

Ингредиенты для японской кухни

1. Рис японский (кубанский) для роллов
2. Уксус «Мицукан»
3. Соусы: соевый соус, ореховый соус, соус спайси, васаби, терияки, кисло-сладкий соус чили
4. Имбирь
5. Угорь (копченый), кларий, унаги
6. Лосось свежий (заморозка и охлаждённый), слабосоленый и копчёный
7. Икра масаго или тобико
8. Крабовое мясо и крабовые палочки, сурими
9. Фарш (говяжий, свиной, куриный в охлажденном или замороженном виде)
10. Водоросли: нори, чука, комбу, вакаме
11. Сливочный сыр
12. Тигровые креветки (21/25, 25/29)
13. Стружка тунца
14. Кунжут (белый и чёрный)
15. Чернила каракатицы
16. Куриная грудка копчёная (целиком с кожей и костями)
17. Масло фритюрное (фасовка по 5 л)
18. Бекон
19. Такуан
20. Филе окуня свежее (в охлажденном и замороженном виде)
21. Рисовая бумага для роллов, разноцветная
22. Куриная грудка без кости на подложке (замороженная или охлажденная)
23. Лапша соба, удон и фунчоза
24. Кунжутное масло
25. Лук фри
26. Брокколи
27. Яйцо куриное (С1 или СО, в больших лотках, ориентировочно по 50 штук)
28. Сухой рыбный бульон
29. Паста «Мисо»

Интересует продукция преимущественно бюджетного ценового сегмента
Необходимы прайс-листы для ознакомления с ассортиментом.

Сумма закупки: 70 000 рублей

В дальнейшем возможно увеличение объёма закупки.
Ориентировочная регулярность закупок: два раза в неделю.
Поставка в г. Казань