



НАСТОЯЩИЙ ЭКСПЕРТ В АЗИАТСКОЙ КУХНЕ
КАТАЛОГ



С 2002 ГОДА В РОССИИ!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога компании Состра.

Являясь единственным заводом в России по производству соевого соуса методом естественного брожения, мы стояли у истоков создания категории паназиатских продуктов в России.

С 2002 года мы ведём непрерывную работу по разработке продуктов азиатской кухни: соусов, маринадов, заправок, лапши и других популярных продуктов. За это время мы заняли лидирующую позицию на рынке.

Имея богатый и успешный опыт в производстве и продажах, мы активно развиваем направления retail, СТМ и HoReCa, азиатский сегмент которых пользуется всё большей популярностью.

2024 год – год соусов чили. Мы обновили рецептуру всех соусов чили и сделали их более вкусными.

Мы запустили линейку высококачественных соусов чили «Шри-рача» с повышенным содержанием чили, а также линейку острых соусов чили в сегменте эконом. Теперь каждый потребитель выберет соус чили для себя!

Рады предложить сотрудничество, при котором партнёры получают:

- Надёжного партнёра для создания долгосрочных и доверительных отношений по направлениям retail, СТМ и HoReCa.
- Востребованный ассортимент продуктов паназиатской кухни, объем продаж которых ежегодно растет.
- Аутентичные азиатские продукты, соответствующие высочайшим стандартам качества, что имело подтверждение международным сертификатом BRC.
- Экспертную поддержку производителя, зарекомендовавшего себя на рынке благодаря высокому профессионализму технологов из Азии.
- Уникальную возможность дорабатывать азиатские вкусы под ожидания российского потребителя в единственной в России NPD лаборатории по созданию паназиатских вкусов.
- Индивидуальный подход, выгодные условия и преимущества для всех видов бизнеса.



О КОМПАНИИ



№1 В РОССИИ

Состра – единственный завод в России по производству соевого соуса методом естественного брожения. Площадь завода составляет 42 000 м².

Завод был построен в 2002 году в Истринском районе Московской области, что позволяет лучше и быстрее удовлетворять запрос доставки азиатских продуктов на рынки России, СНГ и Европы.

В производстве соевого соуса используются традиционно азиатские технологии, являющиеся родоначальниками для многих последующих рецептур.

В 2023 году запущены линии по изготовлению чипсов нори.

200 000 ТОНН В ГОД

Производственные мощности компании Состра превышают 200 000 тонн готовой продукции в год. Завод производит паназиатские продукты: соевые соусы и азиатские соусы, заправки для салатов и основы для супов.

Состра заботится о том, чтобы продукт оставался аутентичным даже после переноса производства в Россию. Процесс производства происходит под управлением команды азиатских технологов.

Готовая продукция хранится на полностью автоматизированном складе вместимостью 11 500 м².

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



25 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

Завод Состра осуществляет полный процесс производства соусов от первичной закладки ингредиентов для брожения до расфасовки в потребительскую тару.

Оборудование завода Состра включает 25 производственных линий и предусматривает разные типы упаковки: от кубических ёмкостей до саше.

Также Состра предлагает серию блюд готовой еды в коробочках. Их можно быстро и легко приготовить – нужен только кипяток, а на вкус они сравнимы с блюдами, которые привозят сервисы доставки.



300 ВИДОВ АЗИАТСКИХ ПРОДУКТОВ

С 2002 года командой технологов Состра создано более 300 аутентичных продуктов в портфеле собственных брендов и 150 рецептур для каналов HoReCa и СТМ.

На заводе в Подмосковье производятся оригинальные композиции для аутентичных азиатских блюд: соусы для приготовления и соусы для макания, а также чипсы нори.

Ассортимент завода включает не только соевые соусы, но и широкую линейку ингредиентов для азиатских блюд. Популярные виды азиатской лапши импортируются из Азии.

ЭКСПОРТ В 14 СТРАН

Сегодня продукция компании Состра представлена во всех федеральных округах России.

Азиатские продукты компании Состра востребованы и на экспортных рынках, таких как Германия, Польша, Чехия, Венгрия, Украина, Беларусь, Казахстан, Киргизия, Узбекистан, Армения, Израиль, Эстония, Вьетнам, Китай.

Дистрибуцией продукции Sen Soy на экспортных рынках Европы занимается официальный представитель компании Flavor Hub, базирующийся в Польше.

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

Производство сертифицировано в соответствии с международным стандартом НАССР, что подтверждает высокое качество реализуемого продукта.

Производство ежегодно проходит аудиторскую проверку сетевого ритейла, уровень стандартов которой сопоставим с самыми жёсткими требованиями к качеству.

Также на заводе внедрена система управления качеством, соответствующая международным стандартам BRC (Global Standard for Food Safety), которая всегда позволяла экспортировать продукцию в Европу.





ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОЕВОГО СОУСА



ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

Являясь единственным заводом в России по производству соевого соуса методом естественного брожения, компания Состра обеспечивает контроль всех этапов производства – от закладки и созревания продукта до отгрузки его в магазин.

Особое внимание в компании уделяется как безоговорочному соблюдению технологии производства, так и высоким стандартам качества сырья.

Соевый соус – это натуральный и полезный продукт. В его приготовлении участвуют всего 4 ингредиента: соевые бобы, пшеница, вода и грибы аспергелиус, запускающие процесс ферментации.

НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В компании Состра используется классическая азиатская технология производства, которая состоит из нескольких этапов.

Измельчённые соевые бобы и пшеницу обрабатывают паром и подселяют к ним аспергелиус. В полученную смесь добавляют соляной раствор и перемещают в 100 тонные бродильные чаны для длительного созревания, в процессе которого происходят многочисленные корректировки температурного режима. На выходе из этого этапа получают концентрированную заготовку – кодзи, из которой в дальнейшем будет приготовлен каждый конкретный вид соевого соуса.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ

В мире известно более 267 рецептур соевого соуса, каждый из которых создается на основе кодзи.

Кодзи это НЕ соевый соус, а только основа для будущего соевого соуса.

Для получения классического соевого соуса кодзи снижают концентрацию, иначе вкус будет слишком концентрированным.

Для получения других видов соевого соуса в классический соевый соус дополнительно добавляют специи и приправы.

РАЗЛИЧИЯ СОЕВЫХ СОУСОВ SEN SOY

Линейка соевых соусов Sen Soy разделяет продукты стандартной, длительной и премиальной выдержки, которые различаются не только по вкусу и аромату, но и по органолептическим свойствам.

Чем больше белка в соевом соусе, тем более широкий спектр аминокислот и микроэлементов в его составе, а значит он полезнее.

Стандартный период выдержки при первичной ферментации соевого соуса Sen Soy составляет до 150 дней.



ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ ВКУС СОЕВОГО СОУСА

Насыщенность вкуса и аромата соевого соуса зависит от состава ингредиентов и итогового количества белка в продукте.

На количество образовавшегося белка в большей степени влияют длительность и температурные режимы брожения.

В линейке Sen Soy представлены продукты для всех ценовых сегментов: средний-, средний+ и высокий. Эти соевые соусы произведены по разным технологиям, имеют разный состав, вкус и аромат.

ДЛЯТЕЛЬНАЯ И ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА

Соевые соусы Sen Soy длительной выдержки проходят 200-дневный период ферментации, что гарантирует насыщенный вкус и аромат продукта.

Соевые соусы Sen Soy премиальной выдержки – это улучшенная версия соевых соусов длительной выдержки. Благодаря тому, что режимы выдержки в процессе ферментации находятся под усиленным контролем и их чаще корректируют, вкус соуса приобретает уникальный узнаваемый оттенок, а белка и полезных свойств в нём больше, чем в остальных.

Ценовой сегмент Средний-	Ценовой сегмент Средний+	Ценовой сегмент Высокий
 Соевый соус СТАНДАРТНОЙ выдержки 150 дней выдержки	 Соевый соус ДЛЯТЕЛЬНОЙ выдержки 200 дней выдержки	 Соевый соус ПРЕМИАЛЬНОЙ выдержки Корректировка режимов при 200-дневной выдержке



SEN
SOY

СОЕВЫЕ СОУСЫ

Компания Состра – единственный завод в России по производству соевого соуса методом естественного брожения. Качество соевого соуса зависит от длительности выдержки: чем длительнее процесс ферментации, тем богаче вкус и аромат готового продукта.

Поддерживая тенденции рынка, компания Состра предлагает своим потребителям три разных продукта:

Соевый соус стандартной выдержки	Соевый соус длительной выдержки	Соевый соус премиальной выдержки
150 дней выдержки	200 дней выдержки	Ежедневная корректировка режимов при 200-дневной выдержке

СОЕВЫЕ СОУСЫ ПРЕМИАЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ



для макания

ОРИГИНАЛЬНЫЙ

соевый соус оригинальный

За счёт ежедневных корректировок режимов выдержки соус имеет необыкновенно наполненный вкус и повышенное содержание белка. А эргономичная форма бутылочки и крышка-дозатор делают его удобным для использования.



150 мл
Диспенсер
6



для макания / меньше соли

ЛЁГКИЙ

соевый соус лёгкий

Соевый соус с высоким содержанием белка и самым низким содержанием соли в линейке соевых соусов премиальной выдержки. Подходит для потребителей, соблюдающих низкосолевую диету.



150 мл
Диспенсер
6



для приготовления

СОЕВЫЕ СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

для маринования / приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Соевый соус № 1 в рейтинге независимых экспертов ресторанных сегментов паназиатской кухни. Имеет самое низкое содержание углеводов в линейке соевых соусов длительного брожения.



220 мл
Стекло
6



для маринования / приготовления / макания

ТЕРИЯКИ

соевый соус терияки

Один из традиционных соусов японской кухни. Японские пряности и специи придают ему богатый вкус, а благодаря ноткам ананаса и имбиря он становится особенно экзотическим.



220 мл
Стекло
6



для приготовления / макания

ТЕРИЯКИ С КУНЖУТОМ

соус-приправа

Уникальная соус-приправа, разработанная по собственной рецептуре азиатскими технологами предприятия. Имеет кунжутные семена в составе для придачи особенного азиатского колорита готовому блюду.



260 г
Стекло
6



для макания

СУШИ И САШИМИ

соевый соус

Специально разработанный совместно с рестораторами соус с учётом особенностей японской кухни. Водоросль Комбу в составе отлично оттеняет японские блюда, не перебивая вкус рыбы, риса и нори.



220 мл
Стекло
6



для макания

ДЛЯ СУШИ

соевый соус

Изготовлен по традиционной японской рецептуре. В Японии такой соус называют «сёю», что означает «чистый соевый соус». Семейный формат упаковки сделает покупку экономной.



1 л
ПЭТ
6

* по отчету исследовательской компании Ромир.





**SEN
SOY**

СОЕВЫЕ СОУСЫ

Соевый соус – самый покупаемый и употребляемый продукт паназиатской кухни в России, согласно мнению независимых экспертов. Опираясь на отчет исследовательской компании «Ромир» по изучению восприятия азиатской кухни, нам известно следующее о потреблении соевого соуса:

- соевые соусы «Sen Soy» – первый выбор потребителей в России;
- соевый соус употребляют 78% россиян;
- его используют 1-3 раза в неделю;
- чаще всего его добавляют в блюда при приготовлении;
- 77% россиян всегда имеют соевый соус дома;
- 23% россиян покупают его впрок.

СОЕВЫЕ СОУСЫ СТАНДАРТНОЙ ВЫДЕРЖКИ



для маринования / приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Эргономичная бутылка удобно лежит в руке и позволяет контролировать порционность соуса. Отличная находка для тех, кто много готовит, а также для небольших ресторанов и фуд кортов.



для маринования

МАРИНАД

соевый соус

Отличная приправа для маринования птицы, мяса, рыбы и морепродуктов. Идеально подобранные ингредиенты и соляной баланс помогут замариновать любое блюдо в течение короткого времени.



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для маринования / приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Классический соевый соус не только изысканно вкусный и притягательно ароматный, но ещё является самым узнаваемым и покупаемым соевым соусом в линейке. Имеет широкую географию поставки и высокую лояльность среди потребителей.



для приготовления / макания

ПРЯНЫЙ

соевый соус

Традиционный соус, адаптированный под российского потребителя. Экзотический вкус соусу придает необычное сочетание сока ананаса и имбиря с традиционными приправами лука и чеснока.



для приготовления / макания

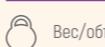
ТЕРИЯКИ

соевый соус

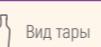
Один из традиционных соусов японской кухни. Натуральные специи, богатый вкус ананаса и имбиря дополнит любое блюдо. Небольшой объём упаковки удобен при транспортировке и в готовке на свежем воздухе.



Знаки и обозначения в каталоге:



Вес/объем



Вид тары



Количество в коробке

для приготовления / макания

ЛЁГКИЙ

соевый соус



Менее солёный с более низким содержанием углеводов по сравнению с другими соевыми соусами в линейке стандартной выдержки. Подойдёт для тех, кто следит за ежедневным потреблением соли.



для макания

ДЛЯ СУШИ

соевый соус



Отличный выбор для суши, роллов и пеке. Имеет сбалансированный, несолёный вкус. Не требует разбавления. Дополняет индивидуальность каждого блюда японской кухни.



для приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус



Специально разработанный маленький формат бутылки для тех, кому нужен соевый соус «под рукой». Небольшой объём упаковки удобен при транспортировке и в готовке на свежем воздухе.





대신
부동산 1층

ЧИЛИ СОУСЫ



ЧИЛИ СОУСЫ

Соус чили – один из самых популярных соусов в мире. Люди выбирают его за натуральный состав и приздание особенного изысканного вкуса любому блюду. Существует несколько разновидностей соусов чили, их объединяет содержание ферментированной мякоти перца чили в составе. Именно перец чили придает изысканную объемную остроту, не подавляя вкус остальных продуктов, а ферментированность делает продукт полезным.

Насыщенность соуса чили зависит от количества перца в составе – чем его больше, тем ярче и насыщеннее вкус. Линейка Sen Soy представлена высококачественными соусами с богатым содержанием чили в составе. Мы используем только натуральный перец чили и производим этот соус по аутентичной технологии, возможно, поэтому эти соусы такие вкусные.

Шрирача – одна из разновидностей соусов чили. Есть две популярные трактовки вкуса Шрирачи. В одном варианте это суперострый соус чили, с объемным вкусовым звучанием, а во втором – соус с более мягкой остротой и чесночными нотками и сладким послевкусием. Наша линейка представлена этими двумя вкусами, а также средним вкусом, который взял все самое лучшее от этих двух рецептур. Эти соусы в бутылочке с удобным дозатором для наливания имеют повышенное содержание перца чили, что делает их состав не только вкусным, но и полезным. Шрирача привнесет яркость вкуса и аромата любому блюду, ее можно использовать как при приготовлении, так и для макания.

Линейка соусов в стеклянной бутылочке представлена более легкими вкусами, сдобреными экзотическими фруктами типа манго или ананаса. Это популярная трактовка соусов чили, подходящая для людей, которые ценят сладковатое послевкусие.

Соусы чили в традиционных бутылочках отлично подходят для тех, кому важно создать азиатский колорит при сервировке стола. Фирменная бутылочка в форме старинного азиатского дома-пагоды отлично создает атмосферу экзотики и радости от ярких вкусов. Кстати, один из соусов этой линейки – кисло-сладкий – не имеет отношения к соусам чили, но поместили его в этот раздел за его репутацию.

Линейка соусов чили украсят вкус блюд не утяжеляя бюджет. Это удачный выбор на каждый день для потребителей, которые любят изысканный азиатский вкус.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для приготовления / макания
豕 牛 鸡 鱼 辣椒

ШРИРАЧА

соус чили

Эта рецептура сочетает две другие, предлагая россиянам полюбившуюся рецептуру за счет сбалансированного вкуса и аромата, сдобренного объемным вкусом перца чили.

