

RISMA 
QUALITY AND SERVICE

**МОРЕПРОДУКТЫ, ИНГРЕДИЕНТЫ
ДЛЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ**

RISMA.RU

О КОМПАНИИ

«DELFOOD» сегодня — это один из крупнейших поставщиков морепродуктов и продуктов для японской кухни на территории России и ближнего зарубежья. Мы производим и импортируем товары из таких стран, как Бангладеш, Индия, Китай, Вьетнам и Южная Корея. В своей работе компания базируется на трех основных идеях:

1. Качество. Начиная с отбора и закупки сырья на специализированных аквафермах и перерабатывающих заводах, мы особое внимание уделяем оценке качества при производстве поставляемого нами продукта, контролю условий транспортировки и хранения на всех этапах до отправки непосредственно нашему партнеру.

2. Актуальность. Мы постоянно оцениваем тенденции и рыночный спрос, поэтому в 2015 году в нашем ассортименте появилась отдельная линейка для японской кухни. Именно тогда мы стали поставлять угорь, тунец, имбирь, васаби, а позже этот ассортимент дополнился водорослями нори и филе изумидай.

3. Партнерство. Компания «DELFOOD» зарекомендовала себя в качестве добросовестного поставщика и дорожит своей репутацией. Мы заботимся о своих партнерах и берем на себя большую часть задач по производству и поставке качественного продукта. Оптимизируем затраты на производство и логистику с обязательным соблюдением стандартов качества, чтобы предложить вам наиболее выгодные условия сотрудничества по крупнооптовым продажам. «DELFOOD» индивидуально подходит к каждому партнеру и предлагает конкурентные цены, регулярные промоакции и предложения.

RISMA

Нам важно, чтобы потребитель получал только эталонный продукт и был уверен в его абсолютном качестве. Мы применяем высокие стандарты и контролируем производство каждого продукта в несколько этапов: отбор сырья, контроль производства, контроль упаковки и отгрузки. А также прорабатываем продукт совместно с бренд-шефом при поступлении на склад.

В 2019 году компания «DELFOOD» представила на рынке собственную торговую марку «RISMA». Основная идея бренда – выбор качественного продукта с превосходным вкусом и выгодным ценовым предложением.

Поэтому, приобретая продукт под торговой маркой RISMA, вы получаете гарантию отличного качества.



КРЕВЕТКИ

ОТЛИЧИЯ ЧЕРНОЙ ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКИ И КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ

ЧЕРНАЯ ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ



Тигровые креветки в сравнении с ваннамей имеют более темный окрас за счет контрастных полос, идущих поперек панциря. Поэтому при термической обработке мясо тигровой креветки приобретает характерные яркие красные полосы в сравнении с ваннамей, которую также называют «белой креветкой».

В природе тигровые креветки вырастают крупнее, чем ваннамей.

Мясо тигровой креветки более плотное и сочное с ярким морским вкусом, его зачастую сравнивают с мясом раков, тогда как ваннамей имеет более нежную текстуру и сладковатый вкус.

Выращивание тигровых креветок — более трудоемкий процесс, подверженный сезонности, за счет чего себестоимость тигровых креветок значительно выше.

ЧЕРНЫЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Такое название креветка получила благодаря вертикальным контрастным полосам поперек ее панциря. Среди других видов креветок тигровая — самая крупная и мясистая. Но главная особенность тигровой креветки — это ее сочное нежное мясо, которое обладает уникальным вкусом, больше напоминающий пикантный вкус мяса раков. Креветки «RISMA™» соответствуют заявленным размерам и не подвергаются повторной заморозке. Качество продукции контролируется на всех этапах производства и транспортировки.



ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА С ГОЛОВОЙ

Описание. Тигровые креветки RISMA отличаются премиальным качеством: сочные и мясистые, с плотