

Бренд NHAO — является зарегистрированной торговой маркой, которая уже давно знакома профессионалам рынка и торговым партнерам в России и СНГ. Качество и вкус продукции, выпускаемой под брендом NHAO — это наши ключевые критерии, которые были многократно одобрены ведущими поварами и ресторанами.

Наша компания предлагает муку, расфасованную в мешки по 18 кг или в пакетах весом — 1 кг.

Наша миссия на российском рынке — обеспечить профессионалов максимальным арсеналом продуктов для приготовления настоящих деликатесных блюд азиатской кухни.

Имея в своем распоряжении наши продукты, вы сможете легко и быстро приготовить блюда выбранной вами кухни от самых древних традиционных блюд до последних тенденций кулинарной моды.

Производим продукцию под СТМ и под заказ.



NHAO — продукты для азиатской
и японской кухни сегмента
HoReCa

Представитель в Москве: +7 926 177-59-88. Эл. почта: info@nihao-foods.ru

Офис и склад в Москве: г. Москва, Каширский проезд, 27 (склад)

Офис в Краснодаре:

353211, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Пластунская, дом №28, пом. 508

Склад в Краснодаре:

Краснодарский край, Динской район, ст. Новотитаровская, ул. Крайняя, 22А, пом. 1

www.nihao-foods.ru

Рис NHAO для азиатской и европейской кухни



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



РИС NHAO PREMIUM ГОСТ

Сорт риса NHAO PREMIUM ЭКСТРА обладает высокой клейкостью, сохраняя структуру зерна. Новейшие технологии на нашем производстве позволяют производить идеально ровный шлифованный рис без попадания примесей и дробленых зерен. 97% целых зерен, до 3% дробленых зерен. Влагостойкая упаковка.

Тара: полипропиленовый, высокопрочный, дышащий мешок
Объем: 25 кг
На паллете: 40 мешков
Срок годности: 12 мес.



РИС NHAO ВЫСШИЙ СОРТ ГОСТ

ХИТ ПРОДАЖ!!!

Четырехкратная защита от попадания примесей, изготавливается по технологии High Briliance тонкая шлифовка риса, что позволяет добиваться идеально ровных одинаковых зерен великолепной шлифовки без примесей. 95% целых зерен до 4% дробленых зерен, мелованных до 1%.

Тара: полипропиленовый, высокопрочный, дышащий мешок
Объем: 25 кг
На паллете: 40 мешков
Срок годности: 12 мес.

Рис NHAO для азиатской и европейской кухни



РИС NHAO ПЕРВЫЙ СОРТ ГОСТ

Рис имеет правильную овальную форму и красивый светло-кремовый цвет. 91% целых зерен 9% дробленки, мелованных зерен до 3%. При варке рис полностью сохраняет структуру зерен, но при этом обладает хорошей клейкостью!

Тара: Мешок полипропиленовый
Объем: 25 кг
На паллете: 40 мешков
Срок годности: 12 мес.



РИС NHAO ТУ

Краснодарский рис ТУ, содержит от 12%-19% дробленых зерен, мелованных зерен до 9%. После варки приобретает клейкость, но при этом сохраняется структура риса.

Тара: Мешок полипропиленовый
Объем: 25 кг
На паллете: 40 мешков
Срок годности: 12 мес.

Васаби порошок NHAO приправа сухая острая на основе хрена васаби



Васаби порошок NHAO приправа сухая острая на основе хрена васаби



Васаби - это одна из самых известных японских приправ. Наибольшую популярность в мире эта острая приправа получила в подаче к суши и роллам, но это далеко не единственное применение. Например, на основе васаби можно сделать множество различных острых соусов.



ВАСАБИ NHAO HOT

Имеет яркий, острый, насыщенный вкус. Острота плавно нарастающая, не исчезает со временем, что удобно в использовании на профессиональной кухне. Текстура однородная. С одной упаковки NHAO HOT-1 кг получается 2 кг готового продукта. Содержание хрена – 97%. Мы контролируем качество продукта в несколько этапов: отбор сырья, контроль производства, контроль упаковки. Уникальная герметичная упаковка, с zip-lock позволяет хранить продукт даже после вскрытия.

Состав: порошок хрена васаби, горчичный порошок, крахмал кукурузный, соль, E300, R100
Тара: Пакет с зип-локом
Объем: 1 кг
Транспортная коробка: 10 кг
На паллете: 50 коробок
Срок годности: 18 мес.



ВАСАБИ NHAO STANDART

ХИТ ПРОДАЖ!!!

