



**Внимание к мелочам
рождает совершенство...**

(на фото Харусаме ТМ KEKESHI)

ПРОДУКТ

Мы обеспечиваем людей качественными, полезными и удобными в приготовлении продуктами питания.

СЕРВИС

Мы предоставляем дружественный и заботливый сервис.

КОМАНДА

Мы создаем команду близких по духу единомышленников.

ЦЕЛИ

Мы ставим высокие цели и отдаем предпочтение стратегии перед тактикой.

РАЗВИТИЕ

Мы непрерывно развиваемся, основываясь на инновационности и гибкости.

СИНЕРГИЯ

Мы достигаем синергии через партнерство.

ОБЩЕСТВО

Мы делаем то, что полезно обществу.



Японская кухня

Рис Shinaki	7
Рисовый уксус Makado	8
Водоросли нори Tidori	9
Васаби Fumiko Premium	10
Васаби Fumiko	11
Палочки бамбуковые	12
Имбирь маринованный белый Tabuko	13
Имбирь маринованный розовый Tabuko	14
Имбирь маринованный белый Hikari	15
Имбирь маринованный розовый Hikari	16
Соевый соус Padam Premium	17
Соевый соус Padam	18
Сухари Панко Kaneshiro	19
Сухари панировочные (japanese style) Kaneshiro	20
Сухари панировочные (golden mix) Kaneshiro	21
Смесь темпурная Kaneshiro	22
Кунжутное семя белое Takumi	23
Кунжутное семя черное Takumi	24
Салат чука Mr.Chu	25
Редька маринованная Kenshin	26
Соус Унаги Genso	27
Соус Терияки Genso	28
Соус терияки Spesial BBQ	29
Масло кунжутное Real China	30
Масло кунжутное Genso	31
Соус кунжутный Genso	32
Соус Тонкацу	33
Стружка тунца бонито	34
Дрессинг для салата Вафу	35
Смесь специй Шичими	36
Приправа Хондаши	37
Genso паста соевая "shiro miso" светлая.....	38
Genso паста соевая "aka miso" темная.....	39
Водоросли комбу.....	40
Водоросли вакаме.....	41
Филе морского гребешка Sendo.....	42
Водоросли нори Hikari.....	43
Мидии зеленые на створке Vela Fishing Ltd	44
Бульон из грибов	45
Листья бамбука	46
Бамбуковый коврик для суши Namura.....	47
Снежный краб Kani.....	48

Китайская кухня (включая WOK)

Лапша Удон варено-мороженый Kekeshi	51
Лапша Соба Kekeshi	52
Лапша Удон Kekeshi	53
Яичная лапша рамен в брикетах Kekeshi	54
Лапша Яичная Kekeshi	55
Вермишель Харусаме Kekeshi	56
Соус черно-перечный	57
Соус устричный	58
Соус Хойсин	59
Грибы древесные сушеные Муэр	60
Грибы консервированные Намеко	61

Тофу Shinkai.....	62
Глютамат натрия в гранулах.....	63
Масло кунжутное	64
Хлопья из водорослей	65
Перец сушеный острый в стручках	66
Куриный порошок	67

Тайская и вьетнамская кухни

Кокосовое молоко	70
Рисовая лапша	71
Рисовая вермишель	72
Рисовая бумага квадратная/круглая	73
Рис жасминовый Chang	74
Соус сладкий чили для курицы Chang	75
Соус Пад Тай	76
Соус Шрирача	77
Соус Манго Чили	78
Соус сладкий чили лемонграсс	79
Соус Шрирача острые.....	80
Соус Чили для морепродуктов.....	81
Соус кисло-сладкий.....	82
Соус для жарки риса.....	83
Соус рыбный	84
Соус Сливовый.....	85
Шрирача лемонграсс	86
Соус лемонграсс	87
Соус тамариндовый.....	88
Зелёная паста карри.....	89
Жёлтая паста карри.....	90
Касная паста карри	91
Паста том ям	92
Паста то кха.....	93
Листья каффир-лайма сушеные.....	94
Сок лайма	95
Галангаль сушеный	96
Лемонграсс сушеный.....	97
Пальмовый сахар.....	98

Корейская кухня

Паста оструя Табаджан	101
Вермишель Фунчоза в брикетах/резаная Kekeshi	102
Соус Кимчи	103
Грибы сушеные Шиитаке Namura	104
Вкусовая приправа «Дашида» со вкусом говядины	105
Паста соевая перцовая Кочудян	106

Бао Бар

Жареный рис	107
Лепёшка пратха пшеничная; с луком.....	108
Хумус.....	109
Булочка Бао	110
Булочка Бао с наполнителем	111
Колбаски Kani	112

Сервис

Порционные продукты	113-114
Рисовый соус по индивидуальной рецептуре	115
Брендирование продукции	116





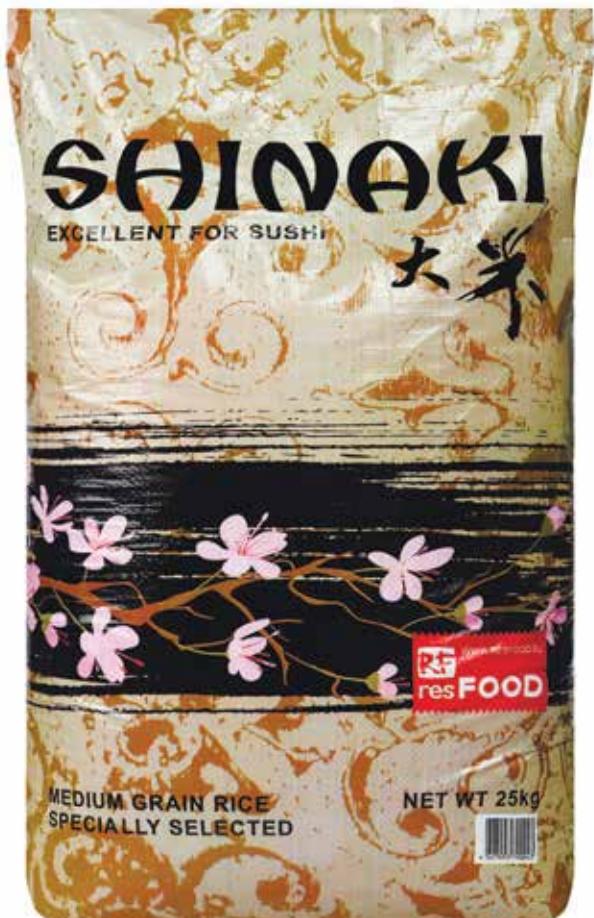
Япония - островное государство в Восточной Азии.

В Японии одна из самых высоких продолжительностей жизни.

Японская кухня отличается использованием натуральных, минимально обработанных продуктов, широким применением морепродуктов, сервировкой и застольным этикетом.

Интересно, что мужчинам этикет разрешает есть суши руками, женщины такого права лишены - они должны пользоваться палочками.

SHINAKI РИС



УРАМАКИ, ХОСОМАКИ



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Рис - фундаментальный продукт в японской кухне. Классический рис для суши должен обладать клейкостью и сохранять целостность и упругость зерен после варки.



Особенности приготовления:

Рис нужно варить в рисоварке в соотношении 1 к 0,85-0,87 воды - так зерна будут нежными, упругими и при этом сохранят степень готовности Al Dente.



Преимущества:

- Рис высшего сорта: белоснежный рис без вкраплений, дробленых зерен до 4%, меловых зерен до 1%, испорченных зерен до 1%
- Из 1 кг крупы высшего сорта получается 2 кг готового риса
- Многоступенчатый контроль качества на всех этапах: от производства до получения на склад resFOOD и поставки покупателю
- Бесперебойные поставки стабильно качественного продукта
- Гарантия веса каждого мешка не менее 25 кг круглый год, вне зависимости от времени года



25 килограмм

Ингредиенты

Shinaki рис, Tidori водоросли нори, Genso майонез, Matsumi оранжевая икра летучей рыбы, Takumi кунжутное семя черное, салат айсберг, снежный краб, огурец, соль, сахар

Рис SHINAKI

отлично дополняют продукты:



Tidori водоросли нори (стр. 12)



Padam соевый соус (стр. 21)



Makado рисовый уксус (стр. 10)



Fumiko васаби (стр. 15)

Рисовый уксус натурального брожения, разработан и произведен в России по эксклюзивной рецептуре для Resfood. Деликатный сбалансированный вкус и ароматика уксуса прекрасно дополняют рис и повышают его естественные клейкие свойства.



Особенности приготовления:

Для приготовления рисового соуса на 1 л уксуса добавляем 650 гр сахара и 250 гр соли. Полученную смесь подогрейте до 60 °C для растворения ингредиентов. Соотношение заправки к рису: на 1 кг отварного риса используйте 90-100 гр соуса. Для замешивания риса используйте хангири или пластиковую емкость.

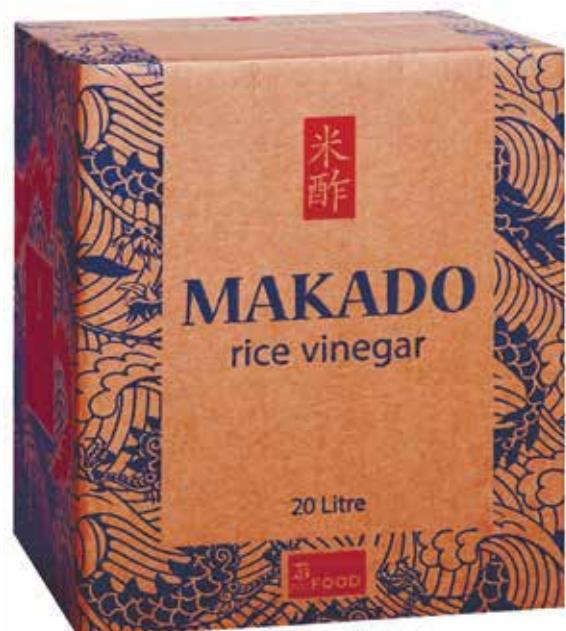


Преимущества:

- Уксус изготовлен по традиционной японской рецептуре с применением современных технологий
- Вкусовой букет и неповторимый аромат соответствует мировым стандартам качества благодаря использованию только натуральных ингредиентов
- Не содержит консервантов и красителей



20 литров



Ингредиенты

Shinaki рис, Makado рисовый уксус, Tabuko имбирь маринованный белый, Fumiko васаби, тунец магуро аками, соль, сахар

Рисовый уксус **МАКАДО**
отлично дополняют продукты:



Водоросли Комбу
(стр. 41)



Васаби Fumiko Premium (стр. 14)

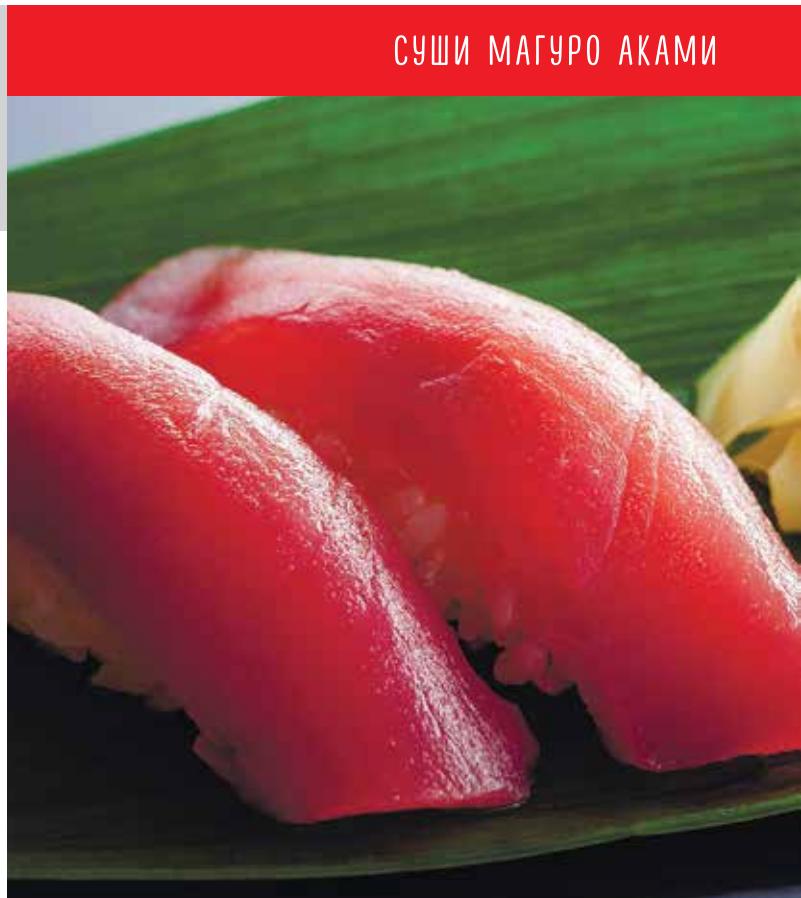


Палочки бамбуковые
круглые (стр. 23)



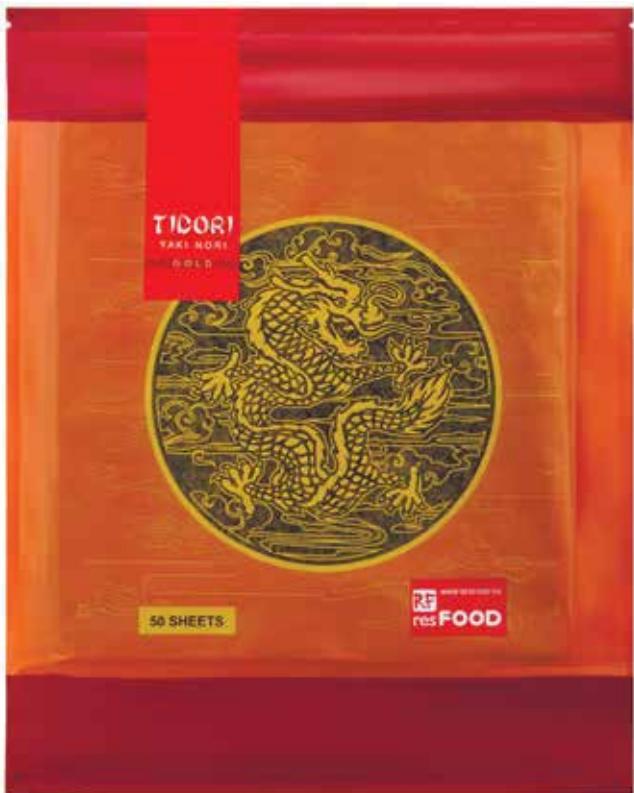
Shinaki рис (стр. 8)

СУШИ МАГУРО АКАМИ



TIDORI

ВОДОРОСЛИ НОРИ



Благородные изумрудно-зеленые водоросли выигрышно смотрятся при приготовлении закусок и сервировке блюд, а также удобны для приготовления суши и роллов.



Особенности приготовления:

Оставьте открытую упаковку на 20 минут, чтобы водоросли пропитались влагой и стали чуть мягче - так будет легче свернуть. Во время скручивания ролла блестящая сторона должна быть снаружи, а матовая - внутри.



Преимущества:

- 4 этапа контроля качества: отбор сырья специалистами компании ResFood на целый год совместно с производителем, контроль процесса производства водорослей, контроль упаковки и отгрузки, проверка качества при поступлении на склад
- Водоросли изготавливаются на высокотехнологичном японском оборудовании, позволяющем автоматически отбраковывать неподходящее сырье
- Однородный изумрудный цвет без посторонних вкраплений
- Нежная текстура - тают во рту, имеют приятный вкус и аромат моря



**50 листов (115 г) / 80 шт,
100 листов (230 г) / 40 шт**

УНАГИ РОЛЛ



Ингредиенты

Tidori водоросли нори, Shinaki рис, рыба кларий, Takumi кунжутное семя белое, Fudo сливочный сыр, огурец

Водоросли нори **TIDORI**
отлично дополняют продукты:



Takumi кунжутное
семя белое (стр. 26)



Genso соус унаги
(стр. 30)

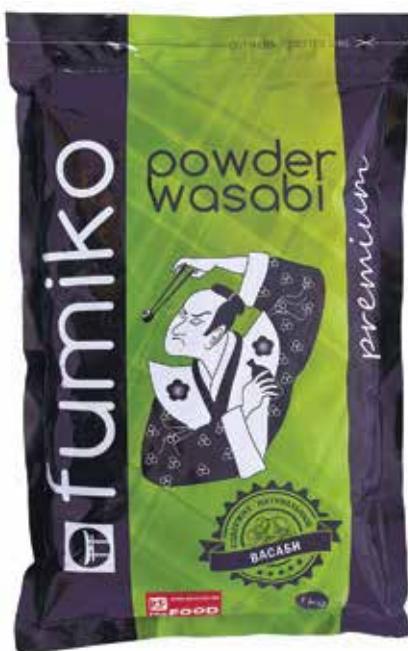


Makado рисовый
уксус (стр. 10)



Shinaki рис (стр. 8)

FUMIKO PREMIUM ВАСАБИ



САШИМИ САКЭ



Острейший японский хрен, который придает любому блюду свежую пикантность. Оптимальная консистенция для сервировки блюд.



Особенности приготовления:

Для того чтобы получить готовый продукт, необходимо смешать его с холодной водой и оставить на 5 минут. Для сохранения остроты готовый васаби необходимо хранить в холодильнике в герметичной посуде.



Преимущества:

- Единственный в России содержит натуральный японский корень васаби
- Обжигающая острота благодаря доле хрена не менее 85%. Сохраняет свои свойства до 5 дней после приготовления
- Экономичный: выход готового продукта - 2,5 кг



1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Fumiko Premium васаби, лосось охлаждённый, дайкон, листья сельдерея

Васаби **FUMIKO PREMIUM**
отлично дополняют продукты:



Shinaki рис (стр. 8)



Палочки бамбуковые круглые (стр. 17)



Tabuko имбирь маринованный розовый
(стр. 19)



Padam Premium соевый соус (стр. 20)

Классический японский хрен с высокой остротой. Используется для придания новых оттенков вкуса суши и роллам.



Особенности приготовления:

Для того чтобы получить готовый продукт, необходимо смешать его с холодной водой и оставить на 5 минут. Для сохранения остроты готовый васаби необходимо хранить в холодильнике в герметичной посуде.

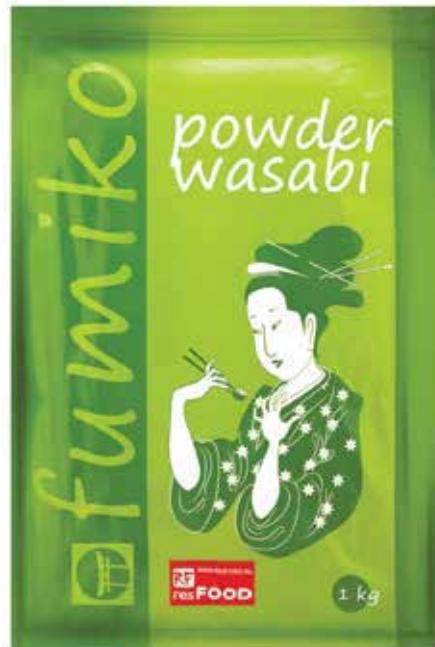


Преимущества:

- Оптимальная острота и приятное многоступенчатое послевкусие
- Эластичная консистенция, возможность придать полученной пасте любую форму
- Нежно-зеленый цвет, равномерный окрас без вкраплений



1 кг / 10 шт



Ингредиенты

Kekeshi лапша соба, Minoru рисовый соус мирин, Fumiko васаби, Padam соевый соус, зеленый лук (белая часть)

Васаби FUMIKO

отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Tabuko имбирь маринованный розовый (стр. 19)



Kekeshi лапша Соба (стр. 53)



Приправа Хондаши (стр. 38)

ЗАРУ СОБА



ПАЛОЧКИ БАМБУКОВЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ/КРУГЛЫЕ/КАРБОНИЗИРОВАННЫЕ

Традиционный столовый прибор в Восточной Азии. В ассортименте есть три вида бамбуковых палочек: классические, карбонизированные и круглые. Производство брендированных палочек: печать от 2 до 6 цветов, первый тираж от 42 000 пар, печать от 14 до 120 дней.



Особенности:

Палочками можно есть не только суши и роллы, но и рис, рыбу, салаты и даже супы. Палочки будет уместно подать в качестве альтернативного прибора не только к суши, но и к другим блюдам.

ПАЛОЧКИ БАМБУКОВЫЕ



Bon appetit
www.resfood.ru



Преимущества (классические):

- 5-ти ступенчатый контроль качества: выбор сырья, двукратная визуальная проверка на производстве, контроль перед отправкой и при поступлении товара
- Гарантируем не более 5% брака: предлагаем палочки без сколов и заусенцев из молодых стеблей бамбука
- Оптимальный размер для российского потребителя: длина 23 см, диаметр 4,8 - 5 мм
- Возможность брендирования



Преимущества (круглые):

- Прозрачная упаковка, гарантирующая качественный продукт
- Палочки раздельные, не требуют разламывания
- Оптимальный размер для российского потребителя: длина 22,5 см, диаметр 5,5 мм
- Комплектация зубочисткой
- Возможность брендирования



Преимущества (карбонизированные):

- Уникальный дизайн упаковки
- Красивый коричневый цвет
- Дополнительный этап антисептической обработки
- Отсутствие колен (палочки ровные по всей длине)
- Возможность брендирования



100 пар / 30 пачек

ТАБУКО ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ БЕЛЫЙ



ЩИРОЙ СУШИ



Маринованный имбирь белого цвета подается как дополнение к суши и роллам, в японской кухне его используют для подготовки к употреблению следующего блюда, он освежает полость рта и очищает вкусовые рецепторы.



Особенности приготовления:

Имбирь приготовлен по собственной рецептуре ResFOOD и уже готов к употреблению.



Преимущества:

- Натуральный цвет без использования красителей
- Гарантированный вес сухого вещества - 1000 гр в пачке
- Свежий острый вкус благодаря использованию молодого сырья
- Контроль качества на всех этапах производства



**1,5 кг (вес сухого вещества 1 кг)
/ 10 шт**

Ингредиенты

Shinaki Рис, кальмар, Tabuko имбирь маринованный белый, Fumiko васаби, Okawa Premium икра мойвы, моллюск хоккигай, сибас

Имбирь маринованный белый **Tabuko**
отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус
(стр. 21)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Fumiko васаби
(стр. 15)



Shinaki рис (стр. 8)

Маринованный имбирь розового цвета подается в качестве дополнения к суши и роллам, в японской кухне его используют для подготовки к употреблению следующего блюда, он освежает полость рта и очищает вкусовые рецепторы.



Особенности приготовления:

Имбирь приготовлен по собственной рецептуре и уже готов к употреблению.



Преимущества:

- Равномерно окрашенный имбирь оптимальной нарезки
- Гарантированный вес сухого вещества - 1000 гр
- Свежий, острый вкус благодаря использованию молодого сырья
- В процессе производства осуществляется 3-х ступенчатый контроль качества: при заготовке, обработке, фасовке и упаковке.



**1,5 кг (вес сухого вещества 1 кг)
/ 10 шт**



Ингредиенты

Tabuko имбирь маринованный розовый, Hikari рис, Makado рисовый уксус, креветка 21/25, лосось сяке, тунец магураокаме

Имбирь маринованный розовый отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Fumiko Premium
vasabi (стр. 14)



Рис Shinaki
(стр. 8)

СУШИ АССОРТИ



HIKARI

ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ БЕЛЫЙ



ЩИРОЙ СУШИ



Встречайте новинку от компании ResFood – маринованный имбирь Hikari. Яркий и свежий дизайн в матовом исполнении! Имбирь отличного качества по совокупности характеристик. Идеальное сочетание цена - качество. К чему слова...лучше один раз попробовать!



Особенности приготовления:

Сливать 2 минуты, не выжимать руками!



Преимущества:

- Отличный хруст
- Равномерный окрас
- Честный вес – после 2 мин слива 1 кг!
- Современный и яркий дизайн
- Сладковато-острый вкус



**1,5 кг (вес сухого вещества 1 кг)
/ 10 шт**

Ингредиенты

Shinaki Рис, кальмар, Hikari имбирь маринованный белый, Fumiko васаби, Okawa Premium икра моры, моллюск хоккигай, сибас

Имбирь маринованный белый **Tabuko**
отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус
(стр. 21)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Fumiko васаби
(стр. 15)



Shinaki рис (стр. 8)

Встречайте новинку от компании ResFood – маринованный имбирь Hikari. Яркий и свежий дизайн в матовом исполнении! Имбирь отличного качества по совокупности характеристик. Идеальное сочетание цена - качество. К чему слова...лучше один раз попробовать!



Особенности приготовления:

Сливать 2 минуты, не выжимать руками!



Преимущества:

- Отличный хруст
- Равномерный окрас
- Честный вес – после 2 мин слива 1 кг!
- Современный и яркий дизайн
- Сладковато-острый вкус



**1,5 кг (вес сухого вещества 1 кг)
/ 10 шт**



Ингредиенты

Hikari имбирь маринованный розовый, Hikari рис, Makado рисовый уксус, креветка 21/25, лосось сяке, тунец магураакаме

Имбирь маринованный розовый отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Fumiko Premium
васаби (стр. 14)

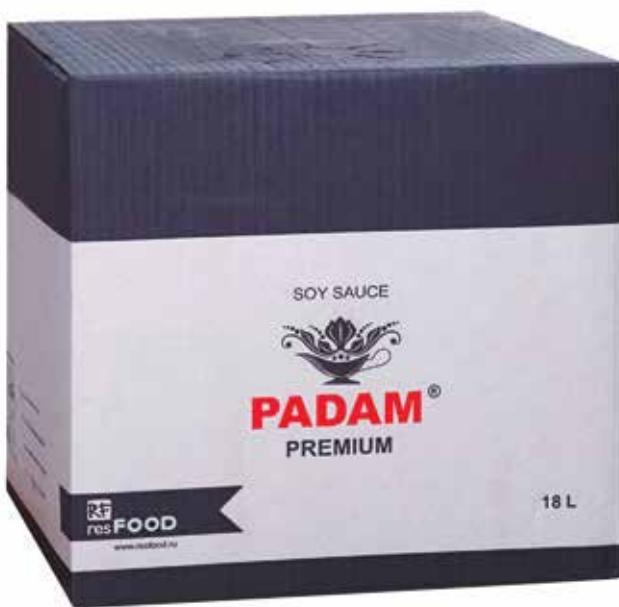


Рис Shinaki
(стр. 8)

СУШИ АССОРТИ



PADAM PREMIUM СОЕВЫЙ СОУС



СУШИ АССОРТИ



Соевый соус с классическим вкусом, который достигается методом натурального брожения и добавляет необычное звучание привычным продуктам.



Особенности приготовления:

Разведите соевый концентрат с водой в пропорции 1 к 2, либо 1 к 2,5. Насыщенный соевый соус с ярким вкусом готов, его можно подавать.



Преимущества:

- Высокая концентрация аминокислот 0,8 (AN)
- Продукт натурального брожения, срок ферментации - 12 месяцев
- Концентрат - выход готового продукта до 63 литров
- Классический вкус соевого соуса, созданный по традиционной японской рецептуре
- Контроль физико-химических и микробиологических показателей каждой партии



18 литров

Ингредиенты

Padam Premium соевый соус, Hikari рис, Sendo креветка 21/25, лосось сяке, тунец магураакаме

Васаби FUMIKO PREMIUM
отлично дополняют продукты:



Рис Shinaki
(стр. 8)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Fumiko васаби
(стр. 15)



Водоросли Комбу
(стр. 41)

Соевый соус - один из основных ингредиентов азиатской кухни. Благодаря натуральной глутаминовой кислоте соус обладает насыщенным глубоким вкусом и придает совершенно новое звучание знакомым блюдам.



Особенности приготовления:

Разведите соевый концентрат с водой в пропорции 1 к 2, либо 1 к 2,5. Насыщенный соевый соус с ярким вкусом готов, его можно подавать.



Преимущества:

- Концентрация аминокислот 0,6 (AN)
- Аутентичный способ производства - натуральное брожение: соевые бобы ферментируют на солнце
- Контроль на всех этапах производства
- Контроль физико-химических и микробиологических показателей каждой партии



18 литров

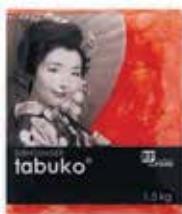


Ингредиенты

Padam соевый соус, Minoru рисовый соус мирин, водоросли вакаме, приправа Хондаши, мидии в створках, бульон от мидий, масло сливочное, зеленый лук

Соевый соус Padam

отлично дополняют продукты:



Tabuko имбирь маринованный розовый (стр. 19)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Fumiko васаби (стр. 15)



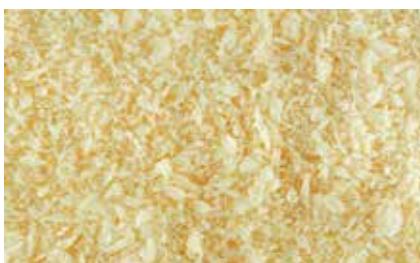
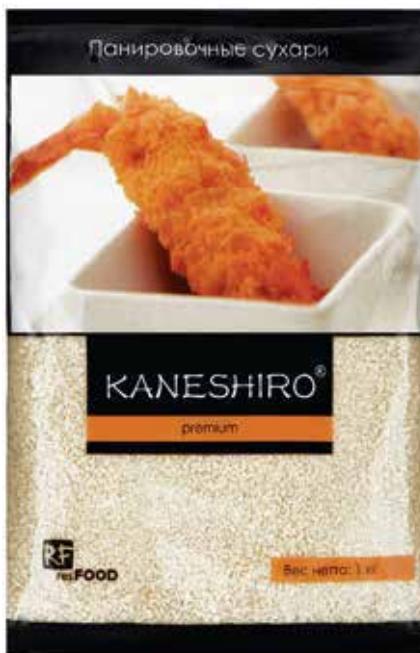
Приправа Хондаши (стр. 38)

СУП СУИМОНО С МИДИЯМИ



KANESHIRO

СУХАРИ ПАНКО «premium»



ЭБИ ФРАЙ



Сухари Панко - это воздушные хлебные крошки полые внутри, которые используются для приготовления блюд во фритюре. В процессе готовки сухари панко почти не впитывают масло.



Особенности приготовления:

Сухари приадут объем любому блюду: креветкам, роллам в панировке, любым видам мяса и рыбы.



Преимущества:

- Исключительно натуральные ингредиенты
- Оптимальный размер сухарей 4-6 мм, позволяющий полностью обволакивать блюдо и добиваться минимального расхода
- Блюдо приобретает золотистый цвет после жарки и остается хрустящим до 2-х часов после приготовления



10 кг, 1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Kaneshiro сухари панко, Genso майонез, Satako смесь темпурная, Chang соус устричный, Sendo креветки, мед, яйцо

Сухари Панко **KANESHIRO**
отлично дополняют продукты:



Genso майонез
(стр. 43)



KANESHIRO
СМЕСЬ ТЕМПУРНАЯ (стр. 23)



Chang соус устричный
(стр. 59)



Соус тонкацу
(стр. 34)

Панировочные сухари «japanese style» имеют более насыщенный золотистый цвет в готовом продукте, чем у сухарей «premium», менее объемные.



Особенности приготовления:

Идеально подойдут для блюд японской и европейской кухонь, а также для фаст-фуда.



Преимущества:

- Однородный размер крошки 3-4 мм
- Отсутствие посторонних вкраплений
- Плотно прилегают к продукту
- Красивый равномерный цвет после обжарки
- Хрустящие, но не жесткие
- Не впитывают масло
- Не меняют форму при обжарке
- Премиальное качество по доступной цене



1 кг / 10 шт



Ингредиенты

Kaneshiro сухари панировочные «japanese style», фарш тунца, картофельное пюре, лук-шалот, дижонская горчица, петрушка, укроп, маринованные каперсы, Genso майонез, мука, яйцо куриное, лимонный сок, соль

Сухари панировочные «japanese style» Kaneshiro отлично дополняют продукты:



HIKARI
ВОДОРОСЛИ НОРИ



KANESHIRO
СМЕСЬ ТЕМПУРНАЯ (стр. 23)



Соус Шрирача
(стр. 80)



Соус черно-перечный
(стр. 58)

КРОКЕТЫ



KANESHIRO СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ «golden mix»



ФИЛЕ ТРЕСКИ В ПАНИРОВКЕ



Панировочные сухари «golden mix» имеют оригинальный внешний вид – двухцветная крошка в форме закругленных гранул. На российском рынке нет аналогов данному продукту.



Особенности приготовления:

Нестандартное и оригинальное решение для японской кухни, а также фаст-фуда и европейской кухни.



Преимущества:

- Однородный размер крошки 2-3 мм
- Отсутствие посторонних вкраплений
- Оригинальный внешний вид
- Плотно прилегают к продукту
- Красивый равномерный цвет после обжарки
- Хрустящие, но не жесткие
- Не впитывают масло
- Не меняют форму при обжарке
- Премиальное качество по доступной цене
- Отсутствие аналогов на российском рынке



1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Треска, Tidori водоросли нори, Satako темпурная смесь, Kaneshiro сухари панировочные golden mix, яйцо куриное, молоко, лайм, листья салата, фасоль, Genso соус унаги, масло фритюрное

Сухари панировочные «golden mix» KANESHIRO отлично дополняют продукты:



Рис Shinaki
(стр. 8)



Имбирь Tabuko
(стр. 19)



Васаби Fumiko
(стр. 15)



Соус унаги Genso
(стр. 30)

Рассыпчатая мучная смесь, предназначенная для приготовления рыбы, морепродуктов, курицы и овощей в темпурном кляре.



Особенности приготовления:

Для приготовления продуктов в темпуре – муку необходимо замешивать с ледяной водой.



Преимущества:

- Придает ажурность и воздушность блюду;
- Не горит при жарке во фритюре;
- Не впитывает и не пропускает масло в готовый продукт;
- Темпера остается хрустящей продолжительное время после жарки.



**1,5 кг (вес сухого вещества 1 кг)
/ 10 шт**



Ингредиенты

Kaneshiro смесь темпурная, Padam Premium соевый соус, соус Тонкацу, Sendo креветка

Смесь темпурную **SATAKO**
отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Соус Тонкацу
(стр. 34)



Chang соус Манго
Чили (стр. 81)



Соус Шрирача
(стр. 80)

ЭБИ ТЕМПУРА



TAKUMI КУНЖУТНОЕ СЕМЯ БЕЛОЕ



Белые, золотистые, хрустящие кунжутные семечки являются отличным дополнением к блюду, могут использоваться как приправа и для сервировки блюд.



Особенности приготовления:

Перед использованием жареного кунжута для сервировки подогрейте его немного на сковороде для усиления аромата. Зерна сырого кунжута можно пожарить самостоятельно по вкусу.



Преимущества:

- Высококачественный премиальный продукт из Индии
- Высокая степень очистки - 99,97%
- Нежный ореховый аромат
- Бережная обжарка в струях горячего воздуха сохраняет все полезные вещества и микроэлементы
- Жареный и сырой очищенный кунжут в ассортименте



25 кг / 15 шт по 1 кг

ТОРИ ТЯХАН



Ингредиенты

Takumi кунжутное семя белое, Hikari рис, Padam Premium соевый соус, Minoru соус рисовый Мирин, Namura грибы сушеные Шиитаке, цукини, куриное бедро б/к, перец чили, растительное масло

Кунжутное семя белое **TAKUMI** отлично дополняют продукты:



Масло кунжутное Genso (стр. 32)



Рис Shinaki (стр. 8)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Padam соевый соус (стр. 21)

Ароматные, хрустящие кунжутные семечки черного цвета являются отличным дополнением к блюду, могут использоваться как приправа и для сервировки блюд.



Особенности приготовления:

Перед использованием жареного кунжута для сервировки подогрейте его немного на сковороде для усиления аромата. Зерна сырого кунжута можно пожарить самостоятельно по вкусу.

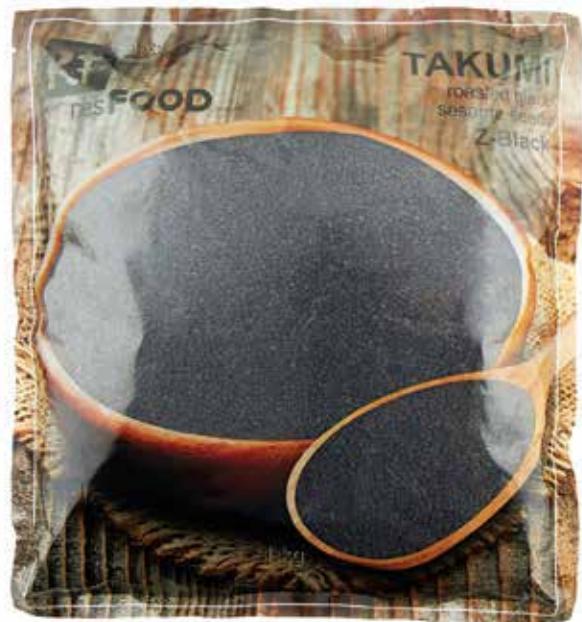


Преимущества:

- Высококачественный премиальный продукт из Индии
- Глубокий равномерный цвет
- Высшая степень сортировки - Zblack
- Бережная обжарка в струях горячего воздуха сохраняет все полезные вещества и микроэлементы
- Жареный и сырой натуральный кунжут в ассортименте



25 кг / 15 шт по 1 кг



Ингредиенты

Takumi кунжутное семя черное, Padam Premium соевый соус, Minoru соус рисовый мирин, водоросли вакаме, приправа хондаши, масло кунжутное, тунец магуро акаме, лимон

Соус рисовый мирин **MINORU**
отлично дополняют продукты:



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)



Водоросли вакаме
(стр. 42)

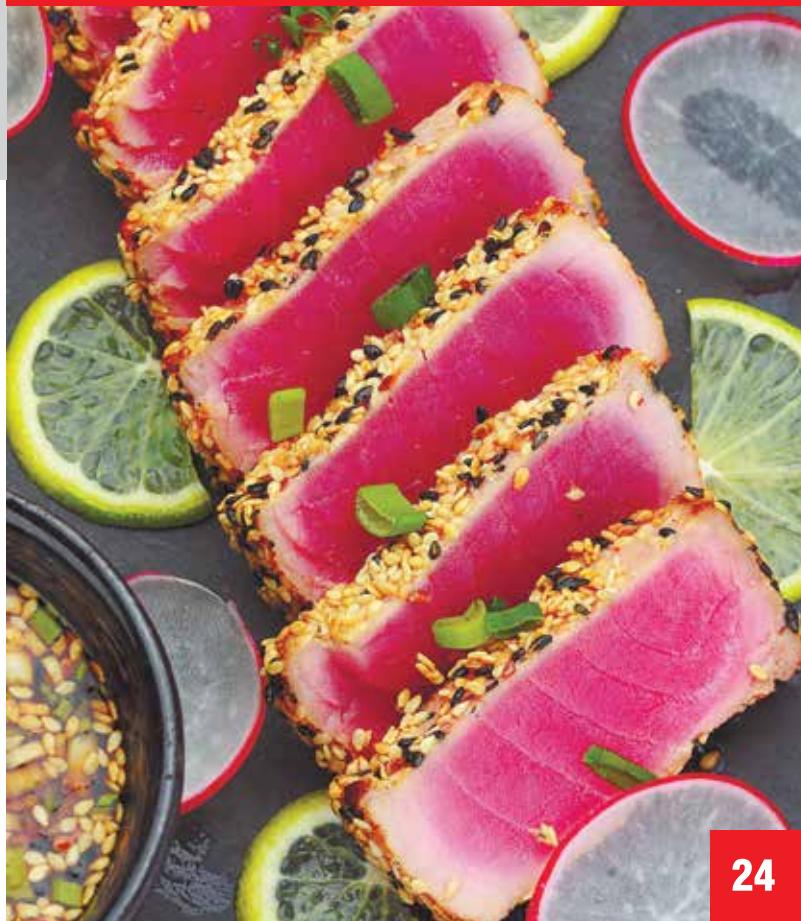


Приправа Хондаши
(стр. 38)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)

МАГУРО ТАТАКИ



MR.CHU

САЛАТ ЧУКА И САЛАТ КАЙСО



ХИЯШИ ВАКАМЕ



Хрустящий японский салат из упругих морских водорослей. Богатый состав: древесные грибы, агар-агар, кунжут, крупочки красного острого перца и кунжутное масло.



Особенности приготовления:

Хранить салат можно только при температуре от -18 градусов. После дефростации, не вскрывая пакет, аккуратно перемешайте содержимое.



Преимущества:

- Традиционная японская рецептура
- Сбалансированная сладость и острая, ярко выраженный вкус с нотками красного перца, соевого соуса и кунжутного масла
- Гарантированный вес салата в каждом пакете - 850 грамм



-18 °C



**10 шт по 1 кг / 4 шт
по 2 кг в коробке**

Ингредиенты

Mr.Chu салат чука, соус кунжутный, сельдерей, апельсин

Кунжутное семя белое **TAKUMI**
отлично дополняют продукты:



Соус кунжутный
(стр. 33)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)



Takumi кунжутное
семя черное (стр. 27)



Takumi кунжутное
семя белое (стр. 26)

РЕДЬКА МАРИНОВАННАЯ/РЕДЬКА РЕЗАННАЯ ПОЛОСКАМИ

Сочная маринованная редька (такуан) - традиционная пикантная закуска, которую подают с суши и сашими.

**Особенности приготовления:**

Нежная редька уже готова к употреблению, поэтому ее не нужно подвергать дополнительной обработке.

**Преимущества редьки маринованной:**

- Универсальное решение, как для сервировки блюд, так и для приготовления салатов
- Соблюдение японских стандартов качества по цвету и размеру
- Эталонный вкус, разработанный специально для ResFOOD

**Преимущества редьки резанной полосками:**

- Длина полоски редьки соответствует длине листа нори: 19 см.
- Ширина полоски - 1 см.
- Нежная в меру пикантная и сочная
- Редька резанная удобна для клиентов, которые экономят время



0,6 кг (вес сухого вещества 0,5 кг) / 20 шт

**Ингредиенты**

Shinaki рис, Kenshin маринованная редька резанная полосками, Tidori водоросли нори

Редьку маринованную **KENSHIN** отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Рис Shinaki (стр. 8)



Tidori водоросли нори (стр. 12)



Fumiko васаби (стр. 15)

РОЛЛЫ «ТАКУАН»

GENSO СОУС УНАГИ



ЦУКИННИ ЯКИМОНО



Соус Унаги имеет красивый карамельный оттенок и густую консистенцию. Лучше всего соус сочетается с копченым угрем, различными рыбными блюдами, рисом, лапшой, роллами и овощами. Подают соус Унаги к различному мясу и птице.



Особенности приготовления:

При запекании соус Унаги добавляется в конце приготовления, чтобы соус пропитал блюдо. Соус Унаги придает красивый румянец и аппетитную глазурь любому блюду.



Преимущества:

- Густая тягучая консистенция, отлично подходит для сервировки блюд
- Образует красивую карамельную корочку
- Имеет аппетитный темно-карамельный цвет и насыщенный рыбно-копчёный вкус
- Всегда есть в наличии



1,5 литра / 6 шт

Ингредиенты

Genso соус унаги, соус Тонкацу, Satako смесь темпурная, цуккини, чеснок

Соус Унаги **GENSO**

отлично дополняют продукты:



KANESHIRO
СМЕСЬ ТЕМПУРНАЯ (стр. 23)



Takumi кунжутное
семя белое (стр. 26)



Соус Тонкацу
(стр. 34)



Хлопья из водорослей
(стр. 67)

Соус Терияки - это культовый соус японской кухни. Густой соус с богатым сладковатым вкусом.



Особенности приготовления:

Соус Терияки используется для карамелизации, маринования, макания и украшения. Идеально дополнит мясо, птицу, рыбу, морепродукты и овощи. Добавляется в конце приготовления блюда. Для приготовления WOK рекомендуем добавлять немного воды.



Преимущества:

- Вязкий соус, отлично подходит для придания глазированной корочки
- Насыщенный темно-карамельный цвет и многогранный вкус
- Используется, как основа для повара, чтобы создать свой соус с изюминкой
- Всегда в наличии



1,5 литра / 6 шт



Ингредиенты

Genso соус терияки, Takumi кунжутное семя белое, куриное бедро б/к, Namura грибы сушеные Шиитаке, морковь, салатный микс, болгарский перец

Соус терияки **GENSO**

отлично дополняют продукты:



Takumi кунжутное семя белое (стр. 26)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Смесь специй Шичими (стр. 37)



Стружка тунца Бонито (стр. 35)

САКЕ ТЕРИЯКИ



special BBQ СОУС ТЕРИЯКИ



Японская, Китайская кухня

Соус предлагаем использовать для маринования мяса, рёбрышек, птицы, овощей.



Особенности приготовления:

Нужно продукт, который хотите приготовить, хорошо обмазать соусом и оставить в холодильнике на 15-20 минут. Готовить маринованные в соусе блюда можно как на гриле, так и в духовом шкафу.

Для приготовления WOK рекомендуем добавлять в конце приготовления блюда 50-70 г на порцию добавив немного жидкости (соевый соус, вода, рисовое вино). После добавления нужно лапшу постоянно перемешивать в течении 5-7 минут, чтобы соус не подгорел а лапша и её составляющие могли пропитаться.



Преимущества:

- Приемлемая цена
- Удобная фасовка
- Натуральные ингредиенты
- Многоступенчатый контроль качества сырья и готовой продукции
- Всегда на складе в Москве

САКЕ ТЕРИЯКИ



Ингредиенты

Spesial BBQ соус терияки, Takumi кунжутное семя белое, куриное бедро б/к, Namura грибы сушёные Шиитаке, морковь, салатный микс, болгарский перец

Соус терияки GENSO

отлично дополняют продукты:



Takumi кунжутное семя белое (стр. 26)



Namura грибы сушёные Шиитаке (стр. 103)



Смесь специй Шичими (стр. 37)



Стружка тунца Бонито (стр. 35)

Китайская, Японская
Салаты, супы, горячие блюда.

 **Преимущества:**

- Экономичный расход
- 100% натуральное масло без добавок
- Двойная фильтрация
- Орехово-кунжутный вкус

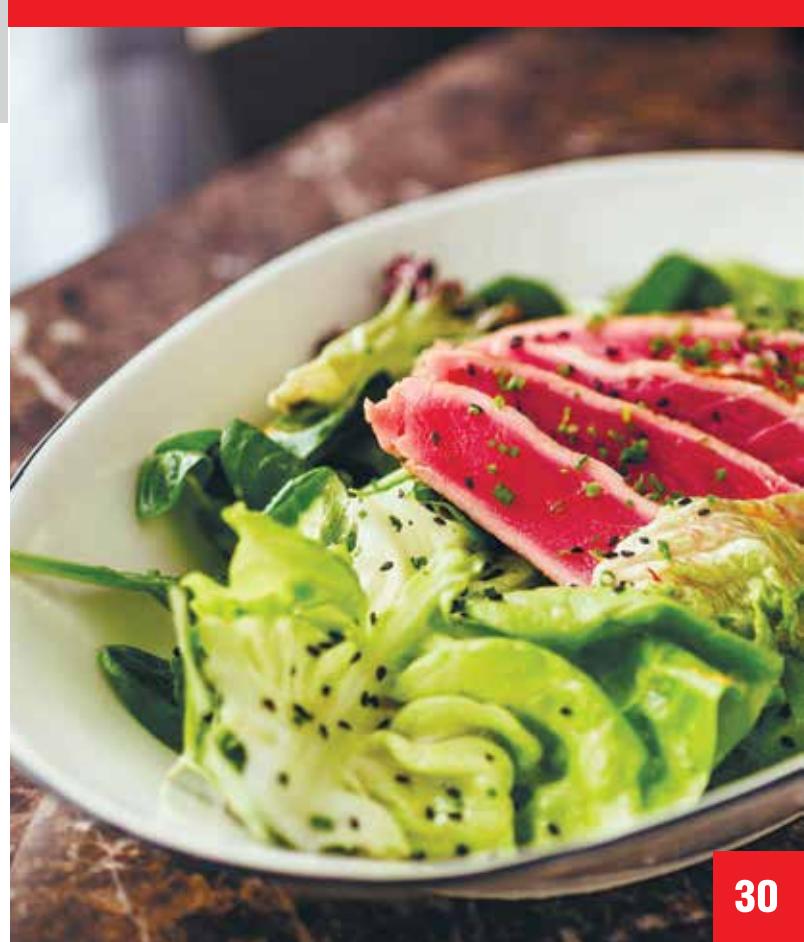
 **0,46 кг (вес
индивидуальной упаковки)
/ 5,52 кг (вес групповой упаковки)
/ 12 шт**



Ингредиенты

Филе тунца, салат микс, руккола, Real China кунжутное семя черное, Real China кунжутное масло, соль, ароматные травы

НИСУАЗ С ТУНЦОМ



CHANG
РИС ЖАСМИНОВЫЙ (стр. 76)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Kekeshi лапша
Соба (стр. 53)



Грибы Муэр
(стр. 62)

GENSO

МАСЛО КУНЖУТНОЕ



НИСУАЗ С ТУНЦОМ



Имеет красивый тёмно-янтарный цвет, обладает оригинальным вкусом и насыщенным неповторимым ароматом.



Особенности приготовления:

Масло производят из индийского чёрного кунжута, методом холодного прессования. При этом способе производства не используется обработка масла щелочью, не используется гексановая фракция, не используется химические красители и добавки. Продукт натуральный и безопасный.



Преимущества:

- Удобная фасовка, масло не успеет прогоркнуть
- Масло очень ароматное, поэтому у него маленький расход
- Производство в России позволяет всегда иметь продукцию на складе и при увеличенном спросе, максимально быстро производить необходимое количество



500 гр / 12 шт

Ингредиенты

Филе тунца, салат микс, руккола, Takumi кунжутное семя чёрное, Genso кунжутное масло, соль, ароматные травы

Масло кунжутное **GENSO**
отлично дополняют продукты:



Chang
РИС ЖАСМИНОВЫЙ (стр. 76)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Kekeshi лапша
Соба (стр. 53)



Грибы Муэр
(стр. 62)

Ароматный кунжутный соус с запоминающимся ореховым послевкусием, перемолотыми и цельными семенами кунжута.



Особенности приготовления:

Идеально подходит для заправки овощных салатов и салата Чука.



Преимущества:

- Натуральный продукт без красителей и консервантов
- Обладает авторским ярко выраженным сливочным вкусом от брендинг-шефа ResFOOD



1,5 литра / 6 шт



Ингредиенты

Соус кунжутный, Genso соус Терияки, салат айсберг, огурцы, помидоры черри, арахис жареный, куриное бедро

Соус кунжутный отлично дополняют продукты:



Genso соус Терияки
(стр. 31)



Салат чука
Mr. Chu (стр. 28)



Салат чука Mr. Chu 2 кг
(стр. 28)



Палочки бамбуковые
(стр. 17)

САЛАТ ТОРИ ТЕРИЯКИ



СОУС ТОНКАЦУ



КАЦУДОН



Тонкацу - универсальный фруктово-овощной соус с тонким вкусом и приятным кислым послевкусием.



Особенности приготовления:

Соус из сочных яблок, спелых томатов и сладковатого лука используется как для маринада, соуса для вока, так и как классический дип соус.



Преимущества:

- Густая консистенция, насыщенный фруктово-овощной вкус
- Многоступенчатое раскрытие вкуса
- Традиционная японская рецептура



1,8 литра / 4 шт

Ингредиенты

Hikari рис, Kaneshiro сухари панко, соус Тонкацу, свиная шея, яйцо, болгарский перец, лук-порей, цукини

Соус Тонкацу
отлично дополняют продукты:



Kaneshiro сухари
Панко (стр. 22)



CHANG
РИС ЖАСМИНОВЫЙ (стр. 76)



KANESHIRO
СМЕСЬ ТЕМПУРНАЯ (стр. 23)



Рисовая бумага
(стр. 76)

Легкая воздушная стружка тунца идеально подходит для украшения роллов, салатов, супов и других блюд.



Особенности приготовления:

Продукт нужно хранить в закрытой упаковке в сухом помещении при комнатной температуре – так сохранится нужный уровень влажности.



Преимущества:

- Используется высокачественное сырье тунца yellowfin
- Ярко выраженный копченый вкус и аромат
- Оптимальная температура сушки и толщина нарезки, благодаря чему достигается максимальная эластичность слайсов



0,5 кг / 6 шт



Ингредиенты

Стружка тунца бонито, Genso майонез, соус Тонкацу, пекинская капуста, баклажан, крахмал, лук-порей, цуккини, болгарский перец, морской коктейль

Стружку тунца Бонито

отлично дополняют продукты:



Genso майонез (стр. 43)



Соус тонкацу (стр. 34)



Genso соус Терияки
(стр. 31)



Padam соевый соус (стр. 21)

ОКОНОМИЯКИ



ДРЕССИНГ ДЛЯ САЛАТА ВАФУ



Аутентичная японская заправка на основе соевого соуса, растительного масла, экстрактов грибов и стружки тунца - настоящий взрыв вкуса для гурманов.



Особенности приготовления:

Взболтать перед применением. Добавить небольшое количество в салат из сезонных овощей, украсить кунжутом.



Преимущества:

- Новинка на Российском рынке
- Простота применения
- Не содержит вредных добавок
- Экономия времени
- Неизменный вкус



1,5 л / 6 шт

ГРЕБЕШКИ С ПАПОРОТНИКОМ ОРЛЯК



Ингредиенты

Sendo филе морского гребешка, дрессинг для салата Вафу, грибной бульон, папоротник соленый, чили перец, кокосовое масло, паста массаман карри

Дрессинг для салата Вафу
отлично дополняют продукты:



Takumi кунжут белый (стр. 27)



Грибы Муэр (стр. 62)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Kekeshi Фунчоза (стр. 101)

Острая японская смесь специй: перца чили, сычуаньского перца, черного перца, семян кунжута, корня имбиря, мандариновой цедры и сушеных водорослей.



Особенности приготовления:

Смесь специй будет особенно хороша в супах и горячих блюдах, идеальна для гриля и воков.

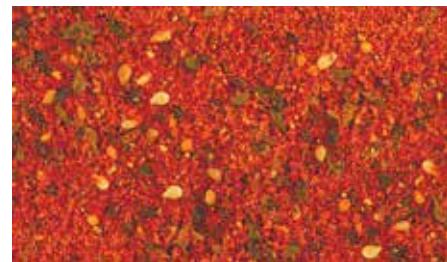


Преимущества:

- Соблюдение оригинальной японской рецептуры смеси семи специй
- Экономичный расход
- Цитрусовый привкус добавляет азиатские нотки традиционным блюдам



0,3 кг / 60 шт



Ингредиенты

Смесь специй Шичими, Makado рисовый уксус, Padam соевый соус, Minoru соус мирин, приправа Хондаши, гедза с креветкой, масло растительное, чеснок, лук-порей

Смесь специй Шичими отлично дополняют продукты:



Makado рисовый уксус (стр. 10)



Padam соевый соус (стр. 21)



Масло кунжутное Genso (стр. 32)



Genso паста соевая "shiro" светлая (стр. 39)

ГЕДЗА ЭБИ



ПРИПРАВА ХОНДАШИ



ОЧАЗУКЕ



Приправа Хондаши с ароматом и вкусом копченой рыбы для бульона Даси – концентрированного бульона из водорослей Комбу и стружки тунца.



Особенности приготовления:

Для того чтобы получить оригинальный копченый вкус бульона, достаточно разбавить приправу водой.



Преимущества:

- Яркий насыщенный вкус копченой рыбы
- Изготовлена из натуральной стружки тунца
- 100% натуральный состав без использования ароматизаторов
- Экономичный расход



1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Приправа Хондаши, Hikari рис, Tanabi водоросли нори, Fumiko Premium васаби, Takumi кунжутное семя белое, лосось, зеленый чай Сэнча, зеленый лук

Приправу Хондаши

отлично дополняют продукты:



Рис Shinaki
(стр. 8)



HIKARI
ВОДОРОСЛИ НОРИ



Fumiko Premium
васаби (стр. 14)



Takumi кунжутное
семя черное (стр. 27)

Густая солоноватая светлая паста из злаков и специального вида грибов кодзи со специфическим вкусом и ароматом. Паста со временем темнеет из-за процессов естественной ферментации.



Особенности приготовления:

Нельзя доводить блюдо, в котором есть мисо-паста, до кипения - из него могут исчезнуть полезные вещества.



Преимущества:

- Традиционная японская рецептура, без консервантов
- Мягкий чуть сладковатый вкус
- Экономичный расход за счет высокой концентрации
- Продукт натуральной ферментации - содержит большое количество белка и молочной кислоты



1 кг / 10 шт



Ингредиенты

Genso паста соевая “shiro miso” светлая, Namura тофу, Kekeshi лапша рамен, водоросли вакаме, приправа хондаши, водоросли комбу, Sendo креветки, зеленый лук

Пасту соевую “shiro miso” светлую Genso отлично дополняют продукты:



SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Приправа Хондаши
(стр. 38)

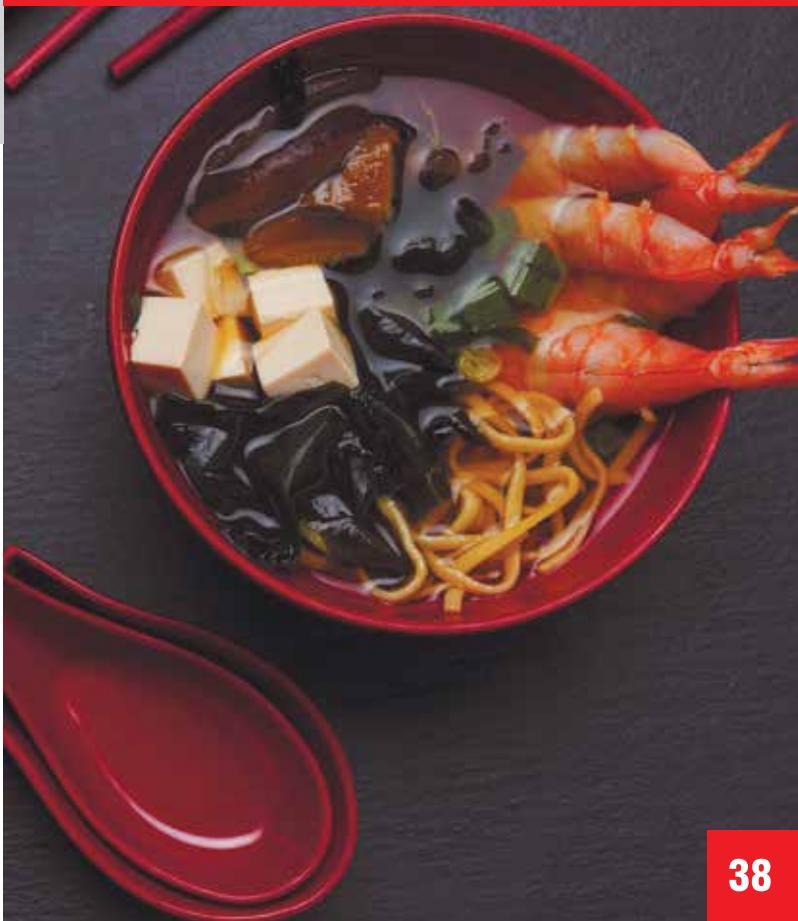


Водоросли Вакаме
(стр. 42)



Водоросли
Комбу (стр. 41)

ЭБИ МИСО РАМЕН



GENSO ПАСТА СОЕВАЯ “AKA MISO” ТЕМНАЯ



АКА МИСО СИРУ



Густая солоноватая темная паста из злаков и специального вида грибов кодзи со специфическим вкусом и ароматом. Основной ингредиент для приготовления “Мисо-супа”.



Особенности приготовления:

Нельзя доводить блюдо, в котором есть мисо-паста, до кипения - из него могут исчезнуть полезные вещества.



Преимущества:

- Традиционная японская рецептура, без консервантов
- Мягкий чуть сладковатый вкус
- Экономичный расход за счет высокой концентрации
- Продукт натуральной ферментации - содержит большое количество белка и молочной кислоты



1 кг / 10 шт

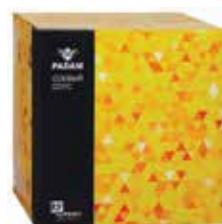
Ингредиенты

Genso паста соевая “aka miso” темная, Namura тофу, приправа Хондаши, лосось, ассорти из овощей, яйцо

Пасту соевую «**АКА MISO**» темную **Genso** отлично дополняют продукты:



SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Padam соевый
соус (стр. 21)



Приправа Хондаши
(стр. 38)



Водоросли Вакаме
(стр. 42)



Морские бурые водоросли Комбу - очень полезный и низкокалорийный продукт, популярный ингредиент многих японских блюд.



Особенности приготовления:

Водоросли нельзя мыть, их необходимо протереть сухой салфеткой, после чего замочить на 4 часа. Воду, в которой были замочены комбу, добавьте в бульон мисо-супа.



Преимущества:

- Водоросли высшего качества с повышенным содержанием природного усилителя вкуса
- Эталонный цвет (зелено-коричневый) после замачивания
- Плотные листья равномерного размера



1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Водоросли комбу, Genso паста соевая "shiro miso" светлая, Namura тофу, водоросли вакаме, приправа Хондаши, зеленый лук, Namura грибы сушеные Шиитаке

Водоросли Комбу

отлично дополняют продукты:



Genso паста соевая
“aka miso” темная (стр. 40)



Genso паста соевая “shiro miso” светлая (стр. 39)

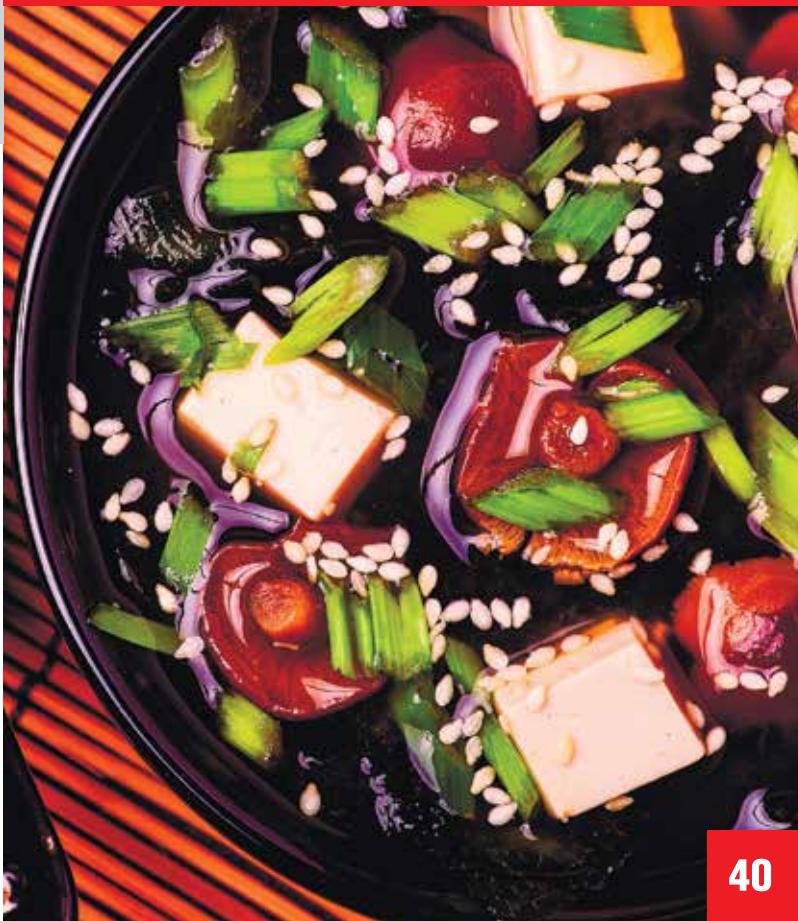


Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Смесь специй
Шичими (стр. 37)

МИСО СУП



ВОДОРОСЛИ ВАКАМЕ



СУП БАНКАЙ



Водоросли с нежным сладковатым привкусом используются в салатах и супах. Основной ингредиент мисо-супа. Высокая концентрация Омега-3.



Особенности приготовления:

Замочите водоросли в теплой воде на 20 минут и слейте воду. Объем водорослей увеличится до четырех раз.



Преимущества:

- Однородный зеленый цвет
- Плотные листья без отверстий на просвет
- Нежный, чуть сладковатый вкус



0,5 кг / 20 шт

Ингредиенты

Водоросли вакаме, Padam соевый соус, Minoru соус Мирин, Namura тофу, масло кунжутное, приправа хондаши, Namura грибы сушеные Шиитаке, снежный краб, цуккини, лук-порей

Водоросли Вакаме отлично дополняют продукты:



KANI
СНЕЖНЫЙ КРАБ (стр. 50)



SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)

Создан природой в холодных морях Дальнего Востока без какого либо вмешательства человека. Мясо гребешков нежное, слегка сладковатого вкуса. Деликатес. Достойное украшение или ингредиентом почти любого блюда. Филе гребешка вкусное, независимо от способа приготовления и состава рецепта – его отваривают и тушат в соусах, используют как гарнир, запекают в гриле, добавляют в супы и салаты



Преимущества:

- Используем только молодой гребешок.
- Натуральный кремовый цвет и естественный морской аромат
- Без обработки химикатами
- Размер строго соответствует заявленному
- Минимальный процент глазировки



Особенности приготовления:

Для того, чтобы неповторимый вкус остался неизменным, размораживать гребешок необходимо только при комнатной температуре. Обжарить до румяной корочки. Для использования в роллах следует ошпарить кипятком.



500 г / 10 шт

Ингредиенты

Sendo филе морского гребешка, дрессинг для салата Вафу, грибной бульон, папоротник соленый, чили перец, кокосовое масло, паста массаман карри

Дрессинг для салата Вафу
отлично дополняют продукты:



Takumi кунжут белый (стр. 27)



Грибы Муэр (стр. 62)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Kekeshi Фунчоза (стр. 101)

ГРЕБЕШКИ С ПАПОРОТНИКОМ ОРЛЯК



HIKARI ВОДОРОСЛИ НОРИ



 **50 листов/ 140г – 80уп/ кор**
100 листов/ 280г – 40уп/ кор

УНАГИ РОЛЛ



Плотные листья водорослей нори, но при этом обладают нежной и тающей текстурой, считаются неотъемлемым атрибутом в приготовлении суши, роллов и закусок.



Особенности приготовления:

Оставьте открытую упаковку на 20 минут, чтобы водоросли немного пропитались влагой и стали чуть мягче – так их будет легче свернуть. Во время скручивания ролла блестящая сторона должна быть снаружи, а матовая – внутри.



Преимущества:

- 4 этапа контроля качества: отбор сырья специалистами компании ResFood на целый год совместно с производителем, контроль процесса производства водорослей нори, контроль упаковки и отгрузки, проверка качества при поступлении на склад
- Плотные и эластичные листы не ломаются при скручивании
- Тающая, нежная текстура
- Приятный вкус и аромат моря

Ингредиенты

Hikari водоросли нори, Shinaki рис, рыба кларий, Takumi кунжутное семя белое, Fudo сливочный сыр, огурец

Водоросли нори **TIDORI**
отлично дополняют продукты:



Takumi кунжутное семя белое (стр. 26)



Genso соус унаги (стр. 30)



Makado рисовый уксус (стр. 10)



Shinaki рис (стр. 8)

100% экологически чистый морепродукт, выращенный в Новой Зеландии — стране с самыми высокими требованиями к качеству морепродуктов. Моментальная сухая заморозка, с сохранением всех полезных свойств продукта.



Особенности приготовления:

- дефростировать в холодильной камере при температуре 5-10 С
- запекать в печи при температуре 190 С
- варить в супе до готовности



Преимущества:

- Целостность раковин (минимальное количество сломанных ракушек).
- Не подвергались повторной заморозке.
- Соотношение количества мяса к весу раковины больше, чем у любых других мидий. Трех-четырех раковин будет достаточно для красивой подачи на стол.
- Натуральный свежий вкус и естественная структура мяса, благодаря индивидуальной быстрой заморозке в течение нескольких часов после сбора урожая.
- Срок годности: 24 месяца

Ингредиенты

Мидии, листья каффир-лайма сушеные, паста карри зеленая, рыбный соус, сок лайма

Листья каффир-лайма сушеные отлично дополняют продукты:



CHANG
РИС ЖАСМИНОВЫЙ (стр. 76)



Паста Том Ям
(стр. 91)



Genso соус унаги
(стр. 30)



Паста Том Кха
(стр. 92)

VELA FISHING LTD
МИДИИ ЗЕЛЕНЫЕ НА СТВОРКЕ



1 кг / 12 шт

МИДИИ ПО-ТАЙСКИ



БУЛЬОН ИЗ ГРИБОВ



Жидкий концентрированный бульон для приготовления супов, заливного, различного вида подливок. Так же можно использовать, как прекрасное дополнение к оригинальным соусам.



Особенности приготовления:

20 г на 1 л бульона добавлять по вкусу.



Преимущества:

- Экономный расход: 20 г на 1 литр бульона
- Экономия времени
- Простота использования
- Отвечает всем стандартам качества



265 мл / 12 шт

ШАРКСФИН. СУП ИЗ АКУЛЬИХ ПЛАВНИКОВ



Ингредиенты

Бульон из грибов, Genso кунжутное масло, белок яйца, крахмал, Sendo гребешок 80/100

Бульон из белых грибов отлично дополняют продукты:



Куриный порошок
(стр. 69)



Грибы муэр
(стр. 62)



Kekeshi лапша
Удон (стр. 54)



Namura грибы
Шиитаке (стр. 103)



Свежие бамбуковые листья насыщенного зеленого цвета, маринованные в соли. Листья бамбука отлично подходят как для готовки, так и для сервировки блюда, придают неповторимый вкус другим продуктам при запекании.



Особенности:

Листья бамбука идеально подходят для сервировки блюд, а также для бамбуковых пароварок.



Преимущества:

- Оптимальный размер листьев для бамбуковой пароварки
- Калибранный размер листьев - один к одному
- Удален черенок



30 шт / 100 пачек

Ингредиенты

Листья бамбука, Hikari рис, Tanabi водоросли нори, рыба кларий, Fudo сливочный сыр, груша

Листья бамбука отлично дополняют продукты:



Tabuko имбирь маринованный розовый (стр. 19)



Kenshin редька маринованная (стр. 29)



Fumiko Premium васаби (стр. 14)



Палочки бамбуковые круглые (стр. 17)

РОЛЛ ДРАКОН



NAMURA БАМБУКОВЫЙ КОВРИК ДЛЯ СУШИ



Бамбуковый коврик - японская циновка для скручивания роллов, состоящая из тонких бамбуковых палочек, перевязанных хлопчатобумажной нитью.



Особенности:

Для продления срока службы коврик нужно перед применением заворачивать в пищевую пленку.



Преимущества:

- Оптимальный размер циновки - 27*27 см, идеально подходящий для листа нори
- Полукруглое сечение палочек коврика позволит комфортно держать циновку в руках и скручивать ролл



200 шт в коробке

НЕМЫ С КРЕВЕТКОЙ



Ингредиенты

Kekeshi вермишель фунчоза, рисовая бумага, соус Пад Тай, Sendo креветки, творог

Бамбуковый коврик **Namura** отлично дополняют продукты:



CHANG
РИС ЖАСМИНОВЫЙ (стр. 76)



Shinaki рис (стр. 8)



РИСОВАЯ БУМАГА
КВАДРАТНАЯ / КРУГЛАЯ



HIKARI
ВОДОРОСЛИ НОРИ

Снежный краб может быть самостоятельным блюдом и использоваться для перекуса. Идеально подходит для приготовления салатов, САБов, Хот Догов, пиццы, роллов. После дефростации продукт готов к употреблению.



Преимущества:

- Высший сорт
- Высокий % содержания сурими: более 50%.
- Всегда сочные, волокнистые и упругие (Процент влажности около 5%).
- Структура повторяет мясо настоящего краба
- Без синтетических добавок, консервантов, усилителей вкуса и аромата (Е621)
- Интересная цена, премиальное качество, достойно выглядит в блюдах, маленькая отходность.



Особенности приготовления:

Дефростировать продукт обязательно в холодильнике при температуре от 0°C до 5°C.



1 кг / 12 шт

Ингредиенты

Водоросли вакаме, Padam соевый соус, Minoru соус Мирин, Namura тофу, масло кунжутное, приправа хондаши, Namura грибы сушеные Шиитаке, снежный краб Kani, цуккини, лук-порей

Водоросли Вакаме
отлично дополняют продукты:



**SHINKAI
ТОФУ** (стр. 64)



Грибы Муэр (стр. 62)

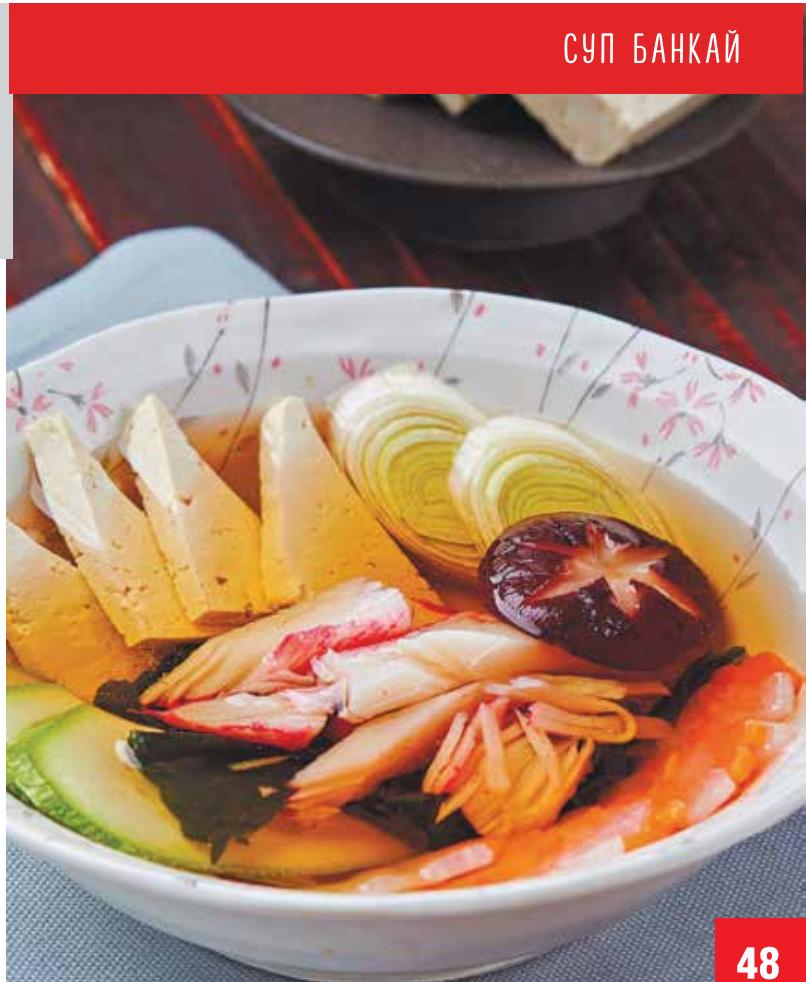


Масло кунжутное
Genso (стр. 32)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)

СУП БАНКАЙ







Китай - государство в Восточной Азии. Именно в Китае живет абсолютное большинство населения земного шара.

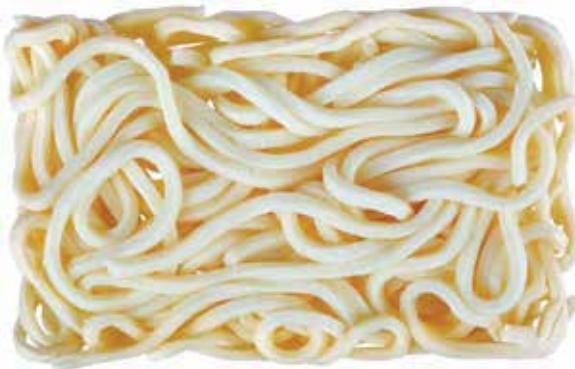
В Китае 7 региональных диалектов китайского языка, которые сильно различаются по произношению, поэтому в разговоре жители различных частей Китая не понимают друг друга.

История китайской кухни начинается с неолита. Наиболее известные блюда китайской кухни: утка по-пекински, димсам, жареный рис, столетнее яйцо, черепаховый суп.

Интересно, что если на столе лежит рыба, то её нельзя переворачивать в случае, когда за столом находится моряк, или кто-нибудь из присутствующих имеет друга или родственника моряка.

KEKESHI

ЛАПША УДОН ВАРЕНО-МОРОЖЕНЫЙ



УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ



Варено-мороженый удон - это лапша необычной формы, круглая в сечении, почти в два раза шире традиционного удона (5 мм). Ее можно использовать при приготовлении супов, вок-блюд, гарниров для мяса и морепродуктов. Она преображает любое блюдо, делает его ярким и запоминающимся.



Особенности приготовления:

Лапша уже сварена и заморожена, поэтому готовить ее нужно всего одну минуту, опустив в кипяток.



Преимущества:

- 100% натуральный состав: мука высшего сорта, крахмал тапиоки, соль и вода
- Эластичная, упругая лапша благодаря входящему в состав крахмалу "Тапиока"
- Удобство в использовании: 5 брикетов по 200 гр – идеальный вес для одной порции



-18 °C



1 кг / 6 шт

Ингредиенты

Kekeshi лапша удон варено-мороженый, Padam соевый соус, смесь специй Шичими, соус рыбный, Sendo креветки, чеснок, зеленый лук, растительное масло

Лапшу удон варено-мороженую **KEKESHI** отлично дополняют продукты:



Смесь специй
Шичими (стр. 37)



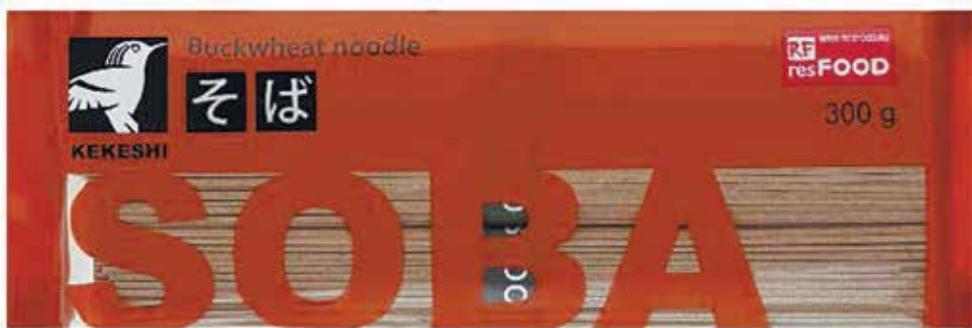
Padam соевый
соус (стр. 21)



соус рыбный (стр. 85)



Genso соус Терияки
(стр. 31)



Лапша Соба – традиционное японское блюдо, известное уже более 400 лет. Последнее время она завоевывает все большую популярность у российского потребителя, который оценил неповторимый вкус и пользу для организма.



Особенности приготовления:

После варки нужно промыть лапшу холодной водой.



Преимущества:

- 100% натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, гречневая мука, соль
- Традиционный размер по ширине (1,7 мм) и толщине (1 мм)
- Готовая лапша сохраняет форму и эластичность более двух суток с момента ее приготовления



0,3 кг / 40 шт

Ингредиенты

Kekeshi лапша соба, Padam Premium соевый соус, Minoru соус рисовый Мирин, Namura тофу, приправа Хондаши, шампиньоны, салатный микс

Лапшу Соба **KEKESHI**

отлично дополняют продукты:



**SHINKAI
ТОФУ** (стр. 64)



Приправа Хондаши
(стр. 38)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)

ЗАРУ СОБА ТОКИ НОКА



KEKESHI

ЛАПША УДОН



Удон – самый популярный вид лапши в Азии, почти не уступающий рису. Секрет удона – это специально отобранные пшеничные мука, которая придает лапше нежный пшеничный вкус и приятный аромат.

Особенности приготовления:

Эту лапшу используют для приготовления супов, вок-блюд, она гармонично сочетается с любыми видами мяса и овощами, грибами, морепродуктами, соусами.



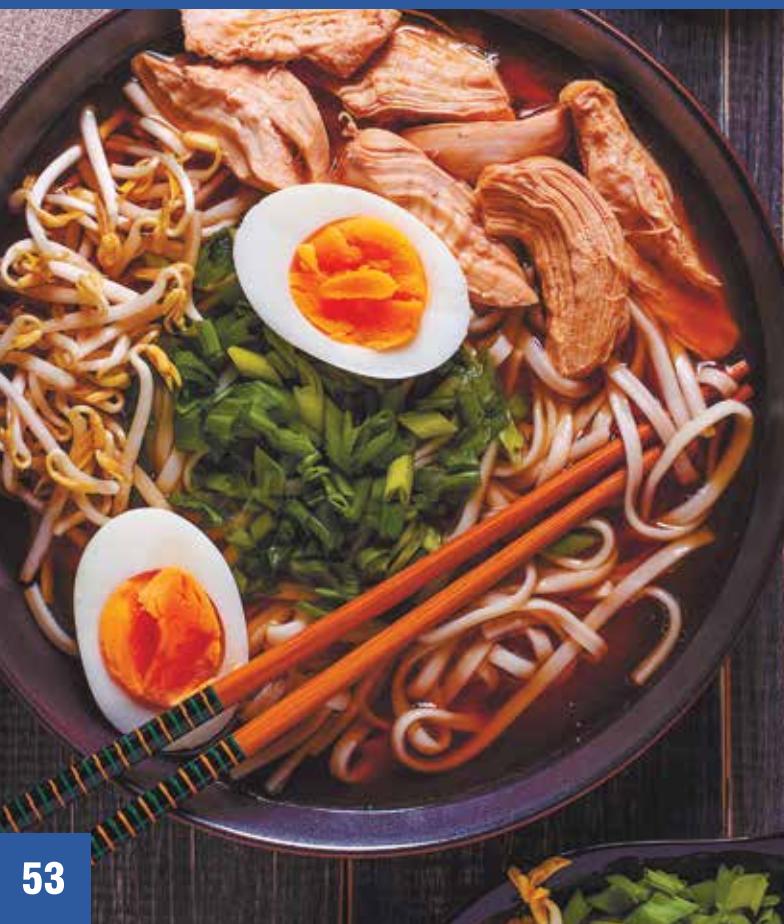
Преимущества:

- 100% натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, соль
- Традиционный размер по ширине (3 мм) и толщине (1,3 мм)
- Готовая лапша сохраняет форму и эластичность более двух суток с момента ее приготовления



0,3 кг / 40 шт, 2,4 кг / 5 шт

УДОН С КУРИЦЕЙ



Ингредиенты

Kekeshi лапша удон, Padam Premium соевый соус, масло кунжутное, Namura грибы сушеные Шиитаке, куриная грудка, зеленый лук, яйцо

Лапшу Удон **KEKESHI**
отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Genso соус Терияки
(стр. 31)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)

Один из популярнейших видов лапши в Азии. От пшеничной лапши Удон её отличает большая питательность за счёт добавления яичного порошка.



Особенности приготовления:

Яичную лапшу Рамен принято добавлять в различные супы, салаты, готовить на её основе традиционные гарниры.



Преимущества:

- Высокая эластичность и увеличенная длина лапши - до 170 см после варки
- Традиционный размер по ширине (1,7 мм) и толщине (1 мм)
- Сверхпрочная лапша - не рвется и не разваривается
- Вес лапши увеличивается в 3 раза после варки
- Лапша уложена в круглые порционные брикеты для максимального удобства при использовании



1 кг / 12 шт



Ингредиенты

Лапша яичная, кальмар, Sendo креветки, Sendo филе морского гребешка, Padam соевый соус, Minoru соус рисовый мирин, сакэ, соль, перец чили, болгарский перец

Яичную лапшу Рамен в брикетах отлично дополняют продукты:



Tabuko имбирь маринованный розовый (стр. 19)



Смесь специй Шичими (стр. 37)



Соус устричный (стр. 59)



Fumiko Premium васаби (стр. 14)

ЛАПША ЖАРЕННАЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ



KEKESHI ЛАПША ЯИЧНАЯ



Круглая яичная лапша - традиционный гарнir, который характеризуется не только приятным насыщенным вкусом, но также содержит в своем составе полезные микро- и макроэлементы, протеины и витамины.



Особенности приготовления:

После варки нужно промыть лапшу холодной водой.



Преимущества:

- 100% натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, яичный порошок, соль
- Готовая лапша сохраняет форму и эластичность более двух суток с момента ее приготовления



0,3 кг / 40 шт

ЛАПША С МОРЕПРОДУКТАМИ



Ингредиенты

Kekeshi лапша яичная, Padam соевый соус, Minoru соус рисовый мирин, соус рыбный, масло кунжутное, Sendo морской гребешок, Sendo креветки, кальмар, белое вино, чеснок, сок лайма, зеленый лук, чили перец, корень имбиря

Лапшу яичную **KEKESHI** отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Палочки бамбуковые (стр. 17)



соус рыбный (стр. 85)



Масло кунжутное Genso (стр. 32)

Второе и наиболее известное для отечественных гурманов, хозяек и поваров название вермишели харусаме – стеклянная, зеркальная, прозрачная или крахмальная вермишель. Свое второе название стеклянная вермишель получила благодаря своему внешнему виду. Дело в том, что после варки тонкие белые нити вермишели харусаме становятся прозрачными.



Особенности приготовления:

Вермишель должна вариться не дольше 7-8 минут.



Преимущества:

- 100% картофельный крахмал без добавок и красителей
- Отличные органолептические свойства
- Рассыпчатая и упругая
- Идеально прозрачная «стеклянная» вермишель



0,5 кг / 30 шт



Ингредиенты

Kekeshi вермишель харусаме, Minoru соус рисовый мирин, Padam соевый соус, соус рыбный, говяжья вырезка, корень имбиря, мускатный орех, перец чили, кинза, редька дайкон, ростки сои, сок лайма

Вермишель харусаме **KEKESHI**
отлично дополняют продукты:



Смесь специй
Шичими (стр. 37)



Padam соевый
соус (стр. 21)



соус рыбный (стр. 85)



Genso соус Терияки
(стр. 31)

ФО 50



СОУС ЧЕРНО-ПЕРЕЧНЫЙ



Черно-перечный соус используется в качестве соуса к стейкам, приготовленным по рецептам китайской, тайской или вьетнамской кухонь, а также как дополнение к знаменитой китайской и тайской мясной поджарке.



Особенности приготовления:

Чтобы уменьшить потерю питательных веществ, соус добавляют уже в конце, когда блюдо практически готово.



Преимущества:

- Душистый, ароматный и густой темный соус с натуральным молотым перцем и кусочками чеснока
- Универсален: предназначен для мяса, маринадов, заправок, также используется как дип соус



825 гр / 12 шт, 300 гр / 24 шт

САЛАТ ФЕН СУ



Ингредиенты

Chang соус черно-перечный, Kekeshi вермишель фунчоза, Padam соевый соус, Takumi кунжутное семя белое, вырезка говяжья, красный лук, перец болгарский, шпинат, сок лайма, масло растительное, перец чили

Соус черно-перечный Chang
отлично дополняют продукты:



Kekeshi вермишель
Фунчоза резаная
(стр. 101)



Kekeshi вермишель
Фунчоза в брикетах
(стр. 101)



Padam соевый
соус (стр. 21)



Палочки бамбуковые
круглые (стр. 17)

Используется при приготовлении блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей, заправки салатов с морепродуктами, гарниров.



Особенности приготовления:

Устричный соус – это приправа, которая работает, прежде всего, как усилитель вкуса. Его добавляют при обжаривании на сковороде вок уже в конце, когда блюдо практически готово, для сохранения питательных веществ.



Преимущества:

- Натуральные ингредиенты
- Аутентичный вкус
- Вязкая консистенция с выраженным вкусом



815 гр / 12 шт



Ингредиенты

Chang соус устричный, Namura грибы сушеные Шиитаке, смесь специй Шичими, мидии, Sendo креветки, Sendo морской гребешок, кальмар, чеснок, масло сливочное, белое вино

Соус устричный **Chang**

отлично дополняют продукты:



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Takumi кунжутное семя черное (стр. 27)

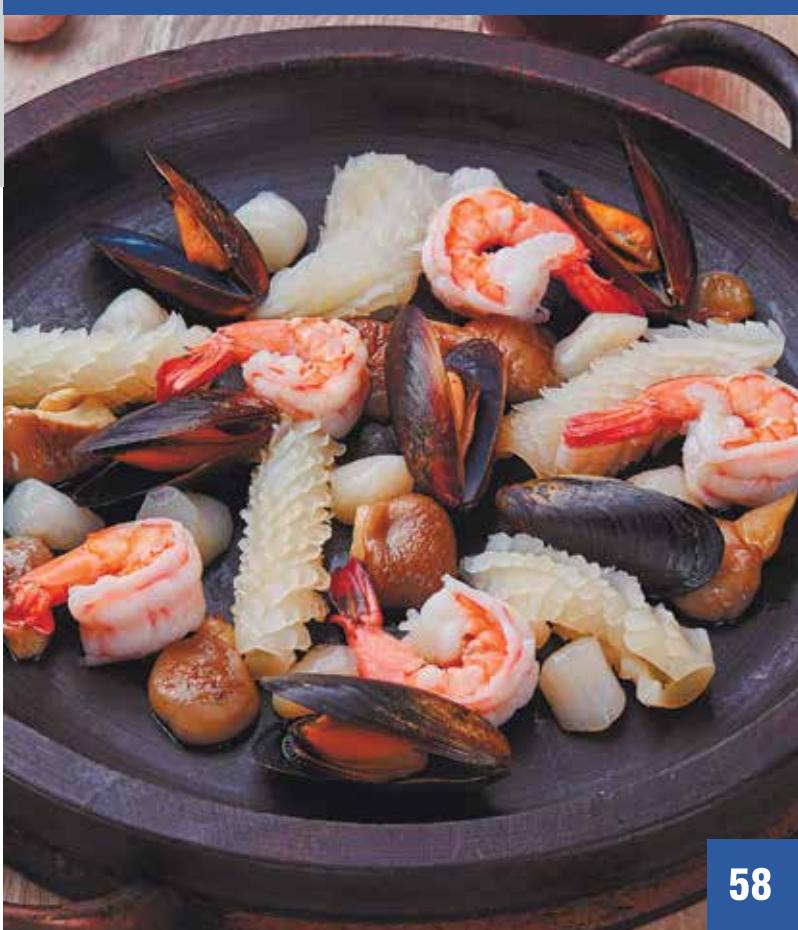


Смесь специй Шичими (стр. 37)



Padam Premium соевый соус (стр. 20)

МОРЯКИ НА СКОВОРОДКЕ



Соус Хойсин имеет медово-сладкий, насыщенный вкус с легким ароматом дымка, позволяет блюду раскрыться по-новому, не заглушая его основные ноты.



Особенности приготовления:

Отлично подходит в качестве маринада для мяса, шашлыка и птицы, а также можно использовать в качестве дип-соуса.



Преимущества:

- Густой
- Насыщенный вкус
- Оригинальная рецептура



260 гр / 12 шт



Ингредиенты

Утка, лук репчатый, лук зеленый, лук порей, сельдерей, корица, гвоздика, бадьян, огурец, мука пшеничная, Makado рисовый уксус, приправа «Усяньмянь», соус Хойсин

Соус Хойсин

отлично дополняют продукты:



Глутамат натрия
в гранулах (стр. 65)



Перец острый
в стручках (стр. 68)



Makado рисовый
уксус (стр. 10)



Листья бамбука
(стр. 47)

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ



ГРИБЫ ДРЕВЕСНЫЕ СУШЕНЫЕ МУЭР



БИТЫЕ ОГУРЦЫ



Муэр – диетические, богатые белком, грибы. Они чрезвычайно полезны. Содержащиеся в Муэр клетчатка и желатин нормализуют работу ЖКТ, препятствуют впитыванию вредных веществ. Муэр содержит внушительное количество белков, аминокислот, полезных углеводов, но при этом почти не содержат жиров.



Особенности приготовления:

Муэр залейте холодной водой и оставьте на пару часов, после чего промойте. После замачивания грибы увеличивают объем в 6-8 раз.



Преимущества:

- Не содержат вредных веществ
- Богаты белком



250 гр / 100 шт

Ингредиенты

Грибы Муэр, огурцы, спаржа соевая, дресинг для салата Вафу, чеснок, перец чили, кинза

Грибы древесные сушеные Муэр отлично дополняют продукты:



Kekeshi лапша удон варено-мороженая (стр. 52)



Kekeshi вермишель Фунчоза в брикетах (стр. 101)



Kekeshi Харусаме (стр. 57)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)

Намеко имеют желеподобную текстуру и приятный сладковатый вкус. Именно с Намеко варится традиционный суп Мисо. Японцы любят добавлять эти яркие грибочки в салаты и всевозможные закуски.



Особенности приготовления:

Грибы Намеко добавляют в блюдо немногого - благодаря высокому содержанию белка и аминокислот они очень сытные. Грибы Намеко используют в салатах и закусках.



Преимущества:

- Ровный золотистый цвет и нейтральный сладковатый вкус
- Только шляпки
- Калибранный размер шляпок
- Удобная упаковка для разового применения



0,4 кг / 24 шт



Ингредиенты

Грибы консервированные Намеко, Namura тофу, Padam соевый соус, арахис, зеленый лук, сухая смесь для китайского рагу, подсолнечное масло, морковь, ростки соевых бобов

Грибы консервированные Намеко отлично дополняют продукты:



Kenshin редька маринованная (стр. 29)



Padam соевый соус (стр. 21)

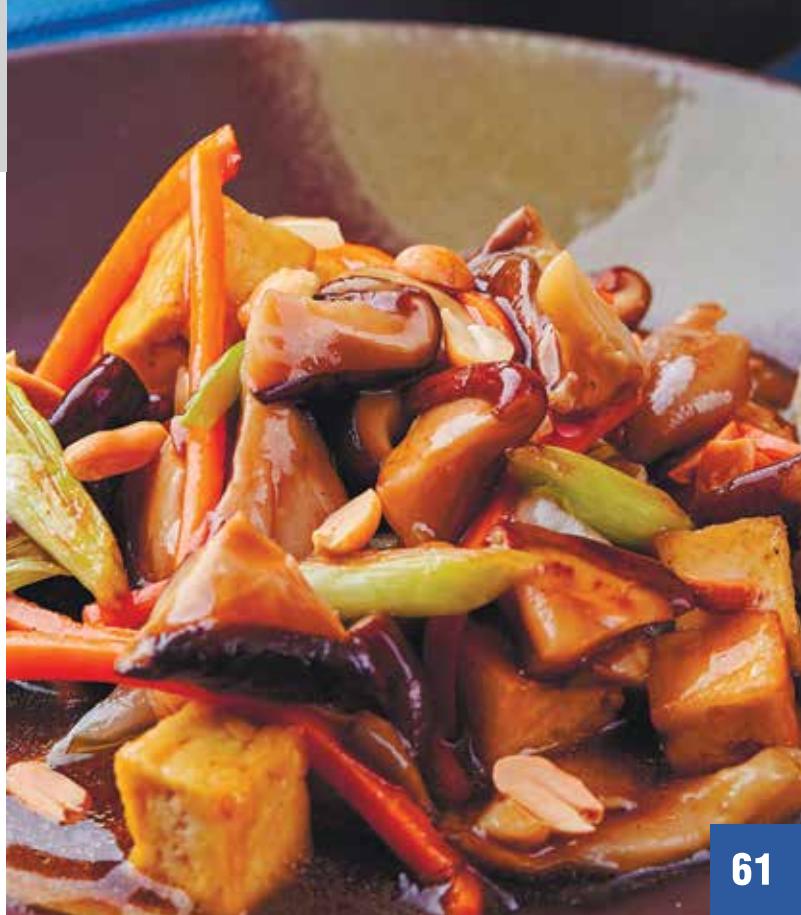


SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Масло кунжутное Genso (стр. 32)

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ РАГУ



SHINKAI

ТОФУ



МАПУ ТОФУ



Полотняный Тофу в Китае называется «лао дофу», в Японии – «момэн дофу». При производстве используются только соевые бобы и вода. Продукт имеет нейтральный вкус и запах, напитываясь вкусами соусов или приправ, с которыми готовится.



Особенности приготовления:

Тофу можно замораживать, но после заморозки он приобретает карамельный цвет, после размораживания цвет снова становится молочно-белым, но консистенция – более плотной.



Преимущества:

- Продукт изготовлен из натуральных ингредиентов
- Творожная твердая консистенция
- Тофу не теряет формы при термообработке, не течет
- Универсален: используется в Японской и Европейской кухнях



0,5 кг / 5 шт

Ингредиенты

Shinkai тофу, Padam соевый соус, смесь специй Шичими, паста острая перцовая Табаджан, фарш из говядины, крахмал, корень имбиря, зеленый лук, чеснок

Тофу **Namura**

отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Палочки бамбуковые (стр. 17)



Паста острая перцовая Табаджан (стр. 100)



Смесь специй Шичими (стр. 37)

Жители Дальнего Востока добавляют эту приправу в каждое блюдо, позволяя добиться легендарного «умами», пятого вкуса. Именно глутамат, добавленный в самом конце приготовления, сделает вкус более насыщенным.



Особенности приготовления:

Добавлять по вкусу в конце приготовления.



454 гр / 50 шт



Ингредиенты

Треска, помидоры черри, маслины, Genso майонез, лук порей, огурец, яйцо, глутамат натрия в гранулах

Глутамат натрия в гранулах
отлично дополняют продукты:



Майонез Genso
(стр. 43)



Грибы Муэр
(стр. 62)

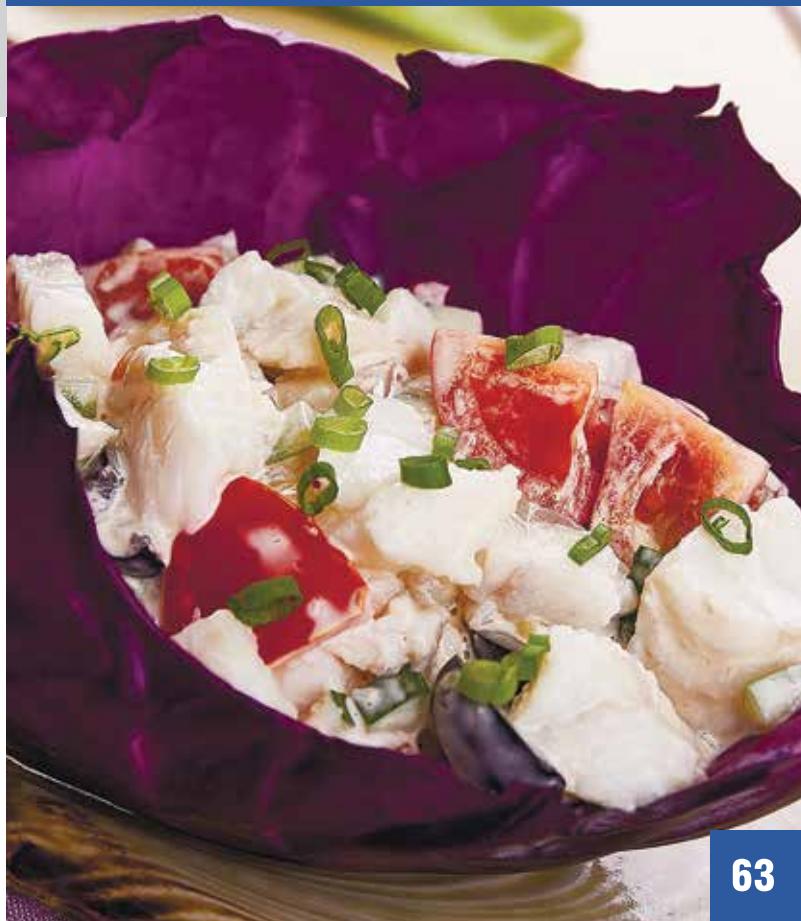


Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)



Kekeshi фунчоза
(стр. 101)

САЛАТ С ТРЕСКОЙ



МАСЛО КУНЖУТНОЕ



СУП ИЗ АКУЛЬИХ ПЛАВНИКОВ



Масло кунжутное очень ароматное и насыщенное, оно придаст любому блюду нежный ореховый вкус и аромат, поэтому азиатскую кухню невозможно представить без него.



Особенности приготовления:

Кунжутное масло используют как для заправки салатов, так и для супов, десертов, фритюра. Созданное из отборных обжаренных кунжутных семян путем первого отжима оно не только вкусно, но и полезно.



Преимущества:

- 100% натуральное кунжутное масло
- Первый отжим
- Без красителей, ароматизаторов, консервантов



1,8 л / 6 шт

Ингредиенты

Масло кунжутное, Minoru соус рисовый мирин, Padam Premium соевый соус, Takumi кунжутное семя белое, Chang соус устричный, снежный краб, акулий плавник, крахмал, яичный белок, лук-порей, зеленый чай

Масло Кунжутное
отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Chang соус
устричный (стр. 59)



Takumi кунжутное
семя белое (стр. 26)



Приправа Хондаши
(стр. 38)

Хрустящие, обжаренные на кунжутном масле, а также с добавлением кунжутного семени хлопья из водорослей нори - поистине многогранный продукт. Идеальны как с рисом, в качестве посыпки для роллов, салатов, крем-супов, так и в качестве отдельной закуски. В ассортименте представлены в трех оригинальных вкусах: пикантный чили, яркий креветочный вкус и классический с добавлением морской соли.



Особенности приготовления:

Добавлять уже в готовые блюда перед подачей, чтобы хлопья не напитались лишней влагой.



Преимущества:

- Удобная упаковка с зип-локом
- Эксклюзивная рецептура и вкусы
- Произведено исключительно из натуральных ингредиентов и без использования ароматизаторов
- Изготовлено на высокотехнологичном оборудовании со строгим контролем качества сырья и готовой продукции



40 г / 20 шт



Ингредиенты

Kekeshi лапша рамен, морковь, болгарский перец, грибы, хлопья из водорослей, Genso соус Терияки, Minoru соус рисовый Мирин

Хлопья из водорослей отлично дополняют продукты:



Shinaki рис (стр. 8)



Padam соевый соус (стр. 21)

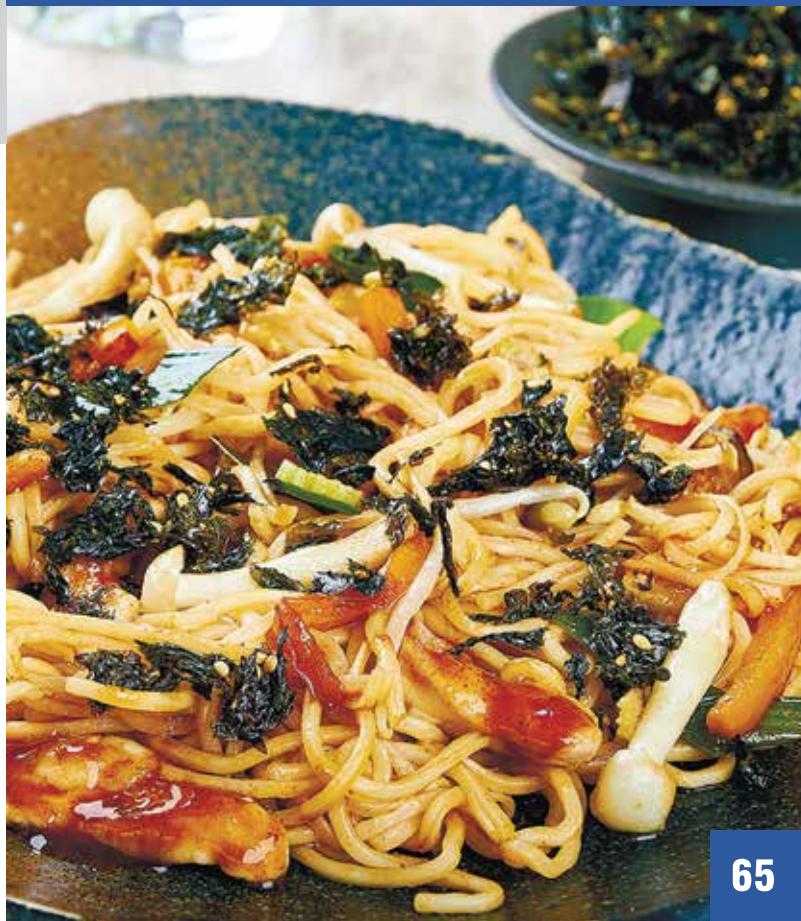


KEKESHI
ЯЧИНАЯ ЛАПША РАМЕН
В БРИКЕТАХ



Палочки бамбуковые (стр. 17)

ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ



ПЕРЕЦ СУШЕНЫЙ ОСТРЫЙ В СТРУЧКАХ



КУРИЦА ПО-СЫЧУАНСКИ



Сушеный перец - основная и самая важная добавка в азиатские блюда! Азиаты добавляют перец в блюдо не только для придания остроты, но и для украшения.



Особенности приготовления:

Применяется как в целом, так и нарезанном виде в следующих блюдах: супы, салаты, блюда из риса, горячие блюда, для маринования мяса.



Преимущества:

- Оптимальная острота: 35 000 SHU
- Только цельные стручки
- Удалены плодоножки
- Равномерная сушка
- Однотонный красный цвет



500 гр / 20 шт

Ингредиенты

Куриное бедро, крахмал, яйцо, чили перец, растительное масло, сычуаньский перец, арахис

Перец сушеный острый в стручках отлично дополняют продукты:



Kekeshi лапша удон (стр. 54)



Takumi кунжут белый (стр. 26)



Genso соус Терияки (стр. 31)



Глутамат натрия в гранулах (стр. 65)

Куриный порошок - универсальная приправа для горячих блюд на основе порошка из куриного мяса. Удивительно насыщенный, настоящий вкус курицы - вот отличительная особенность куриного порошка ResFOOD. Порошки и бульонные кубики, которые продаются на прилавках наших магазинов, не идут ни в какое сравнение с куринным порошком ResFOOD, имеющим исключительный, насыщенный вкус и аромат курицы.



Особенности приготовления:

40 гр сухого бульона на литр воды.



Преимущества:

- Экономичный расход
- Универсальность: используется в мариновании мяса, при жарке, варке, тушении, приготовлении бульона для супа, приготовлении соусов, супов



1 кг / 6 шт



Ингредиенты

Куриный бульон п/ф, порошок куриный, Padam соевый соус, Minoru рисовый соус мирин, стружка тунца, масло кунжутное Genso, куриное бедро, Namura грибы сушеные Шиитаке, ростки сои, лук порей, Kekeshi варено-мороженый удон

Куриный порошок отлично дополняют продукты:



Kekeshi варено-мороженый удон (стр. 52)



Паста Том Ям (стр. 91)

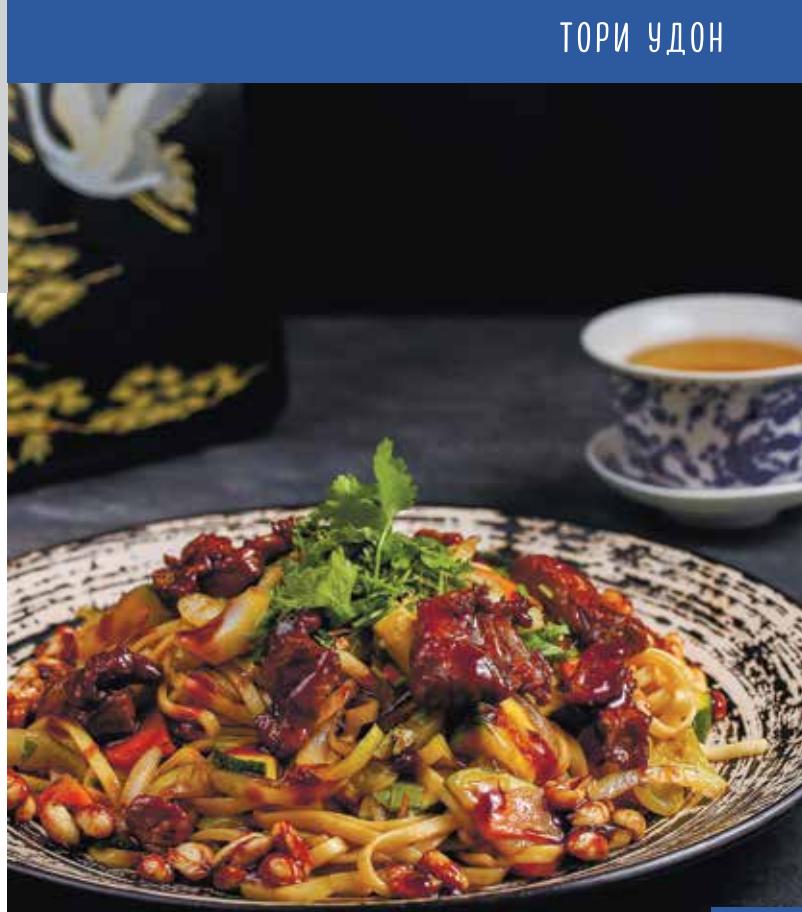


Shinaki рис (стр. 8)



Паста Том Кха (стр. 92)

ТОРИ УДОН







Таиланд - единственная страна Юго-Восточной Азии, сохранившая независимость от европейских государств.

Тайцы живут по тайскому солнечному календарю, по которому летоисчисление у них начинается со дня смерти Будды.

Первоначально тайцы употребляли в пищу в основном рыбу, морепродукты и водные растения, но со временем китайская и японская кухни внесли свои значительные изменения.

В начале XIX века после поездок в Европу король Монгкут ввёл обычай есть при помощи ложки и вилки, до этого приём пищи осуществлялся пальцами.

Вьетнам - государство в Юго-Восточной Азии, на востоке Индокитайского полуострова.

Вьетнамская кухня славится своей необычностью и утонченным вкусом. Она не похожа ни на китайскую, ни на корейскую, ни на японскую.

Во вьетнамской кухне во главе угла стоит баланс. Баланс проявляется в использовании в одном блюде контрастных текстур (мягких и хрустящих), балансе между основными вкусами: сладким, горьким, соленым, кислым и жгучем, балансе цвета ингредиентов, балансе специй и трав. Баланс даже проявляется в гармоничном использовании разогревающих и охлаждающих элементов, согласно принципам Инь-Янь.

Кокосовое молоко вырабатывается из мякоти созревшего кокосового ореха, имеет кремовый цвет и сладковатый вкус.



Особенности приготовления:

При охлаждении натуральное кокосовое молоко может застывать. Для получения оригинальной однородной консистенции необходимо немножко подогреть и тщательно перемешать.



Преимущества:

- Изготовлено из высококачественного натурального сырья
- Широкий спектр применения молока благодаря высокой жирности 17-19%
- Удобная упаковка для профессионального использования



1 л / 12 шт



Ингредиенты

Кокосовое молоко, паста Том Ям , соус рыбный, перец Шичими, креветки с головой, помидоры черри, грибы, сахар, лист кафрского лайма, перец чили

Кокосовое молоко

отлично дополняют продукты:



Смесь специй
Шичими (стр. 37)



соус рыбный (стр. 85)



Паста Том Кха
(стр. 92)



Паста Том Ям
(стр. 91)

ТОМ ЯМ КУНГ



РИСОВАЯ ЛАПША ДЛЯ ФО БО И ВОК 0.5



Лапша шириной 4 мм, толщиной 0,45 мм. Тончайшие ленты из рисовой муки, без примесей стороннего цвета, не развариваются и сохраняют форму, придавая блюду изысканный вид. Нет собственного аромата, перебивающего ноты блюда.



Особенности приготовления:

Рисовую лапшу можно, как варить в подсоленной воде 3-4 минуты, так и залить горячей водой на 5 минут.



Преимущества:

- Полностью натуральные ингредиенты
- Повышенное содержание рисовой муки - 99%
- Содержание соли не более 1%, не содержит ГМО, красителей
- Великолепная упругость и безупречный внешний вид



500 гр / 20 упаковок в коробе

СУП ФО БО



Ингредиенты

Рисовая лапша, говяжья голень, говяжья вырезка, белый лук, рыбный соус, зеленый лук, ростки фасоли, перец чили, лайм, манго, базилик, корица, гвоздика, сахар, соль, анист, корень имбиря

Рисовую лапшу
отлично дополняют продукты:



**SHINKAI
ТОФУ** (стр. 64)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



соус рыбный (стр. 85)



Перец сушеный острый
в стручках (стр. 68)

Тончайшие нити из рисовой муки, без примесей стороннего цвета, не развариваются и сохраняют форму, придавая блюду изысканный вид. Нет собственного аромата, перебивающего ноты блюда.



Особенности приготовления:

Рисовую вермишель можно, как варить в подсоленной воде 3-4 минуты, так и залить горячей водой на 4 минуты.



Преимущества:

- Полностью натуральные ингредиенты
- Повышенное содержание рисовой муки – 99%
- Содержание соли не более 1%, не содержит ГМО, красителей
- Великолепная упругость и безупречный внешний вид



500 гр / 20 упаковок в коробке



Ингредиенты

Рисовая вермишель, Sendo креветки, устричный соус, зеленый лук, перец острый зеленый

Рисовую вермишель отлично дополняют продукты:



**SHINKAI
ТОФУ** (стр. 64)



Padam соевый соус (стр. 21)



Грибы Намеко (стр. 63)



соус рыбный (стр. 85)

РИСОВАЯ ВЕРМИШЕЛЬ С КРЕВЕТКАМИ



РИСОВАЯ БУМАГА КВАДРАТНАЯ / КРУГЛАЯ



НЕМЫ С КРЕВЕТКОЙ



Тончайшие листы из рисовой муки. Используется в приготовлении спринг-роллов с разнообразными начинками и нэмов. Одни из ключевых ингредиентов вьетнамской кухни.



Особенности приготовления:

Перед приготовлением рисовую бумагу необходимо аккуратно погрузить в теплую воду, затем убрать излишки бумажным полотенцем.



Преимущества:

- Повышенное содержание рисовой муки – 40%
- Содержание соли – не более 1%
- Тончайшие листы, не имеющие в составе красителей, крахмала, добавок и продуктов ГМО



500 гр / 40 упаковок в коробе

Ингредиенты

Рисовая бумага, Sendo креветки, болгарский перец, лук, огурец

Рисовую бумагу
отлично дополняют продукты:



Рисовая вермишель
(стр. 75)



Соус сладкий чили
(стр. 78)



Соус кунжутный
(стр. 33)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)

Жасминовый рис относится к длиннозерным сортам риса, а тонкий ореховый вкус и насыщенный аромат риса очень приятны на вкус.



Особенности приготовления:

Жасминовый рис отлично сочетается с морепродуктами, овощами, различными видами мяса, очень часто используется в десертах.



Преимущества:

- Аутентичный продукт
- Чистота риса 96%
- Натуральный продукт



1 кг / 15 шт



Ингредиенты

Chang рис жасминовый, Padam соевый соус

Жасминовый рис **Chang**

отлично дополняют продукты:



Желтая паста карри (стр. 89)



Паста Том Ям (стр. 91)



Соус для жарки риса (стр. 84)



Паста Том Кха (стр. 92)

АРОМАТНЫЙ ЖАСМИН



CHANG

СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ ДЛЯ КУРИЦЫ



Сладкий чили соус – один из самых популярных соусов в Тайской кухне. Сладкий соус из перчиков чили используется для готовки, в качестве дип соуса и при сервировке уже готовых блюд.



Особенности приготовления:

Соус уже готов к использованию – в него можно макать спринг-роллы, вонтоны, креветки, картошку фри, свинину и обычную курицу или добавить его при готовке блюда.



Преимущества:

- Используется только свежий тайский красный перец
- Универсальный соус, широкий спектр применения
- Красивый глубокий рубиновый цвет с аппетитными кусочками чили и чеснока



815 гр / 12 шт

COTE KЕЙ



Ингредиенты

Chang соус сладкий чили для курицы, Chang кокосовое молоко, соус рыбный, желтая паста карри, куриное филе

Соус сладкий чили для курицы **CHANG** отлично дополняют продукты:



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Желтая паста
карри (стр. 89)



соус рыбный (стр. 85)



Takumi кунжут
белый (стр. 26)

Соус Пад Тай – это классика Тайской кухни, традиционная приправа к тайской лапше Пад Тай. Густой тамариндовый соус с насыщенным вкусом и приятным ароматом.



Особенности приготовления:

Соус Пад Тай используется как для приготовления традиционной тайской лапши Пад Тай, так и в качестве дополнительного компонента к любому блюду из рыбы или мяса.



Преимущества:

- Удобная пластиковая упаковка с крышкой-дозатором
- Аутентичный соус по оригинальной тайской рецептуре
- Густая консистенция соуса
- Богатый многогранный вкус



555 гр / 12 шт



Ингредиенты

Соус Пад Тай, рисовая лапша, Padam соевый соус, соус рыбный, масло кунжутное, зеленый лук, перец чили, морковь, Sendo креветка 21/25, треска, ростки сои

Соус Пад Тай
отлично дополняют продукты:



Kekeshi вермишель
Харусаме (стр. 57)



соус рыбный (стр. 85)



Padam соевый
соус (стр. 21)



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)

ЛАПША ПАД ТАЙ



СОУС ШРИРАЧА



Шрирача - среднеострый соус с насыщенным ароматом перца чили, чесноком и нотками легкой сладости.



Особенности приготовления:

Соус можно использовать в качестве маринада, запекать под ним мясо или рыбу, а также подавать к столу как соус для макания.



Преимущества:

- Удобная упаковка, крышка с дозатором
- Острота адаптирована для российского потребителя
- Яркий и насыщенный многогранный вкус
- Натуральные ингредиенты



500 гр / 12 шт

КУНГ ПАТ КХУНГ



Ингредиенты

Соус Шрирача, Namura грибы сушеные Шиитаке, соус рыбный, Sendo креветки, корень имбиря, растительное масло, зеленый лук, сахар, сок лайма, чеснок

Соус Шрирача
отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Takumi кунжут белый
(стр. 26)



соус рыбный (стр. 85)

Экзотический сладко-острый соус с ярким вкусом манго и мягким вкусом сладкого чили, подходит для всех направлений азиатской кухни и также его можно подавать к мясу или использовать как заправку для салата.



Особенности приготовления:

Соус чили манго является жемчужиной азиатской кухни. Он сочетает в себе гармонично дополняющие друг друга компоненты, превращающие соус в нежное, острое и ароматное произведение кулинарного искусства.



Преимущества:

- Используется только спелое сочное манго и чили высочайшего качества
- Многоступенчатый вкус и аромат
- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD



300 гр / 24 шт, 825 гр / 12 шт



Ингредиенты

Chang соус манго чили, Padam Premium соевый соус, Minoru соус рисовый мирин, соус рыбный, Sendo креветки, шпинат, чеснок, сливочное масло

Соус Манго чили отлично дополняют продукты:



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



соус рыбный (стр. 85)



Takumi кунжут черный
(стр. 27)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)

КРЕВЕТКИ В СОУСЕ МАНГО ЧИЛИ



СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ ЛЕМОНГРАСС



КҮНГ ПАТ КХУНГ



Новое прочтение одного из самых популярных во всем мире острых соусов – Шрирача Лемонграсс. Лемонграсс добавляет соусу ярко-выраженную цитрусовую свежесть и сладковато-цветочный аромат, делает вкус соуса глубже, выгодно оттеняет жгучую остроту, оставляя приятное цитрусовое послевкусие.



Особенности приготовления:

Соус подходит для мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Используется в качестве маринада, как соус для запекания, макания и сервировки, также как заправка для пасты, гамбургеров, хот-догов, донер-кебабов. Если смешать соус Шрирача с майонезом, получится отличная заправка к запеченным и жареным морепродуктам, сэндвичам и пасте. Идеально подходит для фастфудной группы.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Удобная пластиковая упаковка, крышка с дозатором
- Яркий богатый вкус, раскрывающийся поэтапно
- Натуральные ингредиенты согласно аутентичной рецептуре



435 мл / 12 шт, вес кор – 6,7 кг

Ингредиенты

Соус сладкий чили, Namura грибы сушеные Шиитаке, соус рыбный, Sendo креветки, корень имбиря, растительное масло, зеленый лук, сахар, сок лайма, чеснок

Соус Шрирача отлично дополняют продукты:



Padam соевый соус (стр. 21)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



соус рыбный (стр. 85)



Takumi кунжут белый (стр. 26)

Сильно острый соус с насыщенным ароматом перца чили, чесноком и нотками легкой сладости, фаворит тайской, вьетнамской и американской кухни, отличный компонент для барбекю и картофеля фри.



Особенности приготовления:

Соус можно использовать в качестве маринада, запекать под ним мясо или рыбу, а также подавать к столу как дип соус. Если смешать соус Шрирача с майонезом – получится отличная заправка к запечённым и жареным морепродуктам, кальмарам, креветкам, сэндвичам, спагетти.



Преимущества:

- Удобная упаковка, крышка с дозатором
- Яркий богатый вкус, раскрывающийся поэтапно
- Натуральные ингредиенты



500 гр / 12 шт



Ингредиенты

Соус Шрирача оструй, соус рыбный, Sendo креветки, растительное масло

Соус Шрирача оструй
отлично дополняют продукты:



Kaneshiro сухари
Панко (стр. 22)



соус рыбный (стр. 85)



KANESHIRO
СМЕСЬ ТЕМПУРНАЯ (стр. 23)



Рисовая бумага
(стр. 76)

КРЕВЕТКИ СПАЙСИ



СОУС ЧИЛИ ДЛЯ МОРЕПРОДУКТОВ



Соус из зеленого перца чили ценят за пикантный жгучий вкус и пряное послевкусие. Он прекрасно подходит для любителей блюд острой тайской кухни. Полезные свойства жгучего перца чили и чеснока делают этот соус ценным профилактическим средством, он имеет бактерицидный эффект (губителен для бактерий).



Особенности приготовления:

Соус используется как для сервировки морепродуктов (мидий, гребешка, креветок, крабов), спринг-роллов, так и при запекании и обжаривании блюд из морепродуктов. В качестве маринада для рыбы и мяса, и как макательный соус для снэков и блюд, приготовленных на гриле или обжаренных во фритюре, панировке. Подходит для фастфудной группы.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Яркий богатый вкус, раскрывающийся поэтапно
- Красивый изумрудный цвет с кусочками зеленого перца чили и чеснока – идеален для красивой сервировки



325 г / 12 шт, вес кор – 13 кг

РИСОВАЯ ВЕРМИШЕЛЬ С КРЕВЕТКАМИ



Ингредиенты

Рисовая вермишель, Sendo креветки, соус чили для морепродуктов, зеленый лук, перец, острый зеленый

Рисовую вермишель
отлично дополняют продукты:



**SHINKAI
ТОФУ** (стр. 64)



Padam соевый
соус (стр. 21)



Грибы Намеко
(стр. 63)



соус рыбный (стр. 85)

Кисло-сладкий соус это традиционный, очень популярный во всем мире соус. Это пикантная кислинка, нежная сладкая нотка и горчинка, которые, сочетаясь друг с другом, придают блюдам неповторимый вкус. Кисло-сладкий соус компании ResFOOD – это новое прочтение традиции. Ананас в составе соуса (29% мякоти ананаса) даёт и кислоту, и сладость, и пикантность, и фруктовую насыщенность одновременно.



Особенности приготовления:

Подходит к мясу (свинина в кисло-сладком соусе), птице, рыбе (карп в кисло-сладком соусе), овощам. Прекрасное макательное предложение к овощам (картошка фри), птице, мясу, морепродуктам, тофу, обжаренным во фритюре, темпуре, панировке. Идеально подходит для фастфудной группы.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Универсальный соус, применим фактически во всех кухнях мира
- Вязкая консистенция с выраженным вкусом - экономичный расход
- Удобная пластиковая упаковка с крышкой-дозатором



435 мл / 12 шт, вес кор – 6,7 кг



Ингредиенты

Грибы консервированные Намеко, Namura тофу, кисло-сладкий соус, арахис, зеленый лук, сухая смесь для китайского рагу, подсолнечное масло, морковь, ростки соевых бобов

Грибы консервированные Намеко отлично дополняют продукты:



Kenshin редька маринованная (стр. 29)



Padam соевый соус (стр. 21)



SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Масло кунжутное Genso (стр. 32)

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ РАГУ



СОУС ДЛЯ ЖАРКИ РИСА



РИС С КАПУСТОЙ КИМЧИ



Идеальная комбинация соевого соуса, лука, чеснока, кориандра, перца и карамели, которая придаст блюду богатый вкус и насыщенный аромат.



Особенности приготовления:

Жареный рис очень вкусен и традиционно готовится из пропаренного риса в сковороде вок или на обычной сковороде. В жареный рис можно добавить различные ингредиенты: овощи, мясо, яйца, а его настоящим украшением служит соус для жарки риса, который придает ему богатый вкус.



Преимущества:

- Натуральные ингредиенты
- Насыщенный многогранный вкус
- Уникальная рецептура



300 гр / 24 шт

Ингредиенты

Соус для жарки риса, Shinaki рис, соус кимчи, капуста кимчи

Соус для жарки риса
отлично дополняют продукты:



Shinaki рис
(стр. 8)



Соус Кимчи
(стр. 102)



соус рыбный (стр. 85)



Padam соевый
соус (стр. 21)

Соус рыбный (или соус Нам-Пла) получают из мелкой рыбы - анчоуса, которая была подвержена процессу ферментации более 12 месяцев.



Особенности приготовления:

В рыбном соусе можно обжаривать рыбу, мясо и овощи: так у них появится нежный рыбный аромат, а во вкусе зазвучат новые нотки. Соус рыбный является натуральным усилителем вкуса.



Преимущества:

- Ферментация не менее 12 месяцев, благодаря чему достигается мягкий и в то же время насыщенный рыбный вкус с тонкой сладостью
- Заменяет соль



750 гр / 12 шт



Ингредиенты

Рыбный соус, красная паста карри, Sendo креветки 21/25, Chang кокосовое молоко, груша китайская, сахар, сок лайма, красный чили перец, кинза

Соус Рыбный

отлично дополняют продукты:



Padam Premium соевый соус (стр. 20)



Рисовая вермишель (стр. 75)

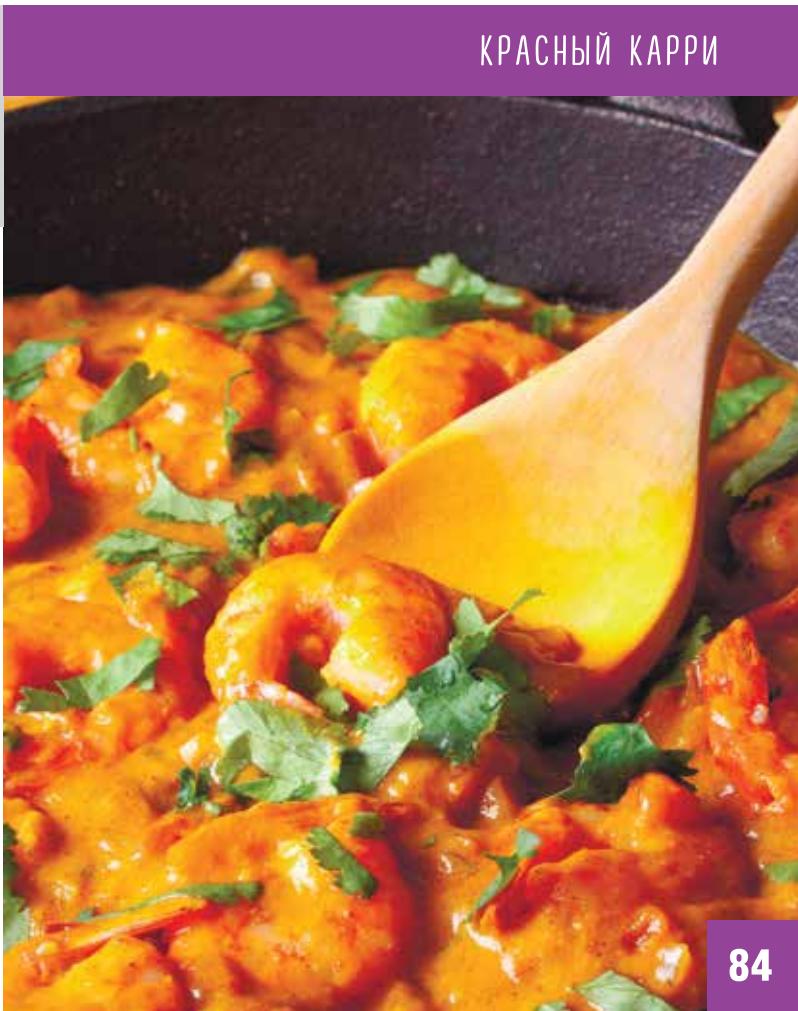


Масло кунжутное Genso (стр. 32)



Makado рисовый уксус (стр. 10)

КРАСНЫЙ КАРРИ



СОУС СЛИВОВЫЙ



Традиционный соус китайской, тайской и вьетнамской кухонь. Имеет нежный, сладко-кислый вкус. Сладость – основная характеристика этого соуса. Насыщенный пикантный и глубокий вкус задействует множество рецепторов.



Особенности приготовления:

Идеально подходит к жареным роллам из креветок и рыбы, к спринг-роллам, вонтонам, тофу, к блюдам, приготовленным в панировке, темпуре, на гриле. Используется как для готовки (для запекания утки или свинины, тушения рыбы и морепродуктов), так и как макательное предложение. Соус можно добавлять при жарке, чтобы получить аппетитную корочку. В Таиланде из этого соуса принято делать освежающие напитки с большим количеством льда. Подходит для фастфудной группы.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Вязкая консистенция с выраженным вкусом - экономичный расход
- Красивый янтарный цвет с кусочками желтой сливы - идеален для красивой сервировки
- Удобная пластиковая упаковка с крышкой-дозатором



435 мл / 12 шт, вес кор -7,3 кг

САЛАТ ФЕН СУ



Ингредиенты

Соус сливовый, Kekeshi вермишель фунчоза, Padam соевый соус, Takumi кунжутное семя белое, вырезка говяжья, красный лук, перец болгарский, шпинат, сок лайма, масло растительное, перец чили

Соус черно-перечный Chang отличично дополняют продукты:



Kekeshi вермишель Фунчоза резаная (стр. 101)



Kekeshi вермишель Фунчоза в брикетах (стр. 101)



Padam соевый соус (стр. 21)



Палочки бамбуковые круглые (стр. 17)

СОУС ШРИРАЧА ЛЕМОНГРАСС

Новое прочтение одного из самых популярных во всем мире острых соусов – Шрирача Лемонграсс. Лемонграсс добавляет соусу ярко-выраженную цитрусовую свежесть и сладковато-цветочный аромат, делает вкус соуса глубже, выгодно оттеняет жгучую остроту, оставляя приятное цитрусовое послевкусие.



Особенности приготовления:

Соус подходит для мяса, рыбы, морепродуктов и овощей. Используется в качестве маринада, как соус для запекания, макания и сервировки, также как заправка для пасты, гамбургеров, хот-догов, донер-кебабов. Если смешать соус Шрирача с майонезом, получится отличная заправка к запеченным и жареным морепродуктам, сэндвичам и пасте. Идеально подходит для фастфудной группы.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Удобная пластиковая упаковка, крышка с дозатором
- Яркий богатый вкус, раскрывающийся поэтапно
- Натуральные ингредиенты согласно аутентичной рецептуре



435 мл / 12 шт, вес кор – 6,7 кг



КУНГ ПАТ КХУНГ



Ингредиенты

Соус Шрирача, Namura грибы сушеные Шиитаке, соус рыбный, Sendo креветки, корень имбиря, растительное масло, зеленый лук, сахар, сок лайма, чеснок



Padam соевый соус (стр. 21)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



соус рыбный (стр. 85)



Takumi кунжут белый (стр. 26)

СОУС ЛЕМОНГРАСС



Соус Лемонграсс - сложный многоуровневый соус, основным ингредиентом которого является лимонное сорго. В его состав входит: перец чили, чеснок, кoriандр, слива, карамель.



Особенности приготовления:

Придает морепродуктам экзотический, насыщенный, более глубокий вкус.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFood
- Натуральные ингредиенты
- Многогранный насыщенный вкус



300 г / 12 шт

ЛАПША ПО-ТАЙСКИ



Ингредиенты

Рисовая лапша, соус лемонграсс, курица, зелень, болгарский перец, шампиньоны, Padam соевый соус

Соус Лемонграсс отлично дополняют продукты:



Листья бамбука
(стр. 47)



Пальмовый сахар
(стр. 97)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)



Перец сушеный острый
в стручках (стр. 68)

Тамариндовый соус - насыщенный яркий кисло-сладкий соус из экзотического фрукта - тамаринда.



Особенности приготовления:

Готовый кисло-сладкий Тамариндовый соус идеально подходит для обжарки, маринования или запекания рыбы и морепродуктов. Подходит в качестве салатной заправки и для приготовления напитков.



Преимущества:

- Эксклюзивная рецептура для ResFOOD
- Натуральные ингредиенты
- Насыщенный вкус



300 г / 24 шт



Ингредиенты

Салат Айсберг, куриная грудка, яйцо, крахмал, помидоры черри, помело, концентрат лайма, соус тамариндовый, рыбный соус, перец чили свежий, чеснок

Соус тамариндовый отлично дополняют продукты:



Жасминовый рис
Chang (стр. 77)



Рисовая лапша
(стр. 74)



Кокосовое
молоко (стр. 73)



соус рыбный (стр. 85)

САЛАТ С ПАМЕЛЛО



ЗЕЛЕНАЯ ПАСТА КАРРИ



ЗЕЛЕНОЕ КАРРИ С КУРИЦЕЙ И БАКЛАЖАНАМИ



Зеленая паста карри обладает остро-пряным вкусом, с явно ощутимым ореховым, лимонно-цитрусовым и базиликовым привкусом. Наличие в составе пасты 30% зеленого перца чили, а также зеленого базилика придает готовому блюду характерный зеленоватый цвет, благодаря которому оно получило свое название.



Особенности приготовления:

Блюдо с этой пастой готовят с кокосовым молоком, по консистенции оно скорее больше похоже на гуляш. Кроме пасты карри в блюдо добавляют мясо (свинину, говядину, курицу, рыбу, креветки или другие морепродукты) и овощи.



Преимущества:

- Удобная фасовка
- Средняя острота
- Постепенно раскрывающийся вкус
- Готовая база для быстрого приготовления аутентичного блюда



400 гр / 24 шт

Ингредиенты

Зеленая паста карри, Chang кокосовое молоко, соус рыбный, корень имбиря, креветочная паста, Chang жасминовый рис, вода или бульон, курица, баклажан, грибы, фасоль зеленая, лук-порей, сок лайма, красный чили перец

Зеленую пасту Карри отлично дополняют продукты:



Кокосовое молоко (стр. 73)



Namura грибы сушеныe Шиитаке (стр. 103)



соус рыбный (стр. 85)



Takumi кунжутное семя белое (стр. 26)

Из тайских паст карри желтая паста - самая умеренно острая. Присутствие куркумы в составе пасты придает готовому блюду характерный желтый цвет, благодаря которому оно и получило свое название. Желтое карри – блюдо с явно ощущимым ароматом восточных пряностей, орехо-цитрусовым вкусом.



Особенности приготовления:

Прекрасно сочетается с курицей и овощами. В качестве гарнира отлично подходит жасминовый рис, рисовая лапша или лепешки.



Преимущества:

- Удобная фасовка
- Умеренная острота
- Постепенно раскрывающийся вкус
- Готовая база для быстрого приготовления аутентичного блюда



400 гр / 24 шт



Ингредиенты

Желтая паста карри, Chang кокосовое молоко, соус рыбный, сок лайма, семга, куриный бульон, фасоль зеленая, банан, помидор черри, грибы

Желтую пасту Карри отлично дополняют продукты:



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Kekeshi лапша удон варено-мороженая (стр. 52)

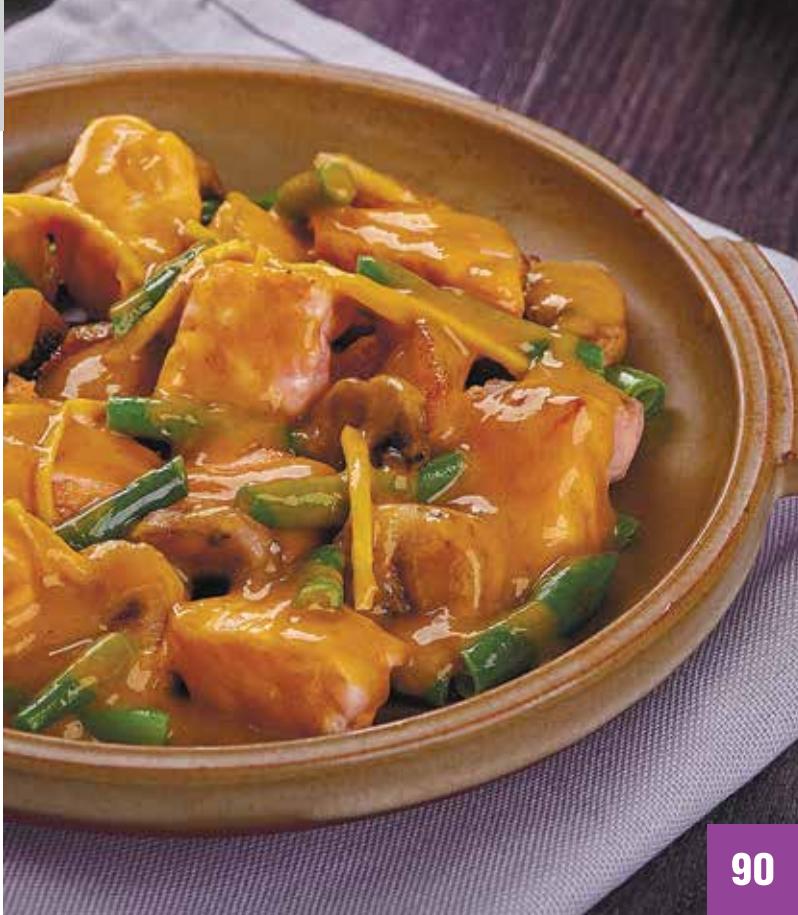


Кокосовое молоко (стр. 73)



соус рыбный (стр. 85)

ЖЕЛТОЕ КАРРИ С СЕМГОЙ



КРАСНАЯ ПАСТА КАРРИ



КРАСНОЕ КАРРИ С КРЕВЕТКАМИ И АНАНАСАМИ



Красная паста карри обладает остро-пряным вкусом, с сильно ощущимся ореховым и лимонно-цитрусовым привкусом. Самая оструяя из тайских паст карри. В составе пасты более 20 % красного перца чили, придающего готовому блюду характерный красный цвет, благодаря которому оно и получило свое название.



Особенности приготовления:

Блюдо с этой пастой готовят с кокосовым молоком, по консистенции оно скорее похоже на гуляш. Кроме пасты карри в блюдо добавляют мясо (свинину, говядину, курицу, рыбу, креветки или другие морепродукты) и овощи.



Преимущества:

- Удобная фасовка
- Самая оструяя из паст карри
- Постепенно раскрывающийся вкус
- Готовая база для быстрого приготовления аутентичного блюда



400 гр / 24 шт

Ингредиенты

Красная паста карри, Chang кокосовое молоко, соус рыбный, Sendo креветки, Chang жасминовый рис, вода или бульон, ананас, фасоль зеленая, китайская груша, лук-порей, креветочная паста, соус рыбный, сок лайма, красный чили перец

Красную пасту Карри отлично дополняют продукты:



Shinaki рис (стр. 8)



Kekeshi Лапша Удон варено-мороженый (стр. 52)



Кокосовое молоко (стр. 73)



соус рыбный (стр. 85)

Паста Том Ям Компании ResFood приготовлена только из свежих трав и специй, без которых невозможно приготовить настоящий суп Том Ям. Именно благодаря пасте Том Ям суп приобретает знаменитый кисло-острый вкус с приятным цитрусовым послевкусием.



Особенности приготовления:

Паста служит основой не только для приготовления одноименных супов, а также неотъемлемым компонентом различных соусов и аутентичных тайских и китайских блюд.

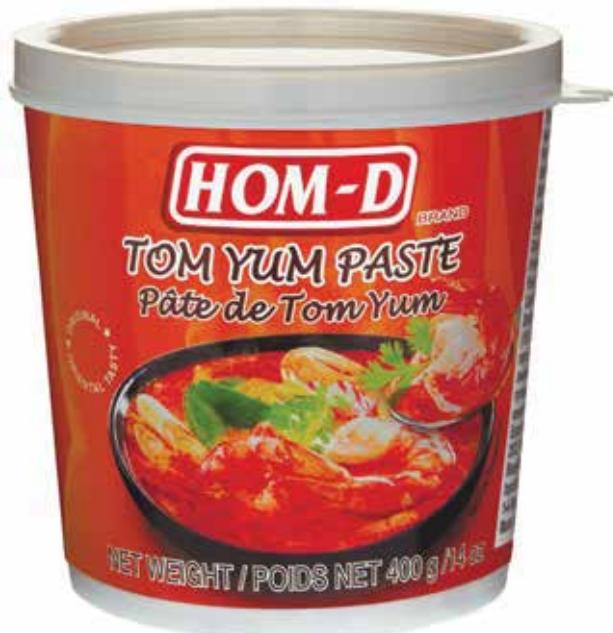


Преимущества:

- Удобная фасовка
- Постепенно раскрывающийся вкус
- Готовая база для быстрого приготовления оригинального супа Том Ям



400 гр / 24 шт



Ингредиенты

Паста Том Ям, соус рыбный, Sendo креветки 21/25, мидии в створках, чеснок, помидор черри, шампиньоны, сахар, сок лайма, кинза

Пасту Том Ям отлично дополняют продукты:



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Красная паста карри (стр. 90)

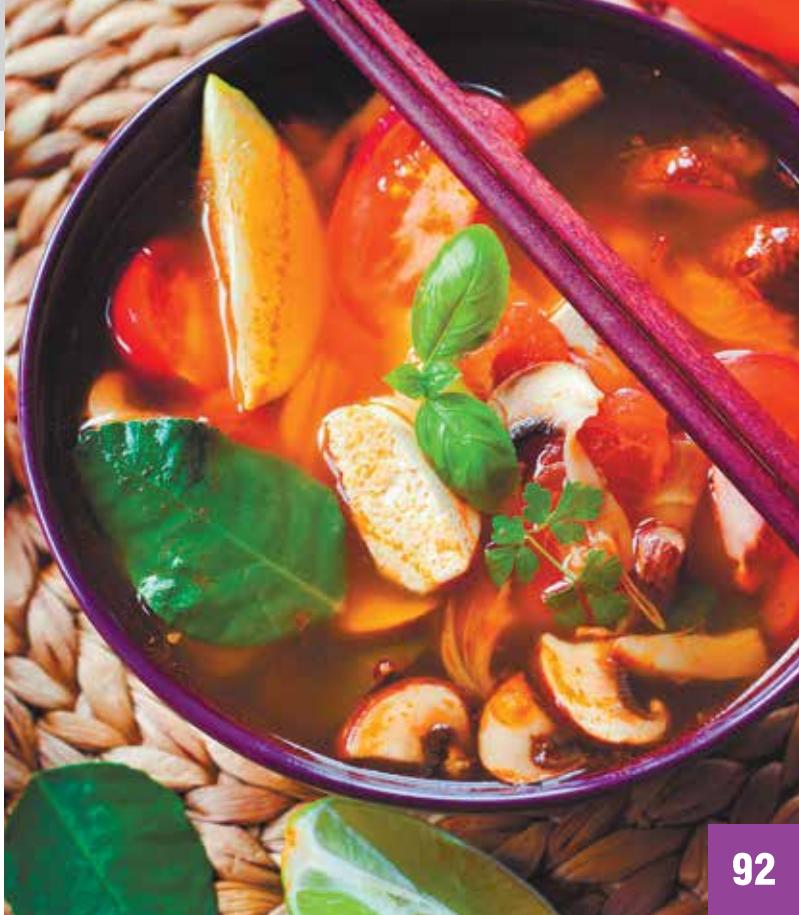


Кокосовое молоко (стр. 73)



соус рыбный (стр. 85)

ТОМ ЯМ



ПАСТА ТОМ КХА



ТОМ КХА



Паста Том Кха является готовой основой для одноименного супа, знаменитого сбалансированным сочетанием кислоты, соли, сахара и остроты с легкими цитрусовыми нотками.



Особенности приготовления:

Паста уже готова - ее достаточно добавить в суп и тщательно перемешать до однородной консистенции.



Преимущества:

- Удобная фасовка
- Постепенно раскрывающийся вкус
- Готовая база для быстрого приготовления оригинального супа Том Кха



400 гр / 24 шт

Ингредиенты

Паста Том Кха, Chang кокосовое молоко, соус рыбный, куриное бедро б/к, базилик, сахар, чили перец, сахар, сок лайма

Пасту Том Кха отлично дополняют продукты:



Кокосовое молоко (стр. 73)



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Зеленая паста карри (стр. 88)



Желтая паста карри (стр. 89)

ЛИСТЬЯ КАФФИР-ЛАЙМА СУШЕНЫЕ

Листья каффирского лайма представляют собой сдвоенные сочные листья насыщенного темно-зеленого цвета, которые, благодаря содержащимся в них эфирным маслам, издают сильный цитрусовый аромат, если их надорвать или нарезать.



Особенности приготовления:

Жесткие листья лайма не едят, их добавляют при приготовлении (чаще всего супов и карри), а затем перед подачей блюда их удаляют, как лавровый лист. Листья лайма придают блюду особый освежающий цитрусовый аромат, который достаточно сильно отличается от запахов лимонной цедры и других цитрусовых.



Преимущества:

- Экономичность
- Срок годности 24 месяца
- Натуральный продукт



100 г / 12 шт



Ингредиенты

Мидии, листья каффир-лайма сушеные, паста карри зеленая, рыбный соус, сок лайма

Листья каффир-лайма сушеные отлично дополняют продукты:



Жасминовый рис
Chang (стр. 77)



Паста Том Ям
(стр. 91)



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Паста Том Кха
(стр. 92)

МИДИИ ПО-ТАЙСКИ



СОК ЛАЙМА



Сок Лайма от компании ResFOOD - это 45% концентрат сока лайма. Имеет непрозрачный, светлый, желтый оттенок и кислый освежающий, терпкий вкус.



Особенности приготовления:

Сок лайма используют, как для приготовления многих блюд тайской кухни, так и для приготовления коктейлей.



Преимущества:

- Экономичность
- Срок годности 2 года
- Многофункциональность



1 л / 12 шт

САЛАТ ПО-ТАЙСКИ С ГОВЯДИНОЙ



Ингредиенты

Помидоры, огурцы, кабачки, свинина, сок лайма, пальмовый сахар, рыбный соус, перец чили, ростки сои, Namura грибы сушеные Шиитаке

Сок лайма
отлично дополняют продукты:



Паста Том Ям
(стр. 91)



Паста Том Кха
(стр. 92)



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Паста карри
красная (стр. 90)

Корень растения галангал, которое по виду напоминает имбирь.



Особенности приготовления:

Сушеный галангал очень хорош в маринадах для мясных блюд, приготовленных на гриле. Благодаря ему мясо приобретает нежность и сочность, отличные вкусовые качества.



Преимущества:

- Экономичность
- Срок годности 24 месяца
- Натуральный продукт



100 г / 30 шт



Ингредиенты

Sendo креветки, помидоры черри, шампиньоны, паста Том Ям, листья каффир лайма сушеные, лемонграсс сушеный, галангал сушеный, банан, концентрат лайма, рыбный соус, сахар, чили перец

Галангал сушеный отлично дополняют продукты:



Жасминовый рис
Chang (стр. 77)



Паста Том Ям
(стр. 91)



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Паста Том Кха
(стр. 92)

Смузи Том Ям с бананом



ЛЕМОНГРАСС СУШЕНЫЙ



КОКОСОВЫЙ СУП



Лемонграсс - отличный ароматизатор, являющийся незаменимым компонентом для таких тайских блюд как: суп Том ям, суп Том кха, супы карри и др.



Особенности приготовления:

Лемонграсс очень хорош с курицей, рыбой и морепродуктами (креветками и т.д.), он придает им свежий, приятный, аппетитный аромат.



Преимущества:

- Экономичность
- Срок годности 24 месяца
- Натуральный продукт



100 г / 30 шт

Ингредиенты

Chang кокосовое молоко, куриный бульон, шампиньоны, куриная грудка, лемонграсс сушеный, рыбный соус, имбирь, морковь, красный перец чили, лемонграсс сушеный

Лемонграсс сушеный
отлично дополняют продукты:



Chang жасминовый
рис (стр. 77)



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Паста Том Кха
(стр. 92)



Паста Том Ям
(стр. 91)

Пальмовый сахар - это сахар, полученный из сока пальмы пальмирской. Сок пальмы уваривают до состояния патоки, постоянно перемешивая.



Особенности приготовления:

При приготовлении блюд тайской кухни сахарные лепешки можно просто натереть на терке или подогреть в микроволновой печи на низком уровне до размягчения сахара.



Преимущества:

- Аутентичный продукт
- Срок годности 24 месяца
- Натуральный продукт



454 г / 24 шт



Ингредиенты

Shinaki рис, Chang кокосовое молоко, пальмовый сахар, кокосовая стружка, клубника, киви, банан, ананас

РОЛЛ С ФРУКТАМИ И КОКОСОВОЙ СТРУЖКОЙ

Пальмовый сахар

отлично дополняют продукты:



Chang жасминовый
рис (стр. 77)



Кокосовое молоко
(стр. 73)



Паста Том Кха
(стр. 92)



Паста Том Ям
(стр. 91)







Корея - географическая территория, включающая Корейский полуостров с прилегающими островами.

В 1960-х годах страна была одной из беднейших в регионе, тогда как сейчас это развитое промышленное государство.

В России популярен вариант корейской кухни от корё-сарам, то есть от советских корейцев. Этот вариант несколько отличается от корейской кухни в самой Корее.

Интересно, что корейская морковь в традиционной корейской кухне отсутствует, так как появилось после депортации корейцев в 30-е годы XX века в Центральную Азию.

ПАСТА ОСТРАЯ ПЕРЦОВАЯ ТАБАДЖАН



ХАРУСАМЕ С ГОВЯДИНОЙ



Паста Табаджан - особый соус из перца чили и масел. Используется как самостоятельная приправа при готовке.



Особенности приготовления:

Табаджан - идеальное дополнение для маринада по-настоящему острых крылышек. Подходит и для макания, правда рекомендуется смешивать пасту с другими ингредиентами. Это соус для тех, кто действительно любит очень острую пищу.



Преимущества:

- Оптимальная пастообразная консистенция
- Повышенная острота благодаря натуральному сычуаньскому перцу
- Только натуральные ингредиенты



0,92 кг / 6 шт

Ингредиенты

Паста островая перцовая Табаджан, Kekeshi вермишель Харусаме, Minoru соус рисовый мирин, Padam соевый соус, Namura грибы сушеные Шиитаке, Takumi кунжутное семя белое, масло кунжутное, чеснок, морковь, перец болгарский, лук-порей

Пасту острую перцовую Табаджан отлично дополняют продукты:



Namura грибы сушеные Шиитаке (стр. 103)



Takumi кунжут белый (стр. 26)



Kekeshi вермишель Фунчоза в брикетах (стр. 101)



Масло кунжутное Genso (стр. 32)

ВЕРМИШЕЛЬ ФУНЧОЗА В БРИКЕТАХ/РЕЗАННАЯ

Крахмальная вермишель не обладает резко выраженным вкусом, она легко впитывает вкус соуса или бульона, в которых готовится, приобретая вкус этого соуса. Используется как в супах, салатах, так и горячих блюдах.

**Особенности приготовления:**

Существует два способа приготовления: ее можно сварить за 3-4 минуты в кипящей воде или просто залить кипятком и оставить на 8-10 минут.

**Преимущества:**

- Обладает отличными органолептическими свойствами благодаря сбалансированному сочетанию крахмалов
- 2 варианта нарезки: порционные брикеты и резаная
- Без добавок и красителей
- Упругая, эластичная и рассыпчатая вермишель после варки
- Исключительно автоматизированная сушка, что гарантирует чистый высококачественный продукт

**0,5 кг / 30 шт****0,5 кг / 30 шт****Ингредиенты**

Kekeshi вермишель фунчоза, соус рыбный, Padam Premium соевый соус, Makado рисовый уксус, масло кунжутное, вырезка говяжья, китайская капуста, сахар, морковь, шпинат, ростки сои, сок лайма

Вермишель Фунчезу **KEKESHI**
отлично дополняют продукты:



SHINKAI
ТОФУ (стр. 64)



Padam Premium
соевый соус (стр. 20)



Takumi кунжут черный
(стр. 27)



Соус Кимчи
(стр. 102)

ГОИ ГА



СОУС КИМЧИ И КИМЧИ special



СУП КИМЧИ



Соус Кимчи или, как его еще называют, паста Кимчи, считается главным ингредиентом более чем 170 блюд корейской национальной кухни.



Особенности приготовления:

Соус придаст любому блюду острый вкус и насыщенный аромат.



Преимущества:

- Авторский рецепт бренд-шефа
- Оптимальный баланс остроты, кислинки и пряностей
- Пониженное содержание жиров
- Подходит для маринада
- Соус может использоваться в качестве маринада для капусты, мяса и рыбы, а также оттенять вкус риса для роллов и супов с морепродуктами



1 кг / 6 шт

Ингредиенты

Kekeshi вермишель фунчоза в брикетах, Namura тофу, Padam Premium соевый соус, Minoru соус рисовый мирин, Takumi кунжут черный, соус кимчи, соус рыбный, лук-порей, болгарский перец, свиная шея, капуста кимчи, перец чили, чеснок

Соус Кимчи
отлично дополняют продукты:



Takumi кунжут черный
(стр. 27)



Takumi кунжут белый
(стр. 26)



соус рыбный (стр. 85)



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)

На сегодняшний день это самый распространенный и культивируемый в мире гриб. Сегодня из шиитаке, помимо салатов и мисо-супа, делают даже десерты и йогурт.



Особенности приготовления:

Универсальный продукт, который можно жарить, тушить, готовить на пару, добавлять в салаты.



Преимущества:

- Оптимальный размер (3-4 см)
- Ножка 0,5-1 см
- Только цельные "мясистые" шляпки без сора



250 гр / 30 шт



Ингредиенты

Рис Shinaki, Namura грибы сушеные Шиитаке, грибы Еноки, грибы Вешенки, лук

Грибы сушеные Шиитаке **Namura** отлично дополняют продукты:



Shinaki рис (стр. 8)



Kekeshi вермишель Харусаме (стр. 57)



Genso соус Терияки (стр. 31)



Kekeshi лапша Соба (стр. 53)

РИСОВЫЙ СУП С ГРИБАМИ



ВКУСОВАЯ ПРИПРАВА «ДАШИДА» СО ВКУСОМ ГОВЯДИНЫ



ГО НИКУ СЕГА



Приправа используется для приготовления первых и вторых блюд на основе говяжьего бульона с целью придания бульону яркого вкуса.



Особенности приготовления:

Рекомендуется применять приправу до соления блюда.



Преимущества:

- Придает блюду обогащенный, насыщенный вкус
- Экономный расход
- Простая в использовании



1 кг / 10 шт

Ингредиенты

Говяжья вырезка, лук порей, вкусовая приправа Дашида со вкусом говядины, имбирь свежий, Padam соевый соус, мирин, масло сливочное, Takumi кунжут

Вкусовую приправу Дашида отлично дополняют продукты:



Лапша удон
Kekeshi (стр. 54)



Масло кунжутное
Genso (стр. 32)



Сухие водоросли
комбу (стр. 41)



Namura грибы сушеные
Шиитаке (стр. 103)

ПАСТА СОЕВАЯ ПЕРЦОВАЯ КОЧУДЯН

Кочудян - традиционная корейская соевая паста с добавлением перца. Это самая острые соевая паста с большим содержанием перца и кисловато-соевыми нотками. Отлично подойдет для острых корейских супов, как основа для тушения мяса. Придает готовому блюду сочную фактуру и яркий красный цвет.



Особенности приготовления:

Паста готова к употреблению, поэтому ее нужно просто добавить в блюдо и тщательно перемешать. Эта паста не содержит никаких искусственных добавок, холестерина и имеет достаточное количество необходимых витаминов, таких как витамин С и витамин В.



Преимущества:

- Традиционная корейская приправа
- Не содержит искусственных добавок
- Очень острые



0,5 кг / 20 шт



Ингредиенты

Паста соевая перцовую кочудян, Shinaki рис, Padam соевый соус, Makado рисовый уксус, свиная шея, морковь, брокколи, болгарский перец, стручковая фасоль, репчатый лук, томатная паста, сахар

Пасту соевую перцовую Кочудян отлично дополняют продукты:



Shinaki рис (стр. 8)



Padam соевый соус (стр. 21)



Makado рисовый уксус (стр. 10)



Takumi кунжутное семя черное (стр. 27)

ОСТРОЕ РАГУ



ЖАРЕНИЙ РИС

Предлагаем Вам высококачественные продукты фабрик Республики Южная Корея глубокой заморозки в вакуумной упаковке, с использованием метода шоковой заморозки, что позволяет сохранить до 90% полезных веществ, а также свежий, яркий аромат и насыщенный вкус продукта. Срок годности: 24 месяца. Блюда готовятся по международным рецептам на любой вкус от неострых до пряных и пикантных. Продукты готовы к употреблению: нужно только разогреть. Всего 4 минуты в СВЧ или на ВОКе!

Вся продукция имеет международные и российские сертификаты качества



Жареный рис с Кимчи
(остро - кислый вкус)
В состав входит
корейский салат «Кимчи»



Жареный рис с крабом
(не острый вкус)
В состав входит мясо краба
и крабовый омлет



**Жареный рис с
морепродуктами**
(пряно - острый вкус)
В состав входят стреки
чеснока и устричный соус



Жареный рис с креветкой
(не острый вкус)
В состав входит
7 видов свежих овощей
и цельная Креветка



Жареный рис
с курочкой Терияки
В составе хрустящая
курочка и соус Терияки

ЛЕПЁШКА ПРАТХА ПШЕНИЧНАЯ, ЛЕПЁШКА ПРАТХА С ЛУКОМ

Популярное блюдо Индийского субконтинента широкое применение в формате fast food с использованием разнообразных дополнительных начинок - прекрасная альтернатива шаурме и другим закускам в лаваше. В отличие от лаваша тесто продукта слоёное и сочное. Изготавливается из муки азиатских сортов пшеницы.



Особенности приготовления:

Предлагается в замороженном виде, сроком реализации 24 месяца при температуре -18 °С. Готовить в духовке или на сковороде без масла, не размораживая продукт по 1 минуте на каждой стороне.



Преимущества:

- Простой и быстрый способ приготовления продукта готового к употреблению
- Различные составы и вкусовые характеристики
 - Только натуральные ингредиенты
 - Прекрасная основа для разнообразных горячих блюд и закусок (многоцелевое использование – меняйте только начинки и соусы)
 - Длительный срок хранения
 - Доступная цена



Популярное блюдо в странах Ближнего Востока, национальное блюдо Ливанской и Израильской кухни, в современности известно во всём мире. Можно использовать как гарнir к основным блюдам, в качестве соуса а так же как готовую к употреблению Закуску.



Особенности приготовления:

Готовится из отварного нута, с добавлением масла, сока лимона и кунжутной пасты с добавлением приправ и различных ингредиентов, в связи с чем Хумус может приобретать различные вкусовые оттенки.



Преимущества:

- Многоцелевое использование
- Различные вкусовые характеристики
- Готовый продукт для употребления
- Только натуральные продукты
- Продукт для приверженцев ЗОЖ
- Удобная упаковка (500 г.)
- Длительный срок хранения
- Доступная цена

ХУМУС КЛАССИЧЕСКИЙ



ХУМУС С ПЕРЦЕМ ПЕППЕРОНИ



ХУМУС С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ



ХУМУС СО ВКУСОМ МАРИНОВАННЫХ ОГУРЧИКОВ



БУЛОЧКА БАО ОРИГИНАЛЬНАЯ**БУЛОЧКА БАО ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ****БУЛОЧКА БАО БЛЭК**

Популярное блюдо Паназиатской кухни широкое применение в формате fast food с использованием разнообразных дополнительных начинок – прекрасная альтернатива хот-догу и бургерам. Сэндвич бао (sandwich bun) – паровая булочка без начинки, весом 45 г. разных цветов с использованием натуральных красителей растительно-го происхождения. Изготавливается из муки (blue rose) азиатских сортов пшеницы.

**Особенности приготовления:**

Предлагается в замороженном виде, сроком реализации 24 месяца при температуре -18 °С. Готовить на пару при 90°C в течении 7-8 минут. Возможно приготовление во фритюре для употребления в качестве десерта с заварным кремом в сочетании с ягодами или фруктами (а-ля пончик со сладкой начинкой)

**Преимущества:**

- Простой способ приготовления продукта готового к употреблению
- Различные составы и вкусовые характеристики
- Только натуральные ингредиенты
- Прекрасная основа для разнообразных хот-догов и бургеров (многоцелевое использование – меняйте только начинки и соуса)
- Длительный срок хранения
- Доступная цена

Булочки бао или баоцзы в Китае, во Вьетнаме банхбао (bánh bao), в Японии никуман, в Корее пянсе – всё это небольшой пирожок, приготовленный на пару из дрожжевого теста пшеничной муки с разными начинками. В качестве начинки могут использоваться как мясные продукты, так и растительные (тофу, капуста, грибы, тыква) или их сочетание.



Особенности приготовления:

Предлагается как готовый продукт (120 г.) в замороженном виде, сроком реализации 6 месяцев при температуре -18 °С и употреблении в течении 5 часов после приготовления (парообработки).



Преимущества:

- Простой способ приготовления продукта готового к употреблению
- Различные составы и вкусовые характеристики
- Только натуральные ингредиенты, 40% начинки в составе продукта
- Индивидуальная упаковка - 120 г.
- Длительный срок хранения
- Доступная цена

БУЛОЧКА БАО СВИНИНА С КИМЧИ



БУЛОЧКА БАО КУРИЦА С ОВОЩАМИ



БУЛОЧКА БАО ГОВЯДИНА С КАПУСТОЙ



БУЛОЧКА БАО ВЕГЕТАРИАНСКАЯ



КОЛБАСКИ «КАНІ» ВЕНГЕРСКИЕ (ИЗ ГОВЯДИНЫ)



КОЛБАСКИ «КАНІ» ВЕНСКИЕ (ИЗ СВИНИНЫ)



КОЛБАСКИ «КАНІ» ГРИЛЬ С СЫРОМ



Имеют огромную популярность в разных кухнях мира от Европы до Паназиатского региона. Используются в закусках, салатах, основных горячих блюдах и первых горячих блюдах. Можно готовить на сковороде с применением незначительного количества масла, духовке и открытом огне (углях).



Особенности приготовления:

Колбаски прошли первичную термическую обработку при изготовлении, особенности зависят от выбранного способа приготовления.



Преимущества:

- Многоцелевое использование
- Различные составы и вкусовые характеристики
- Только натуральные продукты, 90% содержания натурального мяса
- Удобная упаковка - 850 г. (среднее значение)
- Длительный срок хранения
- Доступная цена

Васаби порционный
стик



5 гр / 600 шт

Соевый соус порционный
стик



10 гр / 500 шт

Соевый соус порционный
баночка дип-пот



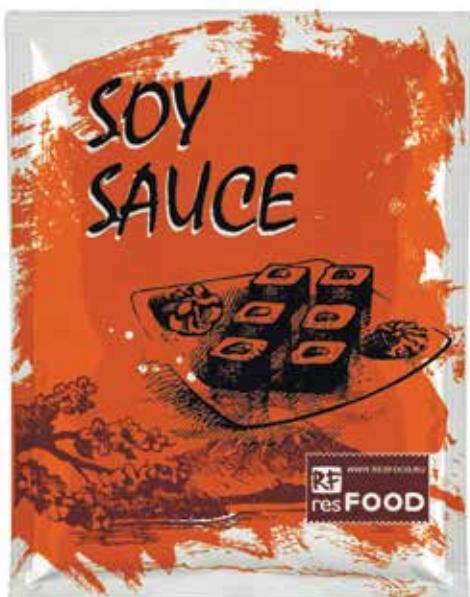
30 гр / 150 шт

Имбирь порционный
баночка дип-пот



30 гр / 45 шт

Соевый соус порционный
саше



25 мл / 200 шт



Особенности:

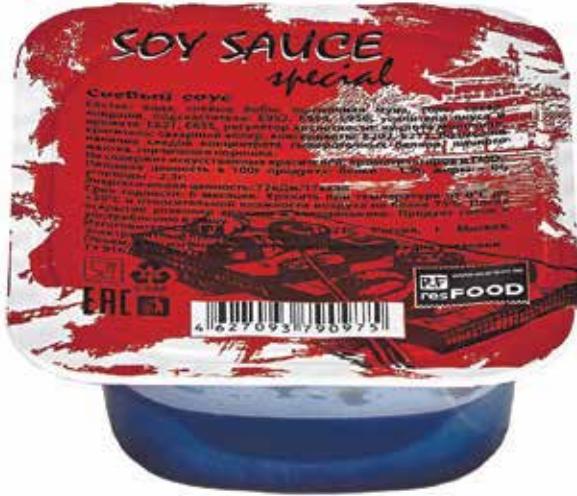
Хранение порционной продукции от 0° С до 25° С, имеет срок годности от 4 до 12 месяцев. Дозировка упаковки: имбирь - 30 гр, соевый соус - 10 гр, 25 гр, 30 гр и васаби - 5 гр., достаточно для одной порции роллов. Создание индивидуального дизайна упаковки.



Преимущества:

- Сырье высшего качества
- Возможна индивидуальная рецептура
- Оптимальный размер порции
- Эксклюзивный дизайн

Соевый соус Special баночка дип-пот



30 мл / 72 шт

Кунжутный соус баночка дип-пот



30 гр / 72 шт



Особенности:

Хранение порционной продукции от 0° С до 25° С имеет срок годности от 4 до 12 месяцев. Универсальность применения соусов. Можно использовать, как для макания, так и в качестве дрессинга к салатам. Создание индивидуального дизайна упаковки.



Преимущества:

- Сырье высшего качества
- Возможна индивидуальная рецептура
- Оптимальный размер порции
- Эксклюзивный дизайн



Компания ResFOOD предлагает Вам готовый рисовый соус для заправки риса на основе натурального рисового уксуса MAKADO. Индивидуальный подход при разработке уникальной рецептуры рисового соуса, который будет отвечать высоким стандартам Вашего ресторанных предприятия, обеспечит стабильное качество готовой продукции.



Преимущества готового рисового соуса на основе рисового уксуса MAKADO:

- Рисовый соус изготовлен на основе рисового уксуса MAKADO натурального брожения. Разработан и произведен в России по традиционной японской рецептуре с применением современных технологий. Без использования красителей и консервантов.
- Создание особого деликатного вкуса рисового соуса, который будет подчеркивать индивидуальность представленных блюд в Вашем ресторане. Разработка рецептуры при участии бренд-шефа компании ResFOOD Чернышева Н.Н.
- Использование готового продукта позволяет распределять время более продуктивно и рационально, без потери качества.
- Мы обеспечиваем для Вас неизменное качество рисового соуса. Исключается человеческий фактор при приготовлении соуса в ресторане. Контроль компонентов соуса осуществляется на высокотехнологичном оборудовании при производстве.

! **Обращаем Ваше внимание**, при заказе готового рисового соуса по индивидуальной рецептуре, необходимо учитывать следующее:

- Минимальный объем составляет 1 тонну
- Поставляется в Bag-in-Box по 20 л
- Срок хранения 12 месяцев с даты розлива рисового соуса
- Полный цикл производства первой партии и доставка на склад ResFOOD после утверждения рецептуры и пробы готового продукта составляет 14 дней
- Если требуется брендирование продукции, то к поставке первой партии требуется дополнительно 30 дней на предпечатную подготовку и печать этикеток



Брендированная продукция - это визитная карточка Вашей компании

Порционная продукция и бамбуковые палочки

- Тираж от 35 000 штук
- Индивидуальный дизайн
- Специально выверенный размер порций
- Высокие сроки годности

Почему выгодно брендировать продукцию?

- Продукция станет более узнаваемой
- Лояльность Ваших клиентов повысится
- Ваш сервис выйдет на новый уровень
- Вырастет количество постоянных клиентов*



*Согласно собственным исследованиям компании ResFOOD

***... а вот совершенство уже
не мелочь!***