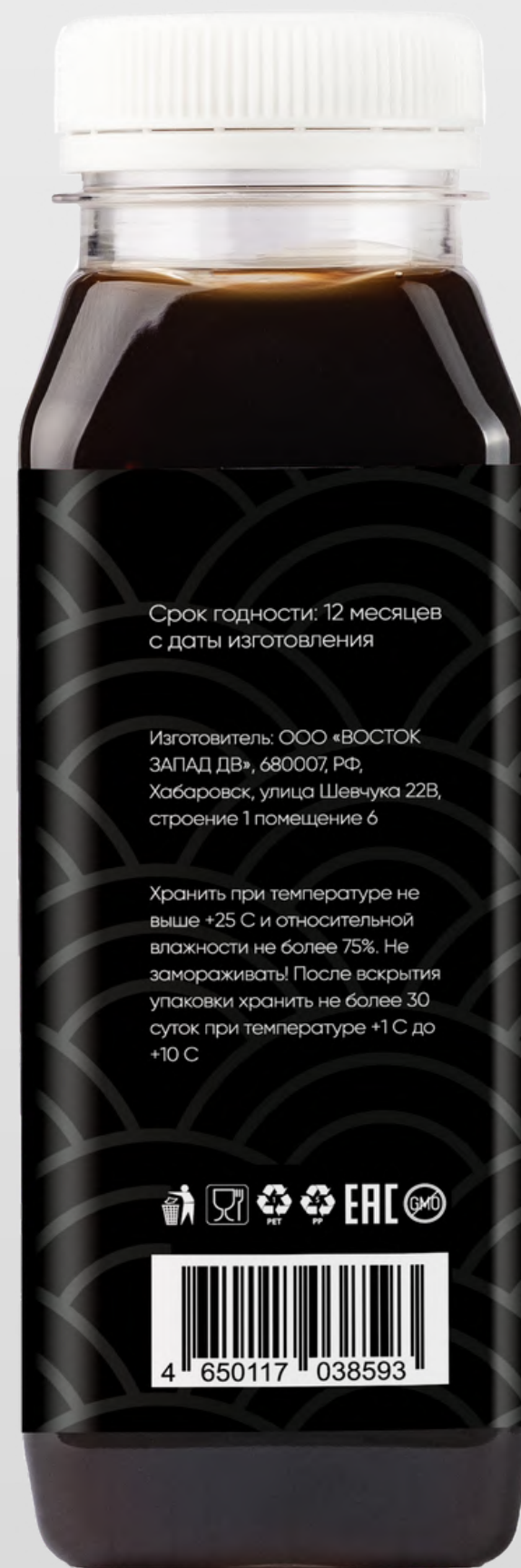
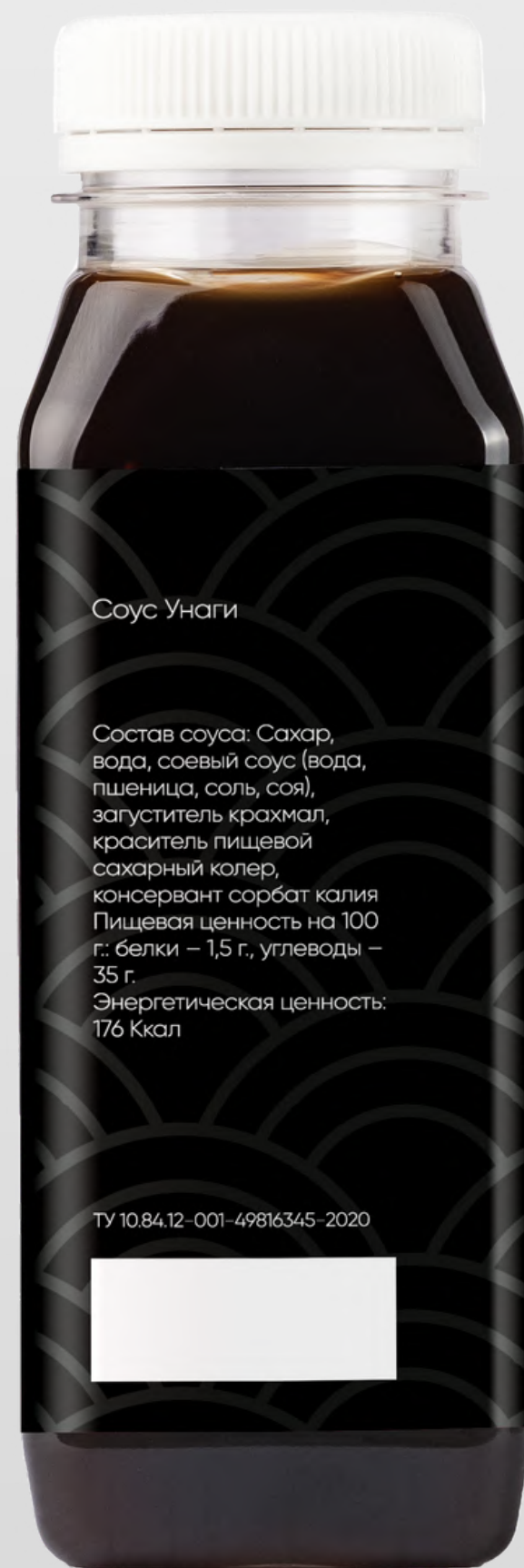


СОУСЫ И ЗАПРАВКИ ПАНАЗИИ

Готовить вкусно - просто
Правильный соус - половина успеха
Покупатели оценят





УНАГИ RFOODDV™

Самый популярный соус
японской кухни.
После соевого.

Густой и тёмный,
хорошо держит форму
после сервировки

УНАГИ

УНАГИ RFOODDV™

by
TasteTime!™

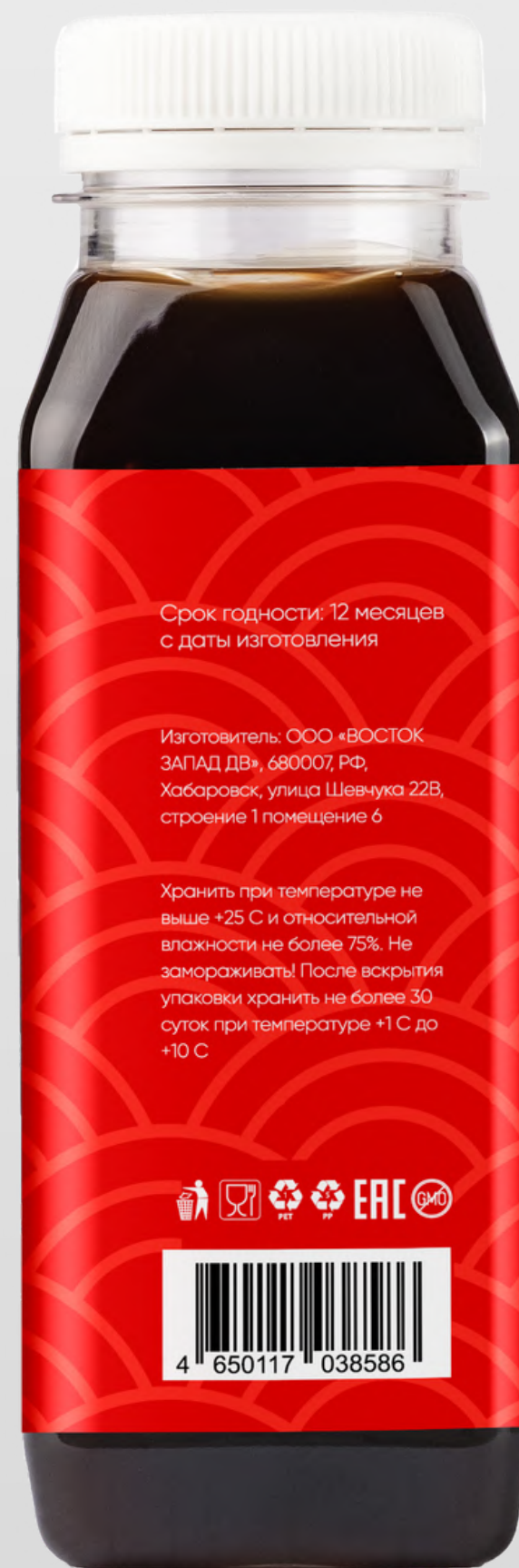
Способы использования:

- 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



ТЕРИЯКИ RFOODDV™

Ещё один популярный соус
паназиатской кухни.
После унаги.