Обладает ярким, жгучим вкусом без посторонних привкусов. Однородная, пастообразная текстура без вкраплений. Разводится 1x1,5 л воды, выход готового продукта 2,5 кг. Острота васаби легко смывается водой или другой едой, в отличие от жгучести чили. Содержание хрена- 60%-70%

Состав: порошок хрена васаби, горчичный порошок, крахмал кукурузный, соль, E300, R100
Тара: Пакет с зип-локом
Объем: 1 кг
Транспортная коробка: 10 кг
На паллете: 50 коробок
Срок годности: 18 мес.



ВАСАБИ NHAO STANDART

НОВИНКА !!!

Обладает ярким, жгучим вкусом без посторонних привкусов. Однородная, пастообразная текстура без вкраплений. Из одной упаковки 2 кг получаете 5 кг готового продукта! Разводится 1x2,5 л воды. Острота васаби легко смывается водой или другой едой, в отличие от жгучести чили. Содержание хрена- 50%-60%.

Состав: порошок хрена васаби, горчичный порошок, крахмал кукурузный, соль, E300, R100
Тара: Пакет с зип-локом
Объем: 2 кг
Транспортная коробка: 12 кг (6 пачек)
На паллете: 50 коробок
Срок годности: 18 мес.



ВАСАБИ NHAO LIGHT

Эконом сегмент. Уникальный продукт и упаковка. За эти деньги лучшего качества не найти. Вкус в меру острый, текстура однородная, светло-зеленого цвета. Уникальная герметичная упаковка, с zip-lock. Содержание хрена не менее 35%.

Состав: порошок хрена васаби, горчичный порошок, крахмал кукурузный, соль, E300, R100
Тара: Пакет с зип-локом
Объем: 1 кг
Транспортная коробка: 10 кг
На паллете: 50 коробок
Срок годности: 18 мес.

Темпурная мука NHAO панировочная смесь для кляра



Темпурная мука применяется как для кляра, так и для панировки продуктов. Этот вид муки в основном используется для приготовления морепродуктов или рыбы. В процессе обжарки получается сочные и нежные порционные кусочки, покрытые тонкой хрустящей корочкой.



МУКА ТЕМПУРА NHAO 18 КГ

Мука темпурная высшего качества изготовлена по традиционной китайской рецептуре. Хрустящая нежная панировка, которая придает пикантность и золотой цвет продуктам в приготовлении. Блюдо не теряет хруст после охлаждения.

Высокопрочная, дышащая, улучшенная упаковка.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный, мука кукурузная, мука рисовая для детского питания, яичный порошок, соль поваренная пищевая, разрыхлитель (E450, E500)

Тара: упаковка полипропиленовый, дышащий мешок

Объем: 18 кг

На палете: 50 мешков

Срок годности: 18 мес.



МУКА ТЕМПУРА- без торговой марки 18 КГ ЭКОНОМ!

Хрустящая нежная панировка, которая придает пикантность и цвет продуктам в приготовлении.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный, мука кукурузная, мука рисовая для детского питания, соль поваренная пищевая, разрыхлитель (E450, E500)

Тара: упаковка полипропиленовый, дышащий мешок

Объем: 18 кг/1 кг

На палете: 50 мешков/25 коробок

Срок годности: 18 мес.

Темпурная мука NHAO панировочная смесь для кляра



МУКА ТЕМПУРА – КЛЯР NHAO 1 Кг

Мука темпурная высшего качества. Хрустящая нежная панировка, которая придает пикантность и золотой цвет продуктам в приготовлении. Особенности нашей темпуры блюдо не теряет хруст после охлаждения.

Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный, мука кукурузная, мука рисовая для детского питания, яичный порошок, соль поваренная пищевая, разрыхлитель (E450, E500)

Тара: Пакет с зип-локом

Объем: 1 кг

Транспортная коробка: 20 кг

На палете: 25 коробок

Срок годности: 18 мес.

Панировочные сухари PANKO торговой марки NHAO



Сухари Панко – это традиционная японская панировка !
Имеет воздушные хлебные крошки полые внутри, которые используются для приготовления блюд во фритюре. В процессе готовки сухари Панко почти не впитывают масло, позволяя блюду быть воздушным.



СУХАРИ PANKO GOLD NHAO 10 КГ

Изготавливаются из высококачественного малайзийского сырья. Изготовлены из хлебной крошки, не содержащей корочки ! Особенностью Японских панировочных сухарей NHAO GOLD является их структура: сухари имеют ярко-насыщенный золотистый цвет, за счет содержания приправы «куркумы». Фракция стружки 0,4-0,6 мм. При приготовлении блюд японской кухни, сухари NHAO впитывают гораздо меньше масла, так как особая воздушная структура крошек позволяет стекать лишнему жиру.

