

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ПАНАЗИИ

Готовить вкусно - просто
Правильный соус - половина успеха
Профессионалы говорят вау





Соус унаги используется для сервировки готовых блюд; в качестве приправы; как маринад или основа для приготовления авторских соусов. Повышает визуальную привлекательность блюда и придаёт яркий сладко-солёный вкус с ноткой копчёного угря.

Хранить при температуре не выше +25 °C. Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 °C до +10 °C

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Состав: вода, сахар, соевый соус (вода, пшеница, соль, соя), сахарный колер, крахмал, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 1,5 г., жиры - 0 г., углеводы - 35 г.

Энергетическая ценность: 176 Ккал

TU 10.84.12-001-49816345-2020

1000 мл



Time!



УНАГИ SAUCECHIEFF™

Самый популярный соус японской кухни.
После соевого.

Густой и тёмный,
хорошо держит форму
после сервировки

УНАГИ

УНАГИ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа и сервировка готовых блюд
- маринад для рыбы или мяса
- основа для приготовления авторских соусов

*Повышает визуальную привлекательность блюда и
придаёт яркий сладко-солёный вкус с ноткой
копчёного угря*



УНАГИ



Соус терияки используется для жарки; как приправа; для лапши WOK; как маринад; как основа для приготовления авторских соусов. Придаёт блюдам золотистую карамельную корочку и добавляет ноты сладковато-пряного вкуса.

Хранить при температуре не выше +25 °C. Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике: +2 °C до +10 °C

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Срок годности:

Состав: вода, сахар, соевый соус (вода, пшеница, соль, соя), уксус, соль, имбирь, чеснок, сахарный колер, крахмал, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 1,4 г., жиры - 0 г., углеводы - 42,6 г.

Энергетическая ценность: 150 Ккал

ТУ 10.84.12-001-49816345-2020

1000 мл



Time!



ТЕРИЯКИ SAUCECHIEFF™

Ещё один популярный соус
паназиатской кухни.
После унаги.

Все ноты вкуса
чётко различаются:
от сладкой карамельной до
оттенков имбиря и чеснока

ТЕРИЯКИ

ТЕРИЯКИ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- для жарки и получения золотистой корочки
- маринад для рыбы и мяса
- приправа и украшение готовых блюд
- основа для приготовления авторских соусов

*Придаёт блюдам золотистую карамельную корочку
и добавляет ноты сладковато-пряного вкуса*



ТЕРИЯКИ



Кунжутный соус уместен практически везде: он подойдет как заправка к салатам, как соус для овощей, рыбных или мясных блюд; как топинг для риса, лапши или роллов. Соус придает любым блюдам нежный сливочный вкус с нотой жаренного кунжута.

Хранить при температуре не выше +25 °C. Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 °C до +10 °C

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Состав: вода, семена кунжута, сахар, соевый соус (вода, пшеница, соя, соль), масло растительное рафинированное дезодорированное, уксус, соль, яичный желток, крахмал, консервант сорбат калия, антиокислитель

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 173.9 г., жиры - 40.6 г., углеводы - 14.9 г.
Энергетическая ценность: 441 Ккал
ТУ 10.84.12-002-49816345-2020

1000 мл



Time!



КУНЖУТНЫЙ SAUCECHIEFF™

Вкусная и полезная альтернатива майонезу. С этим соусом японцы превращают в еду всё.

Густой, натуральный соус приготовленный по традиционному японскому рецепту из семян кунжута

КУНЖУТНЫЙ

КУНЖУТНЫЙ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа к салатам и мясным блюдам
- для сервировки готовых блюд
- в качестве приправы для суши, роллов, вок
- основа для приготовления авторских соусов

*Придаёт блюдам нежный сливочный вкус с чётко
различимой нотой жаренного кунжута*



КУНЖУТНЫЙ



Соус кимчи - это традиционная корейская заправка, которая придаёт остроту и пряный кисло-соленый вкус готовым блюдам. Его подают к овощам, мясу, рыбе, добавляют в первые блюда, рагу и используют в качестве приправы.

Хранить при температуре не выше +25 С Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 С до +10 С

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Состав: вода, паста перца чили, сахар, соль, паприка, рыбный соус (экстракт анчоуса, соль, сахар), уксус яблочный, уксус спиртовой, молочная и лимонная кислота, ксантановая камедь, усилитель вкуса, имбирь молотый, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 2 г., жиры - 0,4 г., углеводы - 18 г.
Энергетическая ценность: 85 Ккал
ТУ 10.84.12-003-49816345-2020

1000 мл



Time!



КИМЧИ SAUCECHIEFF™

Секретное оружие поваров
корейской кухни.
Обжигает, но не горит.

Красный острый соус с
выраженной кислинкой

КИМЧИ

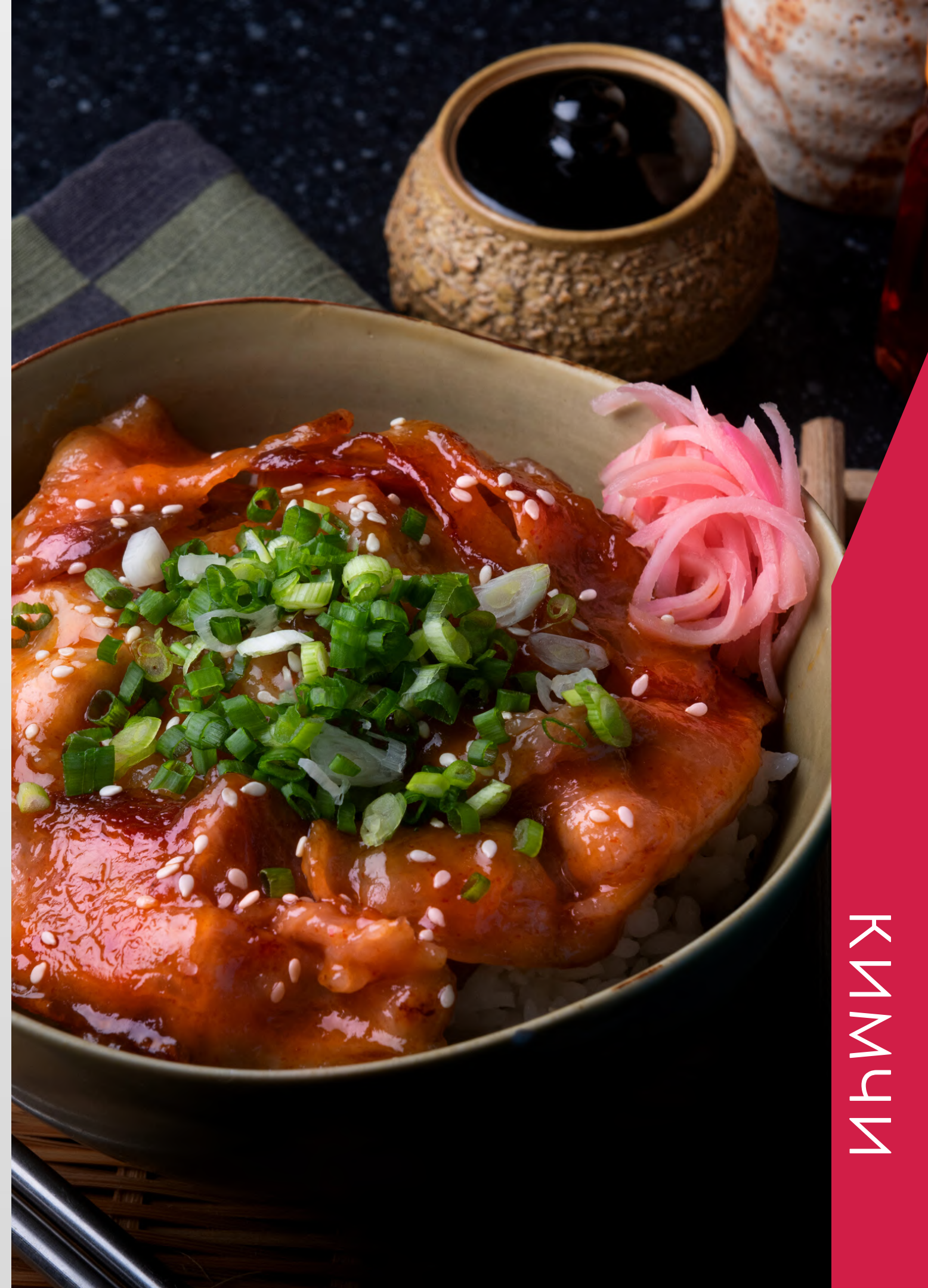
КИМЧИ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа для супов, горячих блюд и салатов
- для приготовления авторских коктейлей
- основа для приготовления острых соусов

*Перец чили с чесноком, паприкой, солью и специями
придаёт пряный жгучий вкус любому блюду*



КИМЧИ



Тайский сладкий соус чили отлично сочетается с различными блюдами из рыбы, мяса и овощей. Сладкий соус чили подчеркнёт вкус готового блюда, добавит ему кислосладкую пряную нотку.

