рыбы. На его основе готовят соусы с добавлением сыра, сметаны и других ингредиентов. Горчицу использовали в греческой, римской, индийской и китайской кухнях с древнейших времен.

20 ШТ ПО 80 Г В КОРОБКЕ  
180 КОР НА ПАЛЛЕТЕ  
30 КОР В СЛОЕ  
6 СЛОЁВ



МЫ МОЖЕМ ДЕЛАТЬ ТАКЖЕ  
САШЕ 40 ГР