СОДЕРЖАНИЕ ЧИЛИ	БАНКА	БОЛТИНКА	КОРОБКА
55%	310 г	ПЭТ	6
	320 г	Стекло	6
	860 г	ПЭТ	6

для приготовления / макания
豕 牛 鸡 鱼 辣椒
NEW 辣椒

ШРИРАЧА ОСТРО-СЛАДКАЯ

соус чили

Популярная у россиян разновидность вкуса соуса шрирача, острота которого снижена на фоне появления активного букета сладковатого вкуса и аромата. Подходит как для приготовления, так и для макания. Деликатно дополняет вкус блюд, не внося слишком активный вкус перца чили.

СОДЕРЖАНИЕ ЧИЛИ	БАНКА	БОЛТИНКА	КОРОБКА
55%	310 г	ПЭТ	6

для макания
豕 牛 鸡 辣椒

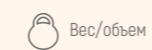
ШРИРАЧА С ЧЕСНОКОМ

соус чили

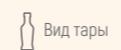
По мнению экспертов, такую разновидность соуса шрирача предпочитают на американском континенте – там любят, чтобы в соусе был заметный аромат чеснока, что придает соусу особый шик.

СОДЕРЖАНИЕ ЧИЛИ	БАНКА	БОЛТИНКА	КОРОБКА
48%	150 г	ПЭТ	12

Знаки и обозначения в каталоге:



Вес/объем



Вид тары



Количество в коробке



Свинина



Говядина



Мясо птицы



Рыба и морепродукты



Степень остроты



**SEN
SOY**

대신
부동산 1층

ЧИЛИ СОУСЫ



ЧИЛИ СОУСЫ

для приготовления / макания



ЧИЛИ МАНГО

соус чили манго

Сочетание кусочеков сладкого спелого манго, жгучего перца чили и душистого чеснока. Один из самых популярных соусов тайской кухни, в котором гармонично соединены сладкое пюре и острые приправы.



320 г
Стекло
6

для приготовления / макания



ЧИЛИ АНАНАС

соус чили ананас

Сочетание кусочеков сладкого спелого ананаса, жгучего перца чили, пряного имбиря и душистого чеснока. Один из самых экзотичных соусов в котором гармонично соединены сладкое пюре и острые приправы.



320 г
Стекло
6

для приготовления / макания



СЛАДКИЙ ЧИЛИ

соус сладкий чили

Удивительное сочетание остроты и сладости. Яркое и гармоничное соединение вкусов придают соусу особую пикантность, которая позволяет быть ему самым востребованным и многофункциональным тайским соусом.



320 г
Стекло
6

* по отчету исследовательской компании Ромир.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



СОУСЫ ЧИЛИ ЭКОНОМ

для приготовления / макания



СОУС ЧИЛИ ОСТРЫЙ

соус чили

Мы осознаем, что ситуация подталкивает многих людей к экономии, предлагаем новинки и для сегмента эконом. Идеально украсит вкус любого блюда на каждый день, не сильно влияя на бюджет. Подходит как для макания, так и для приготовления блюд с острым вкусом.



200 г
ПЭТ
12

для приготовления / макания



СОУС ЧИЛИ ОСТРЫЙ С ЧЕСНОКОМ

соус чили

Это более мягкая версия соуса чили Острый, в котором усилен аромат чеснока и снижена острота. Соус с ярким ароматом и послевкусием, подходит для макания и приготовления блюд. Он также идеально украсит вкус любого блюда на каждый день, не сильно влияя на бюджет.



200 г
ПЭТ
12

СОУСЫ В ТРАДИЦИОННОЙ БУТЬЛОЧКЕ

для приготовления / макания



СЛАДКИЙ ЧИЛИ

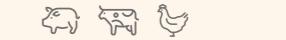
соус сладкий чили

Универсальный паназиатский соус. Густая, в меру острая смесь томатов, сладкой паприки с имбирно-прямыми нотками и перцем чили. Соус придаёт мясу, птице и рыбе лёгкий экзотический вкус и аромат.



260 мл
ПЭТ
12

для приготовления / макания



ЖГУЧИЙ ЧИЛИ

соус жгучий чили

Идеальный баланс остроты перца чили и сладости насыщенного томатного пюре понравится всем любителям острых блюд. Соус отлично дополняет блюда из птицы и мяса.



260 мл
ПЭТ
12

для приготовления / макания



КИСЛО-СЛАДКИЙ

соус кисло-сладкий

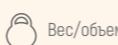
Экзотическое сочетание двух вкусов – кислого и сладкого – придают свежий имбирь, кусочки сладкого перца и моркови. Мягкий пряный вкус добавит аутентичности в любое готовое блюдо.



260 мл
ПЭТ
12



Знаки и обозначения в каталоге:



Вес/объем



Вид тары



Количество в коробке



Свинина



Говядина



Мясо птицы



Рыба и морепродукты



Степень остроты

**SEN
SOY**

ВСЁ ДЛЯ СУШИ

대신
부동산
1층

ВСЁ ДЛЯ СУШИ

Серия всё для суши от Sen Soy – уникальная и оригинальная линейка с широким выбором продуктов по тематике «Суши дома».

Линейка продуктов «Суши дома» позволяет не только проявить творчество в приготовлении экзотических блюд, но и для кулинарных поисков.

Каждый может на собственной кухне экспериментировать в приготовлении азиатских блюд по разным рецептам, сочетая азиатские ингредиенты с привычными продуктами. Такого Вам не подадут ни в одном ресторане!

При этом качество продукции Sen Soy гарантирует, что суши точно будут держать форму и подарят отличное настроение.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



СУШИ НОРИ

морские водоросли суши нори

Морские водоросли – главный продукт Японии. Водоросли нори – продукт с самым высоким содержанием белка и полезных углеводов в линейке Sen Soy. Изготовлены из водорослей рода Порфира. 5 или 10 листов в упаковке.



14 г	Пакет	20
28 г	Пакет	36



ИМБИРЬ

маринованный имбирь

Эту изысканную пряность готовят из самых молодых корешков имбиря, без жёстких волокон, нежных по консистенции и вкусу, что значительно отличает наш продукт от конкурентов. Придаёт пикантность любому блюду и оттеняет вкус суши и роллов.



145 г	Стекло	10
300 г	Дой-пак	18



БАМБУКОВАЯ ЦИНОВКА

профессиональная

Макиму профэшнл – идеальный инструмент для скрутки суши, роллов. Она поможет Вам выглядеть очень ловким, а суши и роллы скрутятся самостоятельно, ведь профессиональная циновка изготовлена специально для этого.



станд.	58,5 г	Шоу-бокс	60
проф.	58,5 г	Шоу-бокс	60



РИСОВЫЙ УКСУС

рисовый уксус для суши

Рисовый уксус – неотъемлемый компонент для приготовления суши и роллов, ведь именно благодаря ему рис склеивается. Придаёт форму готовым японским изыскам, но не перебивает их вкус.



220 мл	Стекло	6
--------	--------	---



БАМБУКОВАЯ ЦИНОВКА

для приготовления роллов

Макису, циновка из бамбука, скрепленного хлопковой нитью, служит своеобразным инструментом для приготовления суши и роллов, в то же время является атрибутом сервисовки.



станд.	58,5 г	Шоу-бокс	60
проф.	58,5 г	Шоу-бокс	60



РИС

рис для суши

Для приготовления настоящих суши или роллов необходимо использовать рис высшего сорта, у которого повышенное содержание крахмала. При приготовлении такой рис образует и держит форму, готовить с ним легко.



250 г	Пакет	24
1 кг	Пакет	6



ВАСАБИ

приправа васаби

Эта пряная приправа готовится из корневища особого сорта хрена – эвтермы. Васаби – обязательный атрибут для суши, роллов и сашими. Он позволяет без опасений употреблять сырую рыбу.



43 г	Тубик	24
------	-------	----



БАМБУКОВЫЕ ПАЛОЧКИ

сервировка

Палочки для еды – это традиционный столовый прибор, которым пользуются любители паназиатской кухни. Единичная упаковка с 5 парами палочек – удобное решение для дома и ресторана.



