

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ МИРА

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





Соус сальса это мексиканский соус из помидоров, перца и пряностей. Это универсальный соус, который можно подавать к любым блюдам: он подходит для мяса, курицы, рыбы, морепродуктов, и варёных круп. Дарит блюдам кисло-острые ноты и пряный аромат.

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

Срок годности:

Состав: томатная паста, вода, чеснок, перец острый, соль, сахар, крахмал, уксус 70%-ый, сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 1,5 г., жиры - 0,2 г., углеводы - 7 г.

Энергетическая ценность: 30 Ккал

ТУ 10.84.12-001-49816345-2021

1000 мл



Time!



САЛЬСА SAUCECHIEFF™

Это не соус назвали в честь танца. Танец назвали в честь соуса.

Один из самых полезных соусов в мире благодаря высокому содержанию капсаицина

САЛЬСА

САЛЬСА SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- маринад для рыбы и мяса
- компонент салатной заправки
- приправа для блюд из мяса и овощей

*Классическая приправа мексиканской кухни,
придающая блюдам кисло-острые нотки*



САЛЬСА



Диапазон употребления кетчупа крайне велик: в качестве основного соуса к блюдам из мяса и овощей, как компонент пиццы, гамбургеров, борща, супов, овощных рагу. Кетчуп дарит блюдам ноту особой томатно-овощной солёной сладости.

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, паста томатная, сахар, загуститель крахмал, усилитель вкуса глутамат натрия, уксус 70%, сок апельсиновый, сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 1,04 г., жиры - 0,1г., углеводы - 27,4 г.

Энергетическая ценность: 110 Ккал

ГОСТ 32063-2013

1000 мл



Time!



КЕТЧУП SAUCECHIEFF™

ТОП-1 из томатных соусов.
Вкус, знакомый с детства.

Красный, сладко-солёный,
густой, томатный

КЕТЧУП

КЕТЧУП SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа к горячим и холодным блюдам
- к пельмешкам, яичнице и бутербродам
- для приготовления соусов и коктейлей
- основа или приправа для пиццы и бургеров

Придаёт блюдам яркий натуральный сладко-солёный вкус с нотками паприки



КЕТЧУП



Соус барбекю – это американская традиция глиной в несколько веков. Он идеально раскрывает вкус мяса: подходит в качестве маринада для шашлыка, в качестве готовой приправы или начинки для мясных блюд, приготовленных на гриле, для бутербродов или гамбургеров.

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, яблочное пюре, томатная паста, соевый соус, уксус 70%-ый, сахарный колер, сок вишневым, сок апельсина, соль, крахмал, жидкий дым, паприка, рыбный соус, глутамат, перец черный, чеснок, горчица, гвоздика, лук, чернослив, консервант сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки - 1 г., жиры - 0,1 г., углеводы - 30 г.
Энергетическая ценность: 130 кКал
ТУ 10.84.12-001-49816345-2021

1000 мл



Time!



BBQ SAUCECHIEFF™

Самый популярный соус для блюд на огне. Превращает мясо в шашлык.

Идеальный маринад для мяса: ароматизирует и подчёркивает вкус

BBQ

BBQ С ЧЕРНОСЛИВОМ SAUCECHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- приправа для блюд мяса и овощей гриль
- хорош с жареной картошечкой
- соусная основа или приправа для пиццы
- как маринад

*Придаёт блюдам ноты копчёности и фруктовую
сладость чернослива*



BBQ



Брусничный соус это традиционная шведская приправа к мясу, рыбе, фруктам или овощам, также он подходит для выпечки. Любое блюдо приправленное этим кисло-сладким соусом с насыщенным цветом и ярким вкусом получится пикантным и изысканным.

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 домашинный адрес

Состав: вода, брусника
свежемороженая, сахар,
загуститель крахмал, усилитель вкуса
глутамат натрия, лимонная кислота,
уксус 70%-ый, сорбат калия

Пищевая ценность на 100 г.: белки – 0,2
г., жиры – 0,3 г., углеводы – 42 г.

Энергетическая ценность: 172 Ккал

ТУ 10.39.25-002-49816345-2021

1000 мл



Time!



БРУСНИЧНЫЙ SAUCECHIEFF™

Ягодно-пряный соус
шведской национальной
кухни. Делает из мясных
блюд произведения
кулинарного искусства.

Подходит как для мяса и
рыбы, так и для выпечки

БРУСНИЧНЫЙ

БРУСНИЧНЫЙ SAUCESCHIEFF™

by
TasteTime!™

Способы использования:

- для выпечки
- как маринад
- приправа к мясным и рыбным блюдам
- для приготовления авторских коктейлей

*Брусника придаёт блюдам сладкую пряную кислинку,
ароматизирует, подчёркивает и усиливает вкус*



БРУСНИЧНЫЙ