



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

WWW.LUXURIA.GURU

INFO@LUXURIA.GURU

+7 (911) 929-08-49

LUXURIA\_GURU



## СОУСЫ СОЕВЫЕ: СОУС «СОЕВЫЙ» – 20 Л



Соевый соус идеально подходит для приготовления рыбных и мясных блюд, входит в состав многих салатных заправок и активно используется в маринадах.

### ▶ СОУСЫ СОЕВЫЕ: СОУС «СОЕВЫЙ» PREMIUM



Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: циклакат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 1,4 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 2,3 г, Калорийность – 15 ккал/ 63,7 кДж

### ▶ СОУСЫ СОЕВЫЕ: СОУС «СОЕВЫЙ» ORIGINAL



Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: циклакат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 1,1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 1,7 г, Калорийность – 11,3 ккал/ 48,0 кДж

### ▶ СОУСЫ СОЕВЫЕ: СОУС «СОЕВЫЙ» NORMAL



Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: циклакат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0,6 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,9 г, Калорийность – 5,8 ккал/ 24,8 кДж

Продукция производится на предприятии, где используются соя, горчица, кунжут, орехи, сельдерей, яйца и продукты их переработки. Не замораживать. Продукт готов к употреблению. Рекомендуется разбавлять соус-концентрат чистой питьевой водой в соотношении: не более 2-х частей воды на одну часть продукта. Содержание натуральных компонентов может привести к выпадению небольшого осадка. Срок годности 18 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°С до +4°С – 6 месяцев.

## УКСУС КУЛИНАРНЫЙ «РИСОВЫЙ» 3,5% – 20 Л



Сладковатый рисовый аромат, напоминающий бальзамический уксус, но с более выраженным древесным оттенком. Классический рецепт заправки.

### ▶ УКСУС КУЛИНАРНЫЙ «РИСОВЫЙ» PREMIUM



Состав: артезианская питьевая вода, уксус рисовый, уксусная кислота, соль, подсластители: циклакат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,7 г, Калорийность – 3 ккал/ 12,6 кДж

### ▶ УКСУС КУЛИНАРНЫЙ «РИСОВЫЙ» ORIGINAL



Состав: артезианская питьевая вода, уксусная кислота, уксус рисовый, соль, подсластители: циклакат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,3 г, Калорийность – 1,6 ккал/ 6,8 кДж

### ▶ УКСУС КУЛИНАРНЫЙ «РИСОВЫЙ» NORMAL



Состав: артезианская питьевая вода, уксусная кислота, уксус рисовый, соль, подсластители: циклакат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,3 г, Калорийность – 1,4 ккал/ 5,8 кДж

Продукция производится на предприятии, где используются соя, горчица, кунжут, орехи, сельдерей, яйца и продукты их переработки. Не замораживать. Продукт готов к употреблению. Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°С и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить в плотно закрытой таре до окончания срока годности.

## СОУС РИСОВЫЙ «МИРИН ФУ» – 18 Л



Мирин – одна из важнейших приправ, используемых в традиционной японской кухне. В прошлые времена мирин использовался в качестве алкогольного напитка для женщин. Сладкий рисовый соус. Традиционно входит в состав большинства соусов паназиатской кухни. Используется в приготовлении холодных и горячих блюд, карамелизации, а так же в качестве маринадов для рыбы и мяса.



Состав: патока карамельная, артезианская питьевая вода, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, регулятор кислотности: лимонная кислота, краситель: сахарный колер IV. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 65 г, Калорийность – 258,3 ккал/ 1091,6 кДж

Продукция производится на предприятии, где используются соя, горчица, кунжут, орехи, сельдерей, яйца и продукты их переработки. Не замораживать. Продукт готов к употреблению. Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре от +5°С до +20°С и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°С до +4°С – 6 месяцев.

**ДАННЫЕ НА ПАЛLETTE:**  
 20 ЛИТРОВ – 48 ШТ; 48 КОРОБОК; 4 СЛОЯ; ПО 1 В КОРОБКЕ

# СОУСЫ 10 ШТ ПО 1 КГ В КОРОБКЕ



## СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ РАНЧ

Чесночный соус — продукт, приготовленный с добавлением чеснока. Название растения восходит к праславянскому сѣспъкъ, в буквальном переводе «расщепленная, расколота (луковица)». Чаще всего соус готовят на основе растительного масла, сливок или сметаны. Подают к мясу, птице, овощам, рыбе, пицце, картофелю-фри, добавляют в бургеры. Чесночный соус богат витаминами, антиоксидантами, минералами, жирными кислотами. Продукт помогает предотвратить инфаркт, инсульт, онкологические заболевания, снизить уровень холестерина в крови, укрепить кровеносные сосуды, защититься от вирусов. Кроме того, он пробуждает аппетит. Продукт противопоказан при язве желудка, геморрое, заболеваниях почек, желчнокаменной болезни.