Хранить при температуре не выше +25 С Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 С до +10 С

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

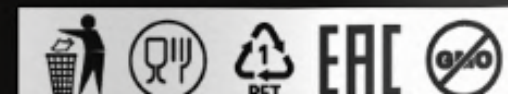
Состав: перец чили, сахар, чеснок, вода, соль, камедь, усилитель вкуса, загуститель крахмал, уксус 70%-ый, яблочный уксус, сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 0,41 г., жиры - 0,26 г., углеводы - 53 г.

Энергетическая ценность: 216 Ккал

ТУ 10.84.12-003-49816345-2020

1000 мл



СВИТ ЧИЛИ SAUCECHIEFF™

Эталон умеренности от поваров из Таиланда. Сладкий, но острый.

Букет остроты и сладости для истинных гурманов

СВИТ ЧИЛИ

СВИТ ЧИЛИ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа для блюд из рыбы, мяса и овощей
- маринад для рыбы и мяса
- база соуса для пиццы
- приправа для вок

*Сладко-остро-кисло-солёные нотки подчеркивают,
раскрывают и дополняют вкус блюд*



СВИТ ЧИЛИ



Устричный соус может быть использован в качестве приправы для салатов. Он отлично зарекомендовал себя в маринадах для мяса. Усиливает вкус блюд, жаренных на сильно разогретом масле со свининой, птицей, рыбой или морепродуктами.

Хранить при температуре не выше +25 °C. Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике: +2 °C до +10 °C

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Срок годности:

Состав: сахар, устричный сок, соль, крахмал, усилитель вкуса, соевый соус, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 гр:
белки 1 г, углеводы 30 г, жиры 0,1 г

Энергетическая ценность 130 ккал

ТУ 10.89.19-003-49816345-2021

1000 мл



Life Time!



УСТРИЧНЫЙ SAUCECHIEFF™

Это не соус для устриц -
он сделан из устриц.
Это соус для мяса.
Внезапно.

По-новому раскрывает
вкусовую палитру блюд из
мяса в качестве маринада

УСТРИЧНЫЙ

УСТРИЧНЫЙ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- маринад для рыбы и мяса
- приправа для блюд из рыбы, мяса и овощей
- основа для приготовления авторских соусов

Усиливает вкус блюд при жарке и дарит ноту моря



УСТРИЧНЫЙ



Рисовый уксус используется для приготовления заправки для риса, салатов и маринада. Настаивается в бочках не менее 6-ти месяцев. Имеет янтарный цвет и легкий уксусный аромат с цветочными нотками.

Хранить при температуре не выше +25 С Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 С до +10 С

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Состав: уксус рисовый, натуральный
уксус, вода, сахар, соль

Пищевая ценность на 100 г.:
белки - 0 г., жиры - 0 г.,
углеводы - 3,3 г.

Энергетическая ценность: 13 Ккал

Допускается выпадение осадка

1000 мл



Life Time!



УКСУС РИСОВЫЙ SAUCECHIEFF™

Не столовый. Не винный.
Не делает рис клейким.

Концентрированный
продукт естественного
брожения, приготовленный
по традиционному
японскому рецепту

РИСОВЫЙ УКСУС

РИСОВЫЙ УКСУС SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

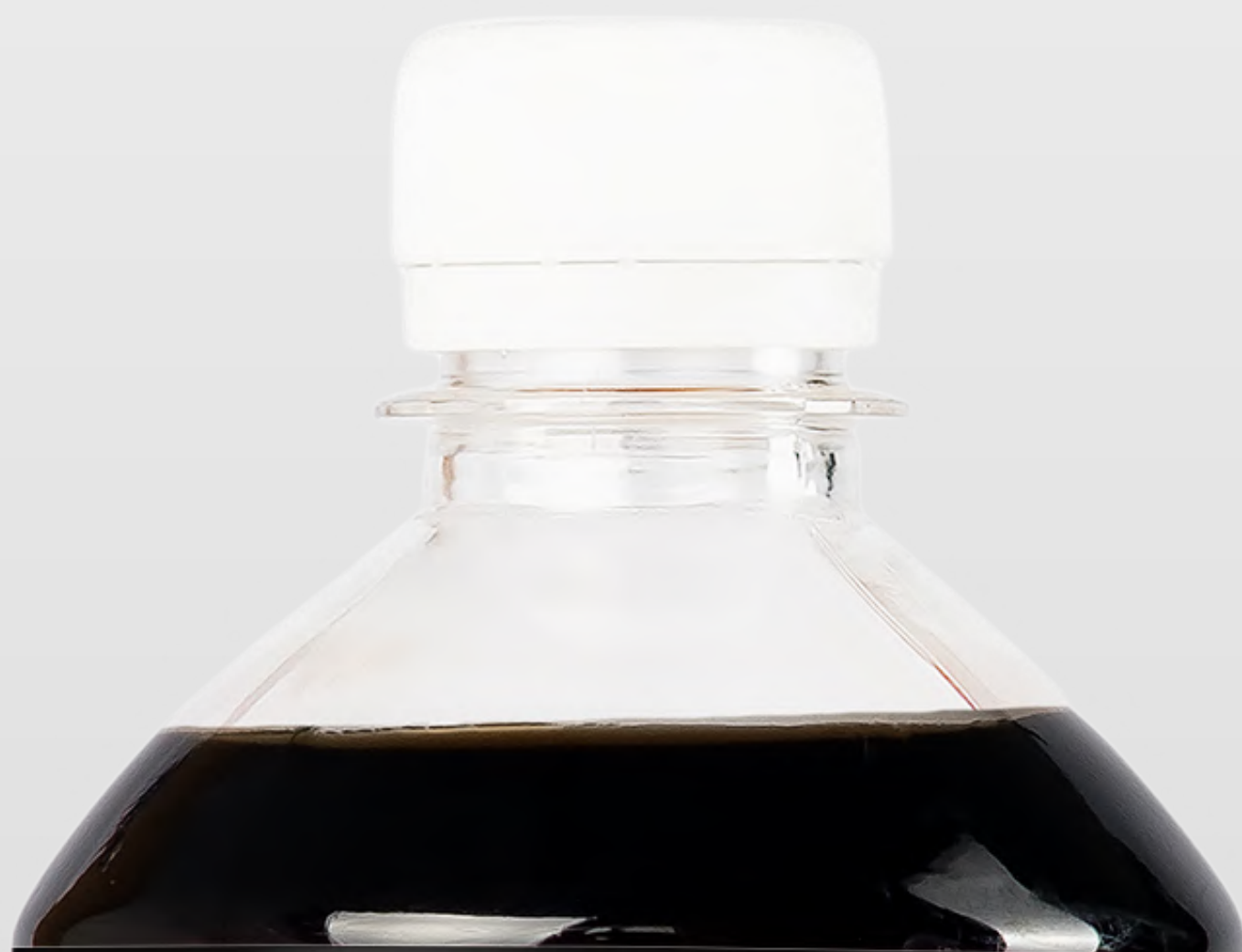
Способы использования:

- маринад для рыбы и мяса
- заправка для суши, салатов, супов
- основа для приготовления авторских соусов

Дарит блюдам кислинку с нотами сладости



РИСОВЫЙ УКСУС



Соевый соус используется как приправа, в качестве маринада или основы для приготовления авторских соусов. Он подчеркивает вкус готовых блюд: придает сладковато-солёный белковый оттенок с грибными нотками.

Хранить при температуре не выше +25 °C. Не замораживать!
После вскрытия упаковки хранить не более 30 суток в холодильнике:
+2 °C до +10 °C

Изготовитель:
ООО "Восток Запад ДВ" РФ 680007,
Хабаровск, улица Шевчука 22В
строение 1 помещение №6

Состав: вода, соевые бобы, соль, пшеничная мука, сахар, сахарный колер, усилитель вкуса, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 4,6 г., жиры - 0 г., углеводы - 5,5 г.

Энергетическая ценность: 44 Ккал

ТУ 10.84.12-001-49816345-2020

1000 мл



Time!



СОЕВЫЙ SAUCECHIEFF™

Чёрная жемчужина японской кухни.
Самый популярный тёмный соус на планете.

Концентрат натурального брожения: разводится 1к1, на выходе 2 литра готового продукта

СОЕВЫЙ

СОЕВЫЙ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- маринад для рыбы и мяса
- компонент салатной заправки
- главная приправа для блюд японской кухни

*Подчёркивает и усиливает вкус блюд: придаёт
сладковато-солёный оттенок с грибными нотками*



СОЕВЫЙ