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

ТЕРИЯКИ

ТЕРИЯКИ RFOODDV™

by
TasteTime!™

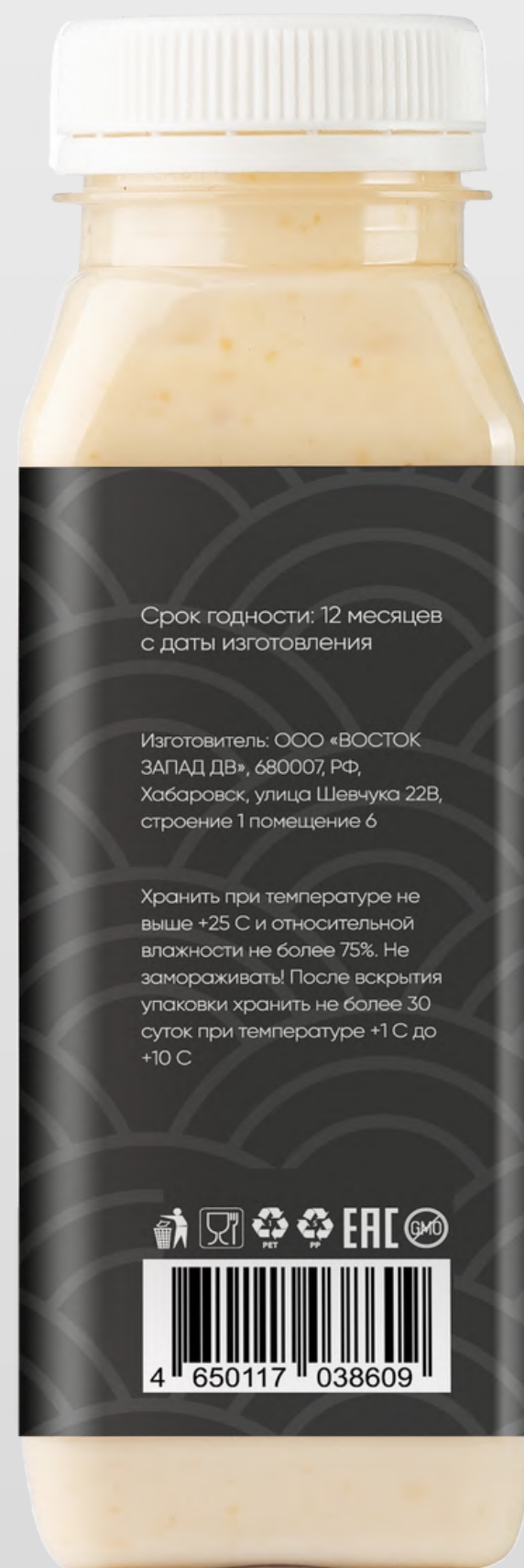
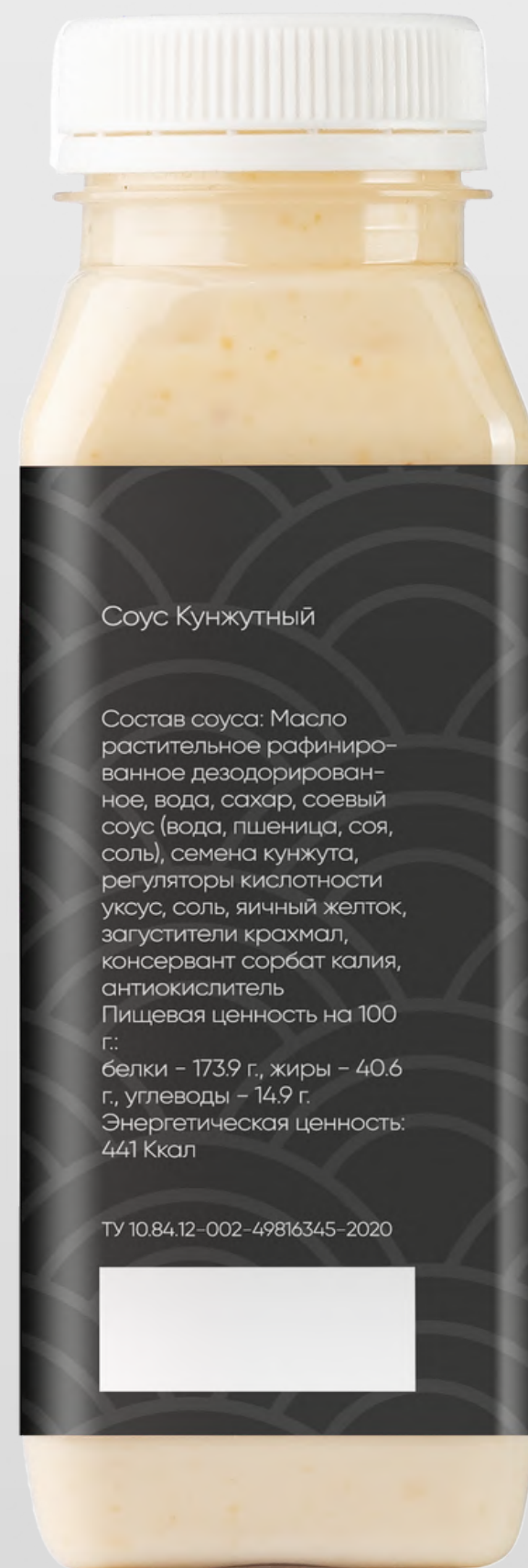
Способы использования:

- 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 RFOODDV™

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 RFOODDV™

by
TasteTime!™

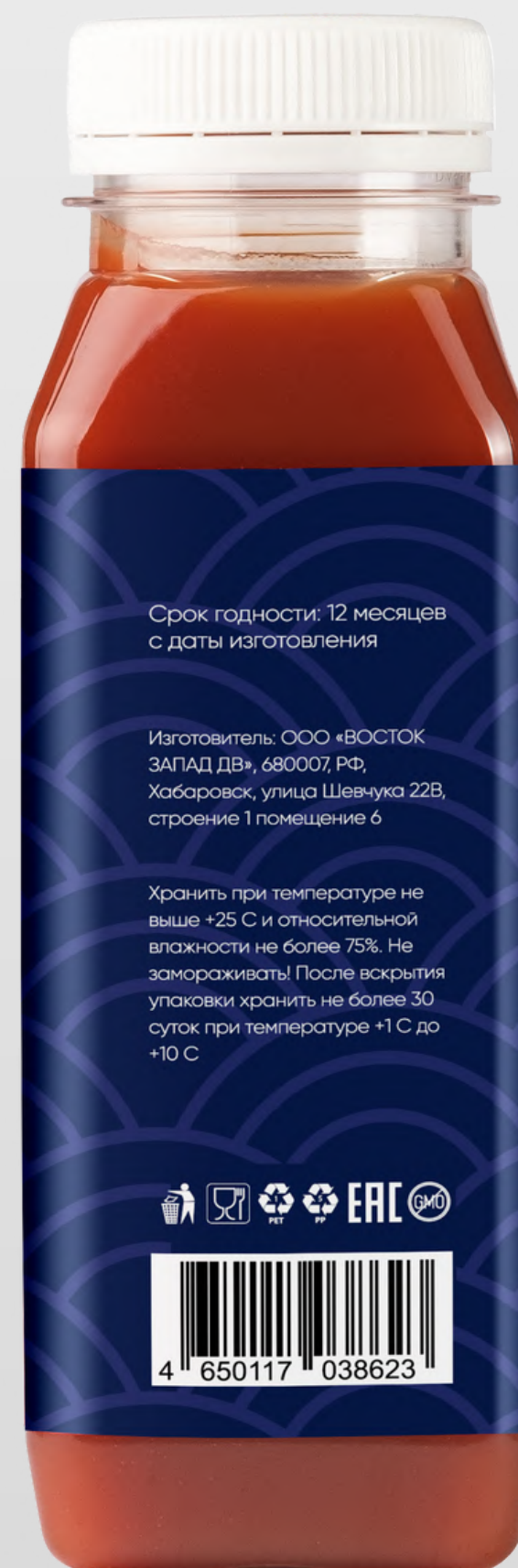
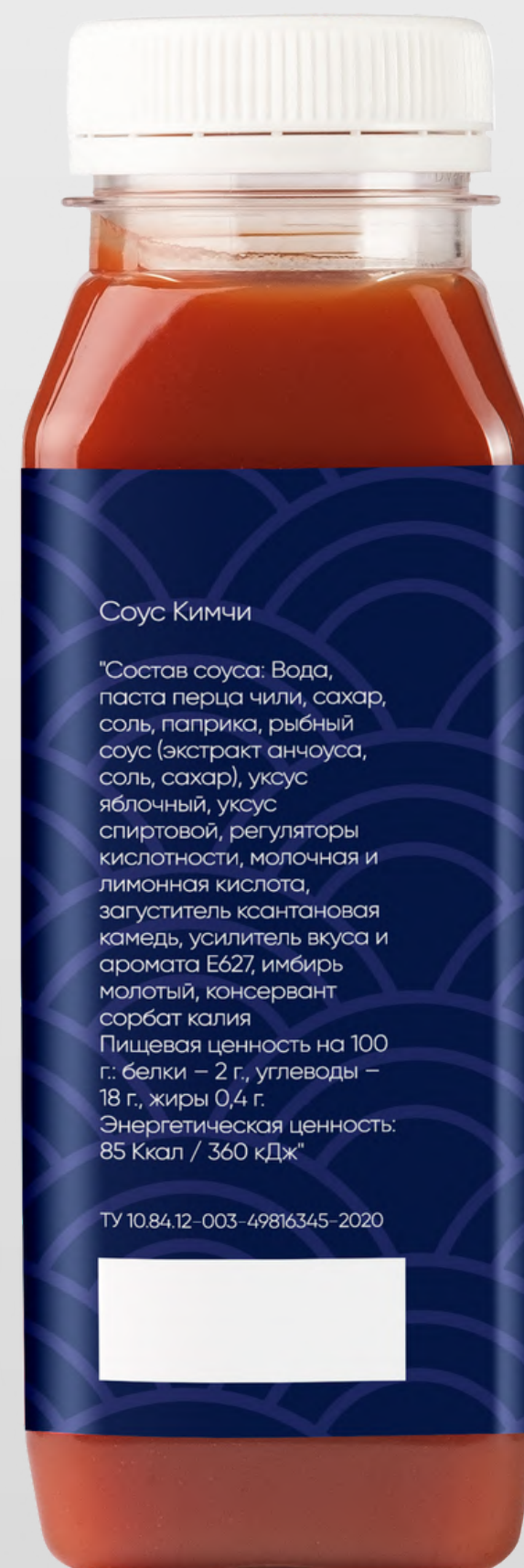
Способы использования:

- 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



КИМЧИ RFOODDV™

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

Красный острый соус с
выраженной кислинкой

КИМЧИ

КИМЧИ RFOODDV™

by
TasteTime!™

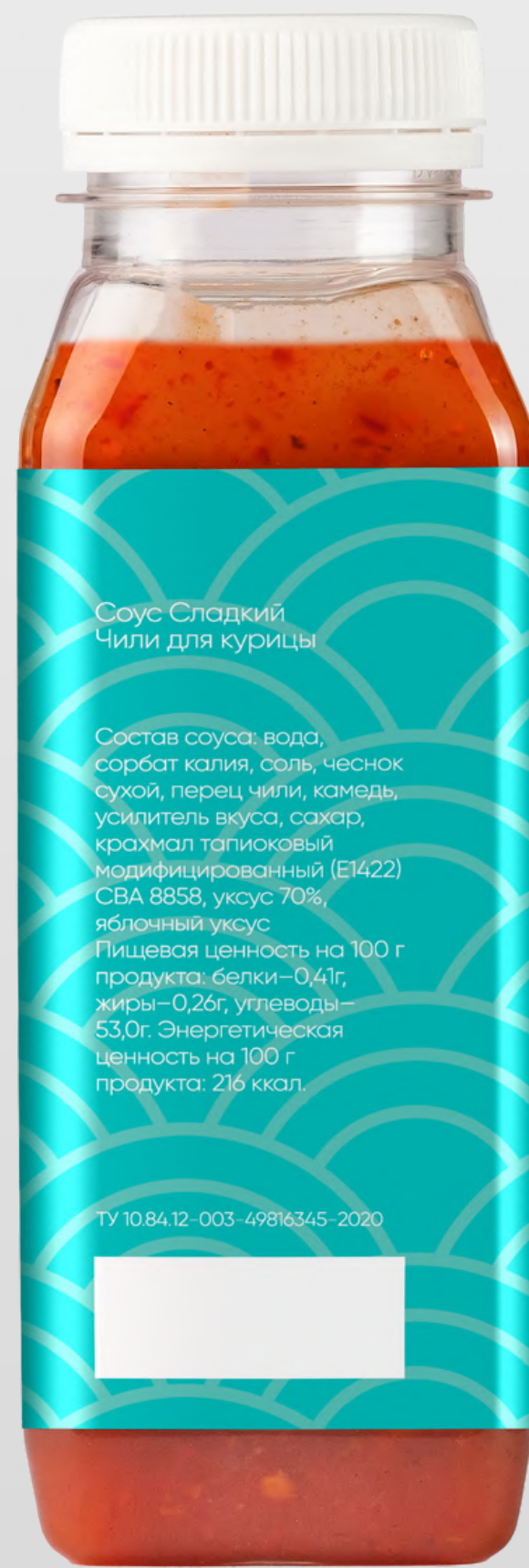
Способы использования:

- 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



СВИТ ЧИЛИ RFOODDV™

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

Букет остроты и сладости
для истинных гурманов

СВИТ ЧИЛИ

СВИТ ЧИЛИ RFOODDV™

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



СОЕВЫЙ RFOODDV™

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

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

СОЕВЫЙ

СОЕВЫЙ RFOODDV™

by
TasteTime!™

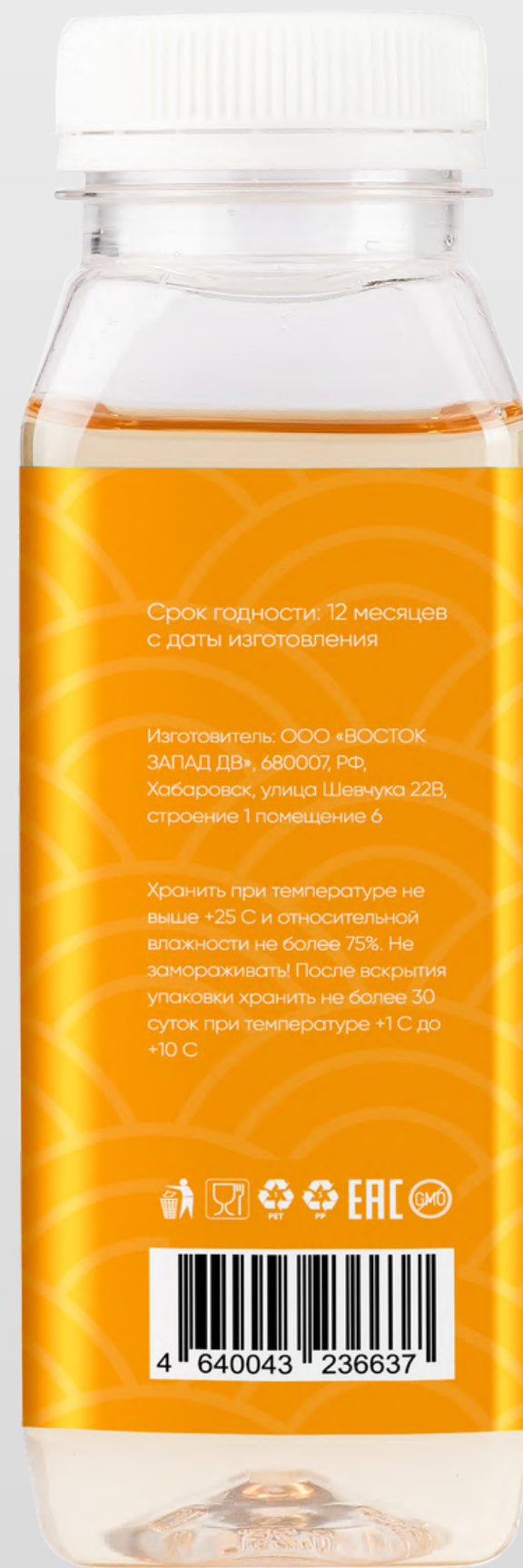
Способы использования:

- 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



УКСУС РИСОВЫЙ RFOODDV™

Не столовый. Не винный.
Не делает рис клейким.

Концентрированный
продукт естественного
брожения, приготовленный
по традиционному
японскому рецепту

РИСОВЫЙ УКСУС

РИСОВЫЙ УКСУС RFOODDV™

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