## СОУС СЫРНЫЙ

Сырный соус - это соус на основе сыра, который обладает кремовой консистенцией и насыщенным вкусом. Обычно используется как добавка к закускам или поджарке. Существует множество различных рецептов для сырного соуса, включая соус на основе чеддера, гауды, или других видов сыра. Существует мнение, что его начали готовить во Франции на основе знаменитого соуса бешамель. Также предшественником сырного соуса могло стать сырное фондю, изобретенное в XVII веке. Сырный соус подают к блюдам из мяса, рыбы, птицы, морепродуктов. Он сочетается с пельменями, запеканками, пастой. Холодный соус подходит к свежим овощам. В него обмакивают начос или картофель-фри. Продукт идеален для запеченных овощей. К мясу и макаронным изделиям больше подходит соус из выдержанных сыров, к тушеным овощам — из мягких сыров.



## КЕТЧУП

Соус, основными составляющими которого являются томаты, уксус, сахар и специи (соль, красный и чёрный перец). Первый кетчуп был сделан не из томатов, а из рыбы. Им угощали в провинции Фуцзянь, а также подавали европейцам в Кантоне. Гэ-цуп на вкус был очень необычным, но достаточно интересным. Поэтому англичане привезли рецепт домой, чтобы попытаться его воспроизвести. Но достать канонические ингредиенты оказалось очень трудно, поэтому начались эксперименты. В результате опытов с анчоусами, пивом, грибами, грецкими орехами родился вустерский соус, существующий до сих пор. Томаты были добавлены сначала как приправа. Их не употребляли в пищу, считая ядовитыми плодами. Признание состоялось в 1830 году, после чего появились и первый вариант кетчупа, приближенного к сегодняшним знакомым рецептам. Наиболее распространенные и приемлемые сочетания кетчупа для россиян — это паста, мясо, фастфуд и пицца. В Китае его традиционно подают с рисом и рыбой, в Америке часто едят на завтрак и с картошкой фри.



## СОУС МАЙОНЕЗНЫЙ «ЛЕГКИЙ» 28%

Свое название майонез получил от французского слова «mayeu», что переводится, как «желток». Майонез представляет собой холодный соус французского происхождения, состоящий из растительного масла, яичного желтка, уксуса, лимонного сока, соли, сахара и прочих приправ, от которых зависит цвет и вкус соуса. Родиной майонеза считается Франция, именно там в 1753 году впервые был изготовлен знаменитый «Провансальский» майонез. В состав майонеза входят многие компоненты, обладающие полезными и даже лечебными свойствами. Так, растительное масло, представляющего собой базовую основу для всех разновидностей данного соуса, насыщено холестерином и ненасыщенным жиром. Благодаря этому, оно выполняет функцию защиты организма от негативного воздействия окружающей среды. Основной областью применения майонеза является кулинария. Майонезом приправляют самые разные блюда: салаты, основные мясные и рыбные блюда, гарниры, закуски, иногда добавляют в супы. Также можно использовать данный продукт в косметических целях.



## СОУС ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ТЕРИЯКИ

Это традиционный японский соус. Придумали его японские повара в XVII веке, после того как в стране начали появляться иноземцы, которые в свою очередь привезли новые продукты и свои блюда. Изначально этот соус предназначался исключительно для рыбы, но позже с ним стали готовить и другие продукты. Терияки — это карамелизованный соус, темный и густой. На вкус приятный сладковато-соленый. Самые популярные блюда терияки в Японии — это рыба желтохвост и курица. За пределами Страны восходящего солнца наиболее распространен лосось терияки.



## СОУС БАРБЕКЮ

Соус барбекю (часто можно встретить сокращенное название BBQ) используется не только как соус, но и как маринад, приправа и начинка для мяса, приготовленного на гриле (обычно для свиных и говяжьих ребер, а также курицы). Этот соус весьма популярен как в США, так и по всему миру. В зависимости от страны изготовителя, ингредиенты, входящие в состав соуса, могут варьироваться от уксуса и томатной пасты до майонеза (в качестве основы), а также жидкого дыма, лукового порошка, горчицы, черного перца, подсластителей (сахара или патоки).



## СОУС ГРИЛЬ

Гриль соус - это универсальный соус, который действительно добавляет великолепный аромат и вкус к мясу, приготовленному в стиле барбекю. Он широко используется в южных штатах США и является популярным компонентом не только для жареного мяса, но и для других блюд. Гамбургеры, курица, картофель фри - многочисленные блюда, в которых гриль соус проявляется великолепно.



## СОУС ТОМ ЯМ

Соус том ям - это традиционный тайский соус, известный своим ярким вкусом и ароматом. Он обладает сложным вкусовым профилем, сочетающим кислоту, пикантность и аромат трав и специй. Основными ингредиентами соуса том ям обычно являются лимонграсс, листья лайма, корень имбиря, перец чили, грибы, кокосовое молоко и лаймовый сок. Этот соус часто используется для заправки ухира, морепродуктов или курицы. Он обладает освежающим и пикантным вкусом, который характеризуется балансом кислотности, сладости, остроты и аромата сочных трав, делая его популярным не только в Таиланде, но и во всем мире.



ДАННЫЕ НА ПАЛLETTE: 1 КГ (200×300 65 МКР) - 600 ШТ;  
60 КОРОБОК; 5 СЛОЕВ; ПО 10 В КОРОБКЕ