Состав: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, масло растительное рафинированное, куркума.

Тара: высокопрочный, полипропиленовый мешок

Объем: 10 кг

На паллете: 36 мешков

Срок годности: 12 мес.



СУХАРИ PANKO NHAO 10 КГ

НАШ ХИТ ПРОДАЖ!

Изготавливаются из высококачественного малайзийского сырья. Классическая японская панировка, фракция 0,4*0,6 мм жарки так и после приготовления сохраняет ярко- насыщенный, золотистый цвет. Обычно сухари панко используют для обжаривания рыбы или мяса, чтобы получилась аппетитная румяная корочка. Эта корочка не только добавляет блюду аппетитности, но и делает его более сочными. Сухари панко NHAO – отличный натуральный продукт, который придаст вашим блюдам привлекательный внешний вид и уникальный вкус. В процессе готовки не впитывает масло.

Состав: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, масло растительное рафинированное.

Тара: Высокопрочный, полипропиленовый, дышащий мешок

Объем: 10 кг

На паллете: 36 мешков

Срок годности: 12 мес.

Панировочные сухари PANKO торговой марки NHAO



СУХАРИ PANKO GOLD NHAO PREMIUM 1 КГ

Сухари премиального качества PANKO GOLD! Изготавливаются из высококачественного малайзийского сырья. Изготовлены из хлебной крошки, не содержащей корочки ! Особенностью Японских панировочных сухарей NHAO GOLD является их структура: сухари имеют ярко-насыщенный золотистый цвет, за счет содержания приправы «куркумы». Фракция стружки 0,4-0,6 мм. При приготовлении блюд японской кухни, сухари NHAO впитывают гораздо меньше масла, так как особая воздушная структура крошек позволяет стекать лишнему жиру. Сухари панко голд отличный натуральный продукт, который позволяет сделать блюдо не только вкусным, но и придать ему привлекательный внешний вид. Не впитывают запах.

Состав: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, масло растительное рафинированное, куркума

Тара: пакет с зип-локом

Транспортная коробка: 10 кг

Объем: 1 кг

На паллете: 36 коробок

Срок годности: 12 мес.



СУХАРИ PANKO NHAO PREMIUM 1 КГ

Это подлинно японская панировка – наш хит продаж!

Изготавливаются из высококачественного малайзийского сырья. Классическая японская панировка, фракция 0,4*0,6 мм жарки так и после приготовления сохраняет ярко- насыщенный, золотистый цвет. Обычно сухари панко используют для обжаривания рыбы или мяса, чтобы получилась аппетитная румяная корочка. Эта корочка не только добавляет блюду аппетитности, но и делает его более сочными. Сухари панко NHAO – отличный натуральный продукт, который придаст вашим блюдам привлекательный внешний вид и уникальный вкус. В процессе готовки не впитывает масло.

Состав: мука пшеничная в/с, дрожжи, соль, сахар, масло растительное рафинированное.

Тара: пакет с зип-локом

Объем: 1 кг

Транспортная коробка: 20 кг

На паллете: 36 коробок

Срок годности: 12 мес.

ВОДОРОСЛИ НОРИ



Ароматные, плотные, темно-зеленые листья водорослей нори считаются неотъемлемым атрибутом приготовления суши, роллов и закусок.



NORI NHAO ПРЕМИУМ

Корейские Нори Грэйд А:

Благородные изумрудно-зеленые водоросли выигрывают при приготовлении закусок и сервировке блюд, а также удобны для приготовления суши и роллов. 100% натуральный продукт!

Особенности приготовления: Оставьте пачку 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. Благодаря нежной текстуре – тают во рту и имеют приятный вкус поджаренной водоросли.

Условия хранения: В темном, сухом и прохладном месте. В плотной упаковке без доступа воздуха.

Срок годности: 24 месяцев

Страна производитель: Корея

Упаковка: 100 листов (260 гр)

В коробке 40 штук пачек.



NORI NHAO СТАНДАРТ

Корейские Нори Грэйд В

Ароматные, эластичные листья водорослей нори, не ломаются при скручивании, имеют однородный цвет, приятный вкус и аромат морской водоросли. 100% натуральный продукт!

Условия хранения: В темном, сухом и прохладном месте. В плотной упаковке без доступа воздуха.

Состав: водоросли нори сушеные

Срок годности: 24 месяца

Страна производитель: Корея

Упаковка: 100 листов (260 гр)

В коробке 40 штук пачек.

ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ НHAO белый и розовый



Маринованный имбирь 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.



ИМБИРЬ РОЗОВЫЙ NHAO

Маринованный имбирь розового цвета подается как дополнение к суши и роллам – он является не только украшением блюд панзиатской кухни, но и обладает лечебными свойствами. Для его производства используется молодой имбирь – его собирают на 3 недели раньше, чем обычный. Лепестки маринованного имбиря улучшают восприятие блюд японской кухни. Страна производитель Китай.

Преимущества:

- Равномерно окрашенный цвет имбиря оптимальной нарезки имеет светлый, острый вкус;
- Свежий, острый вкус благодаря использованию молодого сырья;
- В процессе производства осуществляется 3-х ступенчатый контроль качества: при заготовке, обработке, фасовке и упаковке;
- Чистый вес продукта – 1 кг. (1000 гр.)

Тара: 1,4 кг

Коробка: 10 шт

На паллете: 54 коробки

Срок хранения: 24 месяца

Страна производитель: Китай



ИМБИРЬ БЕЛЫЙ NHAO

Маринованный имбирь белого цвета подается как дополнение к суши и роллам. Страна производитель Китай. В Китае используют преимущественно белый имбирь, так как именно он сильнее раскрывает вкус блюда. Сейчас белый имбирь входит в моду и у нас. При производстве НЕ используется старое сырье, которое выделяется крупными лепестками и белыми прожилками.

Преимущества:

- Натуральный цвет, без использования красителей;
- Контроль качества на всех этапах производства;
- Чистый вес продукта – 1 кг. (1000 гр.)

Тара: 1,4 кг

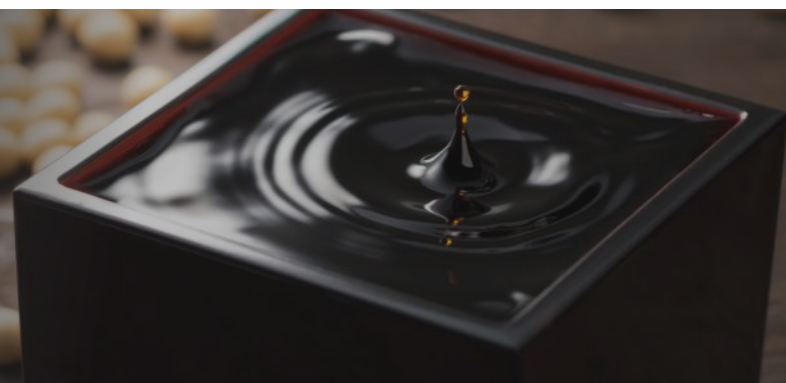
Коробка: 10 шт

На паллете: 54 коробки

Срок хранения: 24 мес

Страна производитель: Китай

Соевый соус NHAO натурального брожения



Китайский Соевый соус с классическим вкусом, который достигается методом натурального брожения, настаивается в деревянных бочках -6 месяцев. Добавляет необычное звучание привычным продуктам!



Соевый соус NHAO натурального брожения BAG-IN-BOX 19 л

Готовый к подаче Соевый соус, натурального брожения, пикантного вкуса, отменного качества. Традиционная японская рецептура с применением новейшей технологии медленного выпаривания, которая позволяет сохранить аминокислоты. Они являются основой вкуса! Изготавливается из натуральных компонентов (вода, соя, пшеница и соль). Придает блюдам аутентичный вкус и приятный соевый аромат!

Состав: вода, соя, пшеница, соль, бензонат натрия
Тара: Коробка
Объем: 19 л
Транспортная коробка: 1 уп
На палете: 48 коробок
Срок годности: 12 мес.



Соевый концентрат NHAO ПРЕМИУМ натурального брожения BAG-IN-BOX 19 л

Соевый концентрированный соус, натурального брожения, яркого вкуса, отменного качества. Традиционная японская рецептура с применением новейшей технологии медленного выпаривания, которая позволяет сохранить аминокислоты. Они являются основой вкуса! Изготавливается из натуральных компонентов (вода, соя, пшеница и соль) Придает блюдам аутентичный вкус и приятный соевый аромат! Особенности приготовления: разведите соевый концентрат с водой в пропорции 1 к 5, либо в пропорции на свой вкус с добавлением дополнительных ингредиентов (соль, сахар, стружка тунца и т.п.) , доведите до кипения. Насыщенный соевый соус с ярким вкусом готов, его можно подавать. Из одного BAG-IN-BOX-19 л – Вы получаете: около 100л готового соуса

Состав: вода, соя, пшеница, соль, бензонат натрия
Тара: Коробка
Объем: 19 л
Транспортная коробка: 1 уп
На палете: 48 коробок
Срок годности: 12 мес.

Порционные продукты NHAO



Порционный Соевый соус

Натуральный соевый соус , сваренный без использования химических добавок, не только имеет превосходные вкусовые характеристики, но и приносит весьма ощутимую пользу здоровью. Готовый к употреблению соевый соус, натурального брожения.



САШЕ 10 мл с НАСЕЧКОЙ

Состав: вода, соя, пшеница, соль, бензонат натрия
Тара: Пакет с насечкой
Объем: 10 мл
Транспортная коробка: 500 шт
На палете: 60 коробок
Срок годности: до 6 мес.

ПОРЦИОННЫЙ Стаканчик 30 мл

Состав: вода, пшеница, соль, бензоат натрия.
Объем: 30 мл
Тара: стаканчик, баночка, гип-пот
Транспортная коробка: 160 шт
На палете: 40 коробок
Срок годности: до 6 мес.

Порционный Васоби

ПОРЦИОННЫЙ ВАСАБИ NHAO – САШЕ 10 мл с насечкой

Готовый к употреблению васоби! Обладает ярким, жгучим вкусом без посторонних привкусов. Однородная, пастообразная текстура без вкраплений. Рассчитана на одну порцию роллов.

Состав: порошок хрена васоби, горчичный порошок, крахмал кукурузный, соль, E300, R100
Тара: Пакет с насечкой
Объем: 10 мл
Транспортная коробка: 500 шт
На палете: 60 коробок
Срок годности: до 6 мес.



Изготовим под заказ под Вашим логотипом !

Икра сельди пробойная «МАССАГА» NHAO всех цветов



Ценный продукт и деликатес. Во всем мире икра ценится как источник белка и витаминов, минеральные соли, животные жиры, калий, фосфор и некоторые другие микроэлементы: небольшое количество йода и кремния.

Икра готова к употреблению после разморозки. Используется в качестве украшения гункан-суши, роллов Калифорния, а так же добавляется внутрь роллов, салатов, сендвичей, как начинка.

Икра может содержать остаточные следы переработки моллюсков, горчицы, сухого яичного белка, что подтверждает натуральность происхождения продукта.



ИКРА «МАССАГА» NHAO ORANGE

Состав: икра сельди тихоокеанской, атлантической, соевый соус, сахар, соль пищевая, масло подсолнечное, пищевой краситель E110, консерванты: бензонат натрия, сорбиновая кислота

Тара: ПЭТ контейнер

Объем: 500 г, влажность 5%-10%

Транспортная коробка: 10 кг

На паллете: 40 коробок

Срок годности: 12 мес.



ИКРА «МАССАГА» NHAO RED

Состав: икра сельди тихоокеанской, атлантической, соевый соус, сахар, соль пищевая, масло подсолнечное, пищевой краситель E110, консерванты: бензонат натрия, сорбиновая кислота

Тара: ПЭТ контейнер

Объем: 500 г, влажность 5%-10%

Транспортная коробка: 10 кг

На паллете: 40 коробок

Срок годности: 12 мес.

Угорь жареный мороженный в соусе унаги NHAO



УГОРЬ ЖАРЕННЫЙ МОРОЖЕННЫЙ В СОУСЕ УНАГИ NHAO ФИЛЕ УГРЯ 500-700 Г, СОУС 0-50%

Импортируем угорь напрямую из Китая с 2011 года, на своем производстве в России упаковываем и добавляем любой % соуса по заказу клиента.

Состав: филе угря, соевый соус, сахар, кукурузный сироп, глутамат натрия, экстракт аннато, ксантановая камедь.

Тара: Картонная коробка

Объем: 5 кг

Транспортная коробка: 10 кг

На паллете: 60 коробок

Срок годности: 18 мес.



ИКРА «МАССАГА» NHAO GREEN

Состав: икра сельди тихоокеанской, атлантической, соевый соус, сахар, соль пищевая, масло подсолнечное, пищевой краситель E110, консерванты: бензонат натрия, сорбиновая кислота

Тара: ПЭТ контейнер

Объем: 500 г, влажность 5%-10%

Транспортная коробка: 10 кг

На паллете: 40 коробок

Срок годности: 12 мес.



ИКРА «МАССАГА» NHAO BLACK

Состав: икра сельди тихоокеанской, атлантической, соевый соус, сахар, соль пищевая, масло подсолнечное, пищевой краситель E110, консерванты: бензонат натрия, сорбиновая кислота

Тара: ПЭТ контейнер

Объем: 500 г, влажность 5%-10%

Транспортная коробка: 10 кг

На палете: 40 коробок

Срок годности: 12 мес.