35 г	Шоу-бокс	60
------	----------	----



**SEN
SOY**

대신
부동산 1층

人山人海

ЛАПША

ДРУГАЯ АЗИАТСКАЯ ЛАПША



СОБА

лапша гречневая соба

Лапша для приготовления традиционного японского блюда. За счёт гречневой муки имеет пониженное содержание углеводов. Натуральный состав: гречневая мука, пшеничная мука высшего сорта, вода, соль.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



ЯИЧНАЯ ЛАПША

лапша пшеничная

Круглая яичная лапша с насыщенным вкусом. Является базовым ингредиентом для целой серии азиатских рецептов. Натуральный состав: пшеничная мука, вода, яичный порошок и соль.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



РИСОВАЯ ЛАПША

лапша рисовая

Прозрачная, тонкая рисовая лапша с неповторимым нежным вкусом. Прекрасно подходит для заправки супов и бульонов, может подаваться в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



УДОН

лапша пшеничная удон

Лапша из пшеничной муки традиционного размера. Натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода и соль. Используется как отдельный ингредиент и как самостоятельное блюдо.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



ХУ-ТЕУ

лапша рисовая ху-теу

Белоснежная тонкая и полупрозрачная рисовая лапша в форме тонкой изящной вермишели. Прекрасно подходит для заправки супов и бульонов, может подаваться в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.



200 г	Пакет	24
-------	-------	----



РАМЕН

лапша пшеничная

Тонкая лапша из пшеничной муки необычной формы – имеет квадратное сечение и колоритный аутентичный вкус. Идеально подходит как для одноименного блюда, так и для самостоятельного использования.



300 г	Пакет	24
-------	-------	----



СОМЕН

лапша пшеничная сомен

Тонкая и длинная японская лапша из твёрдых сортов пшеницы. Имеет нежный пшеничный вкус и аромат. Натуральный состав: мука пшеничная, соль и вода.



300 г	Пакет	24
-------	-------	----



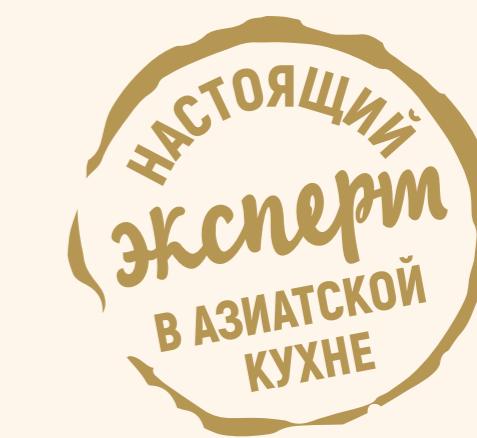
ЛАПША ФО-ХО

лапша рисовая фо-хо

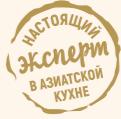
В странах Азии рисовая лапша – второй по популярности продукт после риса. А в России это самая часто употребляемая лапша при приготовлении паназиатских блюд. Самые популярные – Пад Тай и суп Фо.



200 г	Пакет	24
-------	-------	----



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*





SEN
SOY

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лапша быстрого приготовления Sen Soy не обжаривается в масле, а поэтому не является вредным продуктом. Поэтому она такая вкусная и аппетитная. Это сильно отличает её от всех конкурентов на рынке, у которых лапша проходит этап обжаривания в масле.

Серия наборов лапши быстрого приготовления разработана специально для активных, но занятых людей. Чтобы приготовить этот азиатский изыск, нужны всего лишь кипяток и 5 минут свободного времени. Лапша быстро заваривается, а экзотический соус добавит яркости вкусу и колоритности блюду. Съел, выбросил упаковку – и никаких хлопот!

Уникальный дизайн упаковки напоминает знаменитые коробочки из служб доставки. Качество продукта также соответствует качеству воках служб доставки, при этом нужно ничего ждать.

В каждой коробочке собраны лапша – фунчоза или рисовая, – которые идеально сочетаются с аутентичным соусом из настоящих азиатских специй и приправ. Готовое блюдо посыпается арахисом или кунжутом – и настоящий паназиатский вок готов.

В линейке Sen Soy представлены самые популярные и известные вкусы: тайский Пад Тай, китайский Вок, японские Терияки и Мисо, китайский Устричный и вьетнамский Фо.

Каждый найдёт для себя идеальный вкус.



ЛАПША ВОК

ланч -бокс рисовая лапша вок

Рисовая лапша под кисло-сладким соусом и кунжутом – традиционное сочетание китайской кухни. Сочетание имбиря, кунжута и свежих овощей наполнят готовое блюдо настоящим азиатским колоритом.



125 г Термокороб 12

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



СУП ФО БО

ланч-бокс суп фо бо

Национальный вьетнамский суп в удобном формате. Традиционная рисовая лапша, основа для супа фо, душистая зелень и сытная основа помогут погрузиться в волшебную атмосферу вьетнамской кухни.



125 г Термокороб 12



ЛАПША ПАД ТАЙ

ланч-бокс рисовая лапша пад тай

Рисовая лапша под соусом Пад Тай с арахисом – традиционное сочетание тайской кухни. Тайский соус с тамариндром, ананасом и устричным соусом придаст тот самый аутентичный вкус.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД ТАЙСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с тайским соусом

Вермишель фунчоза под тайским соусом – быстрый способ приготовить изысканный обед в тайском стиле. Сочетание сладости ананаса и пряности тамаринда в соусе внесят настоящий шик в готовое блюдо.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД СОУСОМ ТЕРИЯКИ

ланч-бокс лапша фунчоза с соусом терияки

Фунчоза под японским соусом терияки с кунжутом. Сочетание свежего имбиря с фруктовыми и овощными нотками в основе соуса и белого кунжута придают фунчозе аутентичность, характерную для этого блюда.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД КИТАЙСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с китайским соусом

Национальная паназиатская лапша фунчоза под экзотическим китайским соусом с арахисом. Устричный соус, японские древесные грибы и шиитаке в основе соуса зададут не повторимый тон готовому блюду.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД ЯПОНСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с соусом мисо

Фунчоза с кунжутом и с соусом из пасты мисо – традиционное сочетание японской кухни. Это необычное соединение устричного соуса, мисо пасты, водорослей вакаме, семян кунжута и рыбного бульона.



125 г Термокороб 12





**SEN
SOY**

АЗИАТСКИЕ СОУСЫ

Азиатские соусы – основа в паназиатской кухне. Они определяют тон и вкус готового блюда. Именно поэтому компания «Состра» строго следит за аутентичностью специй, пряностей и ингредиентов, входящие в их состав.

Согласно последним исследованиям:

- 58% Россиян нравится аутентичный вкус в паназиатских блюдах;
- 57% используют азиатские соусы 2-3 раза в неделю;
- 45% потребителей ценят сбалансированный вкус и аромат специй в азиатских соусах.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для макания / маринования



КИМЧИ

соус кимчи

для маринования / приготовления



ВОК

соус вок

для маринования / приготовления



ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ

соус чёрный перец

Один из наиболее популярных соусов азиатской кухни для блюд из мяса. В составе – четыре вида чёрного перца и экстракт из свежих устриц. Блюда получаются очень сочными, нежными и ароматными.



320 г Стекло 6



для обжаривания



ТЕРИЯКИ СЛАДКИЙ

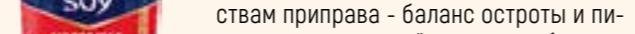
соус терияки сладкий

Подходит для обжаривания аутентичных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Японские пряности в составе придают привычным продуктам особый аромат, лёгкую сладость и пикантность.



310 г Стекло 6

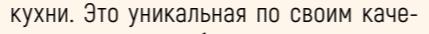
для макания / маринования



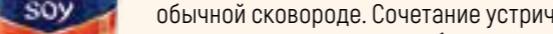
ТОНКАЦУ

соус тонкацу

для приготовления



для маринования / приготовления



ВОК

соус вок

Идеальная основа для блюд из лапши, приготовленных на сковороде вок или обычной сковороде. Сочетание устричного соуса и японских грибов сделают любое блюдо аутентичным.

310 г Стекло 6



для маринования / приготовления



УСТРИЧНЫЙ

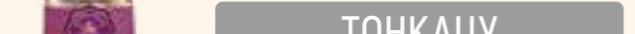
соус устричный

Традиционный соус паназиатской кухни. Экстракт устриц и соевый соус – основные компоненты, которые отлично маринуют мясо, особенно говядину. Готовое блюдо получается сочным, ароматным и мягким.



330 г Стекло 6

для макания



ТОНКАЦУ

соус тонкацу

для маринования



Традиционный японский соус для одноимённого блюда – свиной котлеты Тонкацу. Богатый вкус и аромат специй и трав в сочетании с фруктовой сладостью образуют уникальную вкусовую палитру.

350 г Стекло 6

для маринования



ТЕРИЯКИ

соус терияки для маринования

Этот соус – настоящая находка для любителей барбекю и гриля. Густой японский маринад делает мясо душистым и сочным внутри. Идеальный баланс компонентов позволяет замариновать мясо за 30 минут.

310 г Стекло 6



для маринования/ приготовления



УНАГИ

соус унаги

Имеет достаточно густую консистенцию и сладко-солёный вкус с нотками копчёности. Традиционно предназначен для приготовления унаги, но зачастую используется как маринад и для других видов рыбы.



320 г Стекло 6

**SEN
SOY**

대신
부동산
1층

СОУСЫ В САШЕ

СОУСЫ В САШЕ

Азиатские соусы в саше – универсальное решение для приготовления аутентичных паназиатских блюд. В линейке соусов саше Sen Soy представлены восемь самых популярных соусов Азии для приготовления.

Есть мнение, что вся паназиатская кухня – острая, однако это заблуждение. Учитывая это, технологами Sen Soy была разработана серия азиатских соусов с нулевым уровнем остроты. Рецептуры особенно понравятся тем, кто только знакомится с кулинарным миром Азии.

В каждом соусе тщательно подобран баланс специй и приправ. Все соусы линейки заменяют от 7 до 13 аутентичных, экзотических приправ, которые приадут готовому блюду «именно тот» яркий и узнаваемый вкус. Удобный формат упаковки рассчитан на разовое применение. Рецепт на упаковке поможет правильно подобрать все ингредиенты и их пропорции, и приготовить сытный, быстрый и разнообразный ужин на 4 персоны.



ТЕРИЯКИ

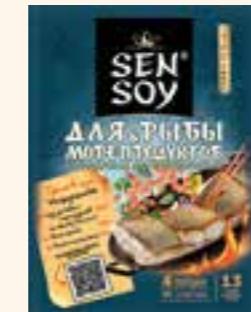
соус терияки



120 г
Пакет
15



120 г
Пакет
15



ДЛЯ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

соус для рыбы и морепродуктов



120 г
Пакет
15

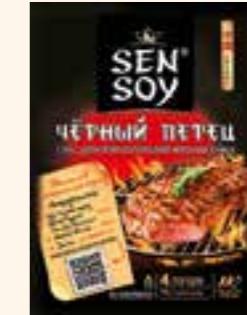
Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ

соус чёрный перец



КИСЛО-СЛАДКИЙ

соус кисло-сладкий



120 г
Пакет
15



120 г
Пакет
15



120 г
Пакет
15



ЯКИТОРИ

соус якитори



120 г
Пакет
15



120 г
Пакет
15



КАРРИ

КАРРИ

соус карри



120 г
Пакет
15



СОУСЫ ВОК



80 г
Пакет
15



80 г
Пакет
15



ПАД ТАЙ

соус вок



80 г
Пакет
15

Знаки и обозначения в каталоге:



Вес/
объем



Вид
упаковки



Коли-
чество
в коробке



Сви-
нина



Говя-
дина



Мясо
птицы



Рыба и
морепро-
дукты



Соевое
мясо



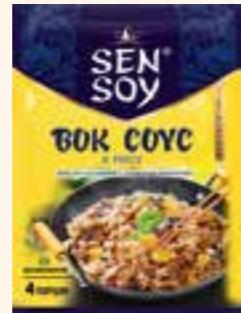
Подходит
вегетарианцам



Степень
остроты

SEN SOY

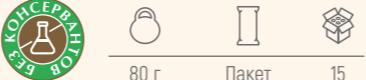
СОУСЫ В САШЕ



К РИСУ

соус вок к рису

Кисло-сладкий соус для приготовления риса - прекрасное дополнение к любимому гарниру. Его яркий, выраженный вкус и экзотический аромат придаст азиатский акцент простому рису за считанные минуты.



К ОВОЩАМ

соус вок к овощам

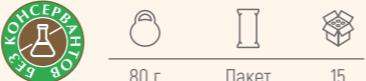
Специально разработанный соус вок для жарки овощей. Сочетание японских специй с древесными грибами и шиитаке приадут интересный вкус любым овощам и превратят повседневный рацион в азиатскую экзотику.



ВОК ЧАПЧЕ

соус вок чапче

Соус для приготовления знаменитого корейского национального блюда Чапче. Сочетание японского древесного гриба и шиитаке, ароматных специй позволит приготовить настоящее корейское Чапче дома.



ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ



МИСО

основа для супа мисо

Самый популярный суп Японии, который можно легко и быстро приготовить дома. Натуральный состав: соевые бобы, рис и вода. Самое высокое содержание белка в линейке основ для супов.



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ФО

основа для супа фо



ТОМ ЯМ

основа для супа том ям



КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



ДЛЯ МОРКОВИ

корейская заправка для салатов

Приготовить дома знаменитое блюдо, знакомое с детства, легко с помощью заправки для моркови по-корейски. В составе все 10 необходимых для этого специй. Одной порции заправки достаточно для 700 г готового продукта.



ДЛЯ ГРИБОВ И БАКЛАЖАНОВ

корейская заправка для салатов

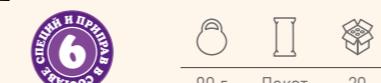
Специально разработанная рецептура под контролем азиатских технологов предприятия. Заправка сочетает в себе 9 специй и приправ, позволяющих быстро получить настоящий корейский вкус.



ДЛЯ ФУНЧОЗЫ

корейская заправка для салатов

Фунчоза – одно из самых популярных блюд азиатской кухни. Это и праздничное угощение, и будничная закуска. Ингредиенты в фунчозе могут быть разными, но заправка всегда одна.



ДЛЯ КАПУСТЫ

корейская заправка для салатов

С заправкой для капусты по-корейски можно приготовить простой и быстрый вариант корейского Кимчи дома. В составе предусмотрены 9 аутентичных специй в том числе и паста Чили.





SEN
SOY

대신
부동산 1층
우호즈

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ОРЕХОВАЯ

японская заправка для салатов

Заправка Ореховая разработана специально для любителей овощей и овощных салатов. Заправка сочетает в себе 9 экзотических специй и приправ, которые точно разнообразят привычные блюда.



40 г Пакет 20



ЦИТРУСОВАЯ

японская заправка для салатов

Цитрусовая заправка – квинтэссенция ярких вкусов – лимона и апельсина в сочетании с ароматными специями. Готовому блюду придаёт манящий аромат, свежий вкус и мягкую кислинку.



40 г Пакет 20



ИМБИРНАЯ

японская заправка для салатов

Самая низкоуглеводная заправка в линейке заправок для салатов. В составе 8 специй, в том числе протёртый свежий имбирь, который придают салату характерную экзотическую нотку.



40 г Пакет 20



ХЛОПЬЯ НОРИ

японская заправка для салатов

Популярная в странах Азии присыпка из водорослей нори со специями – популярный способ разнообразить вкус блюд. Мы соединили крошку нори с кунжутом и получили совершенно уникальную добавку к привычной еде – Хлопья нори.

Идеально подходит для риса, овощей, рыбных и мясных блюд. Отлично разнообразит вкус любого бутерброда и оживит вкус ежедневной еды. Просто добавьте несколько ложечек хлопьев в качестве приправы, и вкус блюда заиграет новыми нотками.

А еще хлопья можно есть ложкой в качестве вкусного «соленого десерта», все кто пробует ее, не могут остановится!

Но люди в Азии любят его не только за вкус. Состав полезных микроэлементов нори дополняется в присыпке кальцием, которым так богат кунжут. В итоге использование хлопьев приносит еще и пользу организму, наполняя привычную пищу витаминами и микроэлементами.



30 г Пакет 18



САЛАТ ФУНЧОЗА

набор для салата фунчоза

В набор входят: бобовая вермишель фунчоза, готовая заправка для салата и соевый соус. Выверенная пропорция приправ наполняет салат особенным букетом специй, который превращает его в удивительное блюдо с острым пряным вкусом и нежным ароматом.



190 г Пакет 6





SEN SOY

ЧИПСЫ НОРИ

Чипсы нори – один из основных снеков в странах Азии. Ими можно перекусить как дома, сидя у телевизора или планшета, так и взять с собой в университет, на прогулку или на работу. Они удобно упакованы и не занимают много места.

Это высушенная и спрессованная водоросль, которую собирают, затем подвергаются кулинарной тепловой обработке, высушивают и поджаривают в чистом виде или со специями.

Мы используем водоросль семейства Порфира, выбирая этот сорт за его яркий, но чистый вкус. В процессе прозрастания эта водоросль красного цвета, но во время сушки она приобретает красивый и плотный зеленый цвет, который является изюминкой этого сорта.

Наиболее частые причины выбора чипсов нори: это вкусно, это полезно, это удобно, это модно, это быстро. Продукт один, а причин много!

Чипсы нори – отличный перекус для тех, кто трепетно относится к своему здоровью и заботится о стройной фигуре, ведь это богатый источник йода и витаминов группы В, С, А, Е, фосфора, кальция и бета-каротина. Это низкокалорийный продукт, поэтому он отлично подходит для тех, кто на диете. При этом регулярное употребление чипсов нори улучшает работу сердечно-сосудистой системы, благотворно влияет на пищеварение, повышают аппетит и нормализуют давление.

Мы предлагаем потребителям чипсы нори наиболее популярных вкусов как с чистыми натуральными вкусами, так и с острыми добавками: оригинальные, терияки, васаби, кимчи и с оливковым маслом. Каждый найдет любимый вкус, чтобы похрустеть!

Линейка продуктов «Суши дома» позволяет не только проявить творчество в приготовлении экзотических блюд, но и для кулинарных поисков.

Каждый может на собственной кухне экспериментировать в приготовлении азиатских блюд по разным рецептам, сочетая азиатские ингредиенты с привычными продуктами. Такого Вам не подадут ни в одном ресторане!

Создавайте собственные рецепты, делитесь ими с друзьями, проводите тематические встречи или романтические вечеринки. Продукты Sen Soy из серии «Все для суши» помогут создать подходящий колорит.

При этом качество продукции Sen Soy гарантирует, что суши точно будут держать форму и подарят отличное настроение.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ОРИГИНАЛЬНЫЕ

чипсы нори оригинальные

Чипсы нори – популярная корейская лёгкая закуска из морской водоросли. Продукт для тех, кто трепетно относится к своему здоровью и заботится о стройной фигуре. Имеет высокий уровень белка в составе.



4,5 г Пакет 18



ТЕРИЯКИ

чипсы нори с терияки

Гармоничное сочетание насыщенного вкуса соевого соуса терияки и специфического вкуса водорослей. Для тех кто любит аутентичный азиатский вкус.



4,5 г Пакет 18



ВАСАБИ

чипсы нори с васаби

Полезная закуска с настоящим острым японским васаби. Хрустящие пластинки нори, обжаренные на кунжутном масле, прекрасно утолят голод и сохраняют все исключительные свойства морских водорослей.



4,5 г Пакет 18



КИМЧИ

чипсы нори с кимчи

Национальная корейская закуска с традиционным острым соусом кимчи. В Южной Корее этот снек давно пользуется особой популярностью, его едят даже дети. Для России это новый тренд.



4,5 г Пакет 18



С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

чипсы нори с оливковым маслом

Этот вид чипсов нори создан специально для российских потребителей. Они идеально подойдут как любителям чистых натуральных вкусов, так и для приготовления компактных оонигири.



4,5 г Пакет 18



ОРИГИНАЛЬНЫЕ

чипсы нори оригинальные

Иногда не нужна пачка чипсов нори с полным объемом, ведь нужно просто перекусить. На этот случай мы выпустили уменьшенную пачку. Все тот же восхитительный вкус, тот же полезный состав, но объем пачки меньше.



3 г Пакет 18





ИЗЮМИНКА АЗИИ

АРАХИС В ГЛАЗУРИ



АРАХИС В ГЛАЗУРИ «КОКОС»

арахис в глазури

Питательный и вкусный снек для любителей азиатской экзотики. Арахис богат витаминами, минералами и антиоксидантами полезными для здоровья человека, а кокосовая глазурь порадует сладкоежек.



42 г Пакет 60



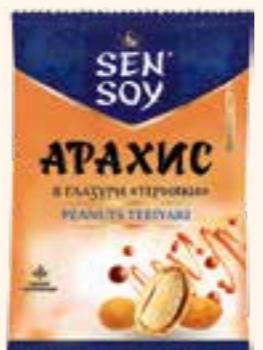
АРАХИС В ГЛАЗУРИ «ВАСАБИ»

арахис в глазури

В меру острый арахис для тех, кто любит поострее. Удобная, компактная, порционная, лёгкая упаковка позволяет брать этот снек на работу, на природу или в другое любое место.



42 г Пакет 60



АРАХИС В ГЛАЗУРИ «ТЕРИЯКИ»

арахис в глазури

Любимый многими вкус Терияки в сочетании с питательным арахисом. Самый низкоуглеводный продукт в арахисовой линейке. Отлично подойдёт для вечеринки с друзьями в качестве экзотической закуски.



42 г Пакет 60

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*

для нежной корочки



ТЕМПУРА

мука темпура

Мука темпура – это специальная панировочная мука для обжарки продуктов во фритюре. В результате получается блюдо, в котором продукты остаются свежими, тающими во рту и абсолютно нежирными на вкус.



150 г Пакет 10



ХЛОПЬЯ ТЕМПУРА

панировочные хлопья темпура

Темпура – это популярное японское блюдо из продуктов, приготовленных в кляре. Кляр готовится двумя способами из специальной панировочных хлопьев, благодаря чему образуется нежная корочка, а продукты остаются сочными.



100 г Пакет 10



для приготовления

РЫБНЫЙ СОУС

рыбный соус для азиатских блюд

Рыбный соус – один из самых популярных соусов в Азии. Другими словами его называют натуральным усилителем вкуса. Широко применяется во вьетнамской и тайской кухнях. Эта универсальная приправа полностью заменяет соль.



220 мл Стекло 6



мягкий вкус

КРАСНЫЙ РИСОВЫЙ УКСУС

рисовый уксус для салата

Красный рисовый уксус добавляется в экзотические супы и гарниры японской и китайской кухни. Красный уксус готовится путем длительного естественного брожения с добавлением сока свеклы.



220 мл Стекло 6



для приготовления

ГРИБЫ ШИИТАКЕ

грибы шиитаке

В Японии, Китае и Корее шиитаке называют императорским грибом. Он ценится как оздоровляющее средство и как очень вкусный и удобный в употреблении продукт питания.



20 г Пакет 15



КОКОСОВОЕ МАСЛО

кокосовое масло 100%

Натуральный источник полезных витаминов и минералов. Масло не склонно к прогорканию, не теряет вкусовых качеств и полезных свойств даже при жарке и приготовлении блюд во фритюре.



200 мл Стекло 24

* по отчету исследовательской компании Ромир.



Вес/объем



Вид тары



Количество в коробке



Подходит вегетарианцам

АССОРТИМЕНТ



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*

СОЕВЫЕ СОУСЫ
ПРЕМИАЛЬНОЙ
ВЫДЕРЖКИ



СОЕВЫЕ СОУСЫ
ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ



ЧИЛИ СОУСЫ



ВСЕ ДЛЯ СУШИ



ФУНЧОЗА



АЗИАТСКАЯ
ЛАПША

СОЕВЫЕ СОУСЫ
СТАНДАРТНОЙ ВЫДЕРЖКИ

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



АЗИАТСКИЕ СОУСЫ



СОУСЫ В САШЕ



СОУСЫ ВОК



КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ



ЧИПСЫ НОРИ



ИЗЮМИНКА АЗИИ

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ТАБЛИЦА

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	Шт в группе упаковки	Страна производитель	Срок годности и условия хранения	Состав	Страна
1	Соевый соус Оригинальный	150мл	0-5.5 Н - 13	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	6
2	Соевый соус Лёгкий	150мл	0-5.5 Н - 13	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	6
3	Соевый соус Классический	220мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, сахар, соль.	7
4	Соевый соус Терияки	220мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананасы, имбирь, чеснок.	7
5	Соевый соус Тёмный	220мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, краситель: Е150; стабилизатор: ксантановая камедь.	7
6	Соевый соус Терияки с кунжутом	260г	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; вода, сахар, мальтодекстрин, рисовый уксус (вода, рис); чеснок, семена кунжута, паста имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); лук, соль, стабилизатор: ксантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: Е621.	7
7	Соевый соус Суши и Сашими	220мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, регулятор кислотности: уксусная кислота.	7
8	Соевый соус Для суши	1л	0-8 Н - 27	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	7
9	Соевый соус Классический	500мл	0-6.5 Н - 28,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	8
10	Соевый соус Классический	1л	0-8.6 Н - 25	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	8
11	Соевый соус Маринад	500мл	0-6.5 Н - 28,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	8
12	Соевый соус Классический	250мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
13	Соевый соус Лёгкий	250мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
14	Соевый соус Пряный	250мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, сок ананаса, свежие: имбирь, лук, чеснок.	9
14	Соевый соус Для суши	250мл	0-5.7 Н - 21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, рисовый уксус (рис, вода); водоросли «Комбу».	9
15	Соевый соус Классический	205мл	0-5.3 Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
16	Соевый соус Терияки	205мл	0-5.3 Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананасы, имбирь, чеснок.	9
17	Соус Шрирача	310г	0-5.5, Н - 19	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь.	11
18	Соус Шрирача	320г	0-5.8, Н - 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, воду, стабилизатор: ксантановая камедь; регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; антиокислитель: Е224.	11
19	Соус Шрирача	860г	0-8, Н - 25	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь.	11
20	Соус Шрирача суперострый	310г	0-5.5, Н - 19	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C		11
21	Соус Шрирача остро-сладкая	310г	0-5.5, Н - 19	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C		11
22	Соус Шрирача	150г	0-5, Н - 14,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь; консервант: сорбат калия; антиокислитель: Е300.	11
23	Соус Шрирача с чесноком	150г	0-5, Н - 14,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (48%), вода, паста чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, соль, чеснок сушеный, масло эфирное чесночное; масло эфирное лемонграсса; регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: Е300.	11
24	Соус Чили манго	320г	0-5.8, Н - 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, манго консервированное (манго, вода, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота); перец Чили, фруктоза, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); виноградный уксус, крахмал тапиоковый, чеснок сушеный, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: Е224, Е300, ароматизатор.	12
25	Соус Чили ананас	320г	0-5.8, Н - 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар); сахар, перец Чили, вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); фруктоза, крахмал тапиоковый, виноградный уксус, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); соль, чеснок, регулятор кислотности: лимонная кислота, молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: Е224, Е300, ароматизатор.	12
26	Соус Сладкий чили	320г	0-5.8, Н - 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, перец Чили, фруктоза, крахмал тапиоковый, соль, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); лук, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, ацетат натрия, Е575; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: Е224, Е300.	12
27	Соус Чили острый	200г	0-5.8, Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C		13
28	Соус Чили острый с чесноком	200г	0-5.8, Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C		13
29	Соус Сладкий чили	260г	0-5.3 Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, томатная паста, перец Чили красный, крахмал кукурузный, соль, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); чеснок, соль, чеснок сушеный, паприка сладкая молотая, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, ацетат натрия, Е575; стабилизатор: ксантановая камедь; усиленный вкусом и ароматом: Е621, Е635.	13
30	Соус Жгучий чили	260г	0-5.3 Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, перец Чили красный, томатная паста, соль, крахмал кукурузный, регулятор кислотности: уксусная кислота; усиленный вкусом и ароматом: Е621; стабилизатор: ксантановая камедь.	13
31	Соус Кисло-сладкий	260г	0-5.3 Н - 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, крахмал кукурузный, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: кислота лимонная); паприка сладкая молотая, чеснок, морковь, перец сладкий зеленый, лук, регуляторы кислотности: кислота лимонная, кислота лимонная; стабилизатор: ксантановая камедь; усиленный вкусом и ароматом: Е621, Е635.	13

#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	Шт в группе упаковки	Страна производитель	Срок годности и условия хранения	Состав	Страна
32	Морская водоросль Суши нори	28г	20x0,6x25	20	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли сушеные.	14
33	Морская водоросль Суши нори	14г	20x0,3x25	36	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли сушеные.	14
34	Рис для суши	250г	12x5x18,5	24	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	крупа рисовая.	14
35	Рис для суши	1кг	12x7,5x26,5	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	крупа рисовая.	14
36	Маринованный имбирь	145г	D-5,5, H-10	24	Китай	24 месяца При t +1...+25C	имбирь, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, уксусная кислота; подсластитель: аспартам; краситель: Е129.	15
37	Маринованный имбирь	300г	5x4,5x19	18	Китай	24 месяца При t +1...+25C	имбирь, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, уксусная кислота; подсластитель: аспартам; краситель: Е129.	15
38	Рисовый уксус	220 мл.	D-7,2, H-12	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, уксус рисовый (вода, рис); сахар, соль	15
39	Приправа Васаби	43г	14,5x4,2x8	24	Китай	24 месяца При t +1...+25C	порошок японского хрена, вода, подсластитель: Е420; масло подсолнечное, лактоза, соль, эмульгатор: Е471; регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: ксантановая камедь; краситель: Е133.	15
40	Бамбуковая циновка	58,5г	9,5x0,7x25	10	Китай	Без ограничений	бамбук	15
41	Проф. бамбуковая циновка	58,5г	9,5x0,7x25	10	Китай	Без ограничений	бамбук	15
42	Бамбуковые палочки	35г	9x0,7x23,5	10	Китай	Без ограничений	бамбук	15
43	Лапша бобовая Харусаме	150г	15x3x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода.	17
44	Лапша бобовая Фунчоза широкая	180г	13x3,5x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода.	17
45	Лапша							

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ТАБЛИЦА

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	Шт в группе упаковке	Страна-изготовитель	Срок годности и условия хранения	Состав	Страна	#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	Шт в группе упаковке	Страна-изготовитель	Срок годности и условия хранения	Состав	Страна
64	Ланч-бокс рисовая лапша Пад Тай	125г	13x11x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Состав: Изделия макаронные: рисовая лапша: [рис, вода, соль]; Соусы столовые: «Пад Тхай» [«Pad Thai»]: [вода, сахар, пире тамаринда [вода, пире тамаринда, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: ксантановая камедь]; ананасы консервированные [ананасы, вода, сахар], паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; соль, свежий лук, соус устричный [вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; перец Чили, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, грибы сушёные: японский древесный гриб Шиитаке; соус рыбный концентрат [рыба, соль, вода]; регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота лимонная; лук зелёный; перец черный, стабилизатор: ксантановая камедь; консерванты: бензоат натрия, сорбат калия];	21	84	Соус Вок Чапче	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, сахар, соус устричный [вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, уксус рисовый [вода, рис]; грибы сушёные: японский древесный гриб Шиитаке; соус рыбный концентрат [рыба, соль, вода]; регуляторы кислотности: кислота молочная, стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: E224.	26
65	Ланч-бокс лапша Фунчоза с китайским соусом	125г	13x11x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Фунчоза: горох, картофельный крахмал, зелёные бобы, вода. Соусы столовые: «КИТАЙСКИЙ УСТРИЧНЫЙ СОУС с грибами шиитаке»: вода, подсолнечное масло, сахар, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соус устричный [вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; грибы шиитаке; соль, крахмал кукурузный, японский древесный гриб, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата: E621; перец черный, горошек, лук зелёный, лук репчатый, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; стабилизатор: ксантановая камедь; консервант: сорбат калия. Арахис дробленый жареный/ арахис дробленый жареный	21	85	Соус Вок к рису	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; сахар, вино столовое сухое красное, рисовый уксус [вода, рис]; грибы сушёные: японский древесный гриб Шиитаке; лук, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц; соль, грибы сушёные: японский древесный гриб, шиитаке; пурпурный лук, вода, крахмал кукурузный, чеснок, регуляторы кислотности: кислота молочная; стабилизатор: ксантановая камедь; усилители вкуса и аромата: E621, E635	26
66	Ланч-бокс лапша Фунчоза с японским соусом Мисо	125г	13x11x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Фунчоза: горох, картофельный крахмал, зелёные бобы, вода. Соусы столовые: «ЯПОНСКИЙ СОУС с Мисо пастой и водорослями Вакаме»: вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; подсолнечное масло, сахар, кунжутное масло, паста соевая Мисо [соевые бобы, рис, соль, вода]; соус устричный [вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; водоросли сушёные Вакаме, соус устричный, крахмал кукурузный, перец черный горошек, семена кунжута жареные, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; концентрат рыбного соуса [рыба, соль, вода]; стабилизатор: ксантановая камедь; консервант: сорбат калия. Арахис дробленый жареный/ арахис дробленый жареный	21	86	Соус Вок к овощам	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; сахар, вино столовое сухое красное, соль, рисовый уксус [вода, рис]; грибы сушёные: шиитаке, японский древесный гриб, шиитаке; пурпурный лук, вода, крахмал кукурузный, чеснок, регуляторы кислотности: кислота молочная; стабилизатор: ксантановая камедь; усилители вкуса и аромата: E621, E635	26
67	Ланч-бокс лапша Фунчоза с соусом Терияки	125г	13x11x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	«Фунчоза»: горох, картофельный крахмал, зелёные бобы, вода. Соусы столовые: «Терияки»: соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соус устричный [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; масло подсолнечное, концентрат альгинового сока, соль, томатная паста, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц; масло подсолнечное, концентрат альгинового сока, соль, томатная паста, крахмал кукурузный, перец черный горошек, семена кунжута жареные, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; концентрат рыбного соуса [рыба, соль, вода]; стабилизатор: ксантановая камедь; консервант: сорбат калия. Семена кунжута жареные: семена кунжута жареные.	21	87	Основа для супа Мисо	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевые бобы, рис, соль, вода.	26
68	Соус Кимчи	310г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, яблочный уксус, сахар, паста Кимчи [красный молотый перец Чили, редика [дайкон], чеснок, соль, корень имбиря, лук, соль, соевый соус [рыба, соль, вода]; перец чили, паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; перец яблочный, паста Имбирная [свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; кориандр, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; крахмал картофельный, растительный белок, стабилизатор: ксантановая камедь.	22	90	Корейская заправка для моркови	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус [вода, рис]; масло подсолнечное, кокосовые сливики [жирность 64%]; томатная паста, свежий лук, порошок тамаринда 22%; соусы кимчии, кислота лимонная; растительный белок, перец чили, регулятор кислотности: кислота молочная; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: E307.	27
69	Соус Тонкацу	350г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	сахар, уксус янтарный белый, томатная паста, соль, свежий лук, вода, порошок яблочного, гвоздика, крахмал кукурузный, растительный белок, стабилизатор: ксантановая камедь.	22	91	Корейская заправка для фунчозы	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, уксус яблочный, масло подсолнечное, перец Чили красный, растительный белок, кориандр, чеснок сушёный, лимонный кислота; корень альпинии сушёный, лимонграсс молотый, растительный белок, лук сушёный, перец чили, кориандр молотый, стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: E307.	27
70	Соус Чёрный перец	320г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соус устричный [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц; сахар, сироп яблочно-фруктовый, соль, масло подсолнечное, томатная паста, чёрный перец, паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; крахмал кукурузный, растительный белок [соя, соль, вода]; регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, лимонная кислота; стабилизатор: ксантановая камедь.	23	92	Корейская заправка для грибов и баклажанов	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус [вода, рис]; масло подсолнечное, кориандр, перец чили, чеснок, растительный белок, перец чёрный, кукурумка молотая, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; стабилизатор: ксантановая камедь; краситель: экстракт паприки.	27
71	Соус Вок	310г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, подсолнечное масло, сахар, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соус устричный [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соус, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; соль, рисовый уксус [вода, рис]; грибы сушёные: японский древесный гриб Шиитаке; крахмал кукурузный, семена кунжута, свежий лук, перец чёрный, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: E307.	23	93	Корейская заправка для капусты	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус [вода, рис]; перец Чили, масло подсолнечное, чеснок сушёный, кориандр, растительный белок, перец чёрный, кориандр, краситель: экстракт паприки; антиокислитель: E307.	27
72	Соус Терияки	310г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль], сахар, соль, соус устричный [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; вино столовое сухое красное, рисовый уксус [вода, рис]; вода, крахмал кукурузный, свежий лук, чеснок, краситель: E150d, стабилизатор: ксантановая камедь, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; усилитель вкуса и аромата: E635.	23	94	Заправка для салата Ореховая	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; арахис жареный, сахар, кунжутные семена, вино столовое сухое красное, порошок яблочный, паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота]; регуляторы кислотности: уксусная кислота; усилитель вкуса и аромата: E621; стабилизатор: ксантановая камедь; перец чёрный горошек.	28
73	Соус Терияки сладкий	320г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; сахар, вино столовое сухое красное, соль, уксус рисовый [вода, рис], вода, крахмал кукурузный, свежий лук, чеснок, стабилизатор: ксантановая камедь, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; усилитель вкуса и аромата: E635.	23	95	Заправка для салата Цитрусовая	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, концентрированные соусы: апельсин, лимон; сахар, соль, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; лавровый лист молотый, стабилизатор: ксантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: E621; паприка сладкая молотая, перец чёрный горошек, перец чили, укроп сушёный.	28
74	Соус Устричный	330г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, экстракт устриц, соль, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; крахмал кукурузный, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; стабилизатор: ксантановая камедь, антиокислитель: E635.	23	96	Заправка для салата Имбирная	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, паста Имбирная [свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; рисовый уксус [вода, рис]; сахар, яичный желток, соль, горчиčный порошок, имбирь, паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; регулятор кислотности: кислота лимонная; перец чёрный, стабилизатор: ксантановая камедь.	28
75	Соус Унаги	320г	D-5.8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, крахмал кукурузный, соус сладкий рисовый «МИРИН» [вода, глукозный сироп, рисовый уксус]; вино столовое сухое красное, краситель: E150d, стабилизатор: ксантановая камедь, усилитель вкуса и аромата: E621; регулятор кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; стабилизатор: ксантановая камедь; антиокислитель: E224.	23	97	Хлопья Нори	30г	18	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; лавровый лист молотый, стабилизатор: ксантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: E621; паприка сладкая молотая, перец чёрный горошек, перец чили, укроп сушёный.	29	
76	Соус Терияки	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	сахар, соевый соус [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; вода, сироп яблочно-фруктовый, соль, соус устричный [вода, соевые бобы, пшеница, соль]; соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц]; крахмал кукурузный, вино столовое сухое красное, паста Имбирная [свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; паста Чесночная [свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота]; сахар, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: ксантановая камедь, растительный белок.	24	99	Чипсы нори Оригинальные	3 г	8x14x5	18				

О ПОТРЕБИТЕЛЯХ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

Представители целевой аудитории счидают себя гурманами и путешественниками и описывают себя следующим образом:



ОФИС:
117485, Москва,
ул. Профсоюзная, д.84/32
Тел. +7 (495) 108-32-88
e-mail: info@sostra.ru
www.sostra.ru



СКЛАД:
143521, Московская область,
Истринский район,
с/пос. Лучинское,
дер. Давыдовское,
ул. Дачная, строение 8



Скачать каталог
по QR-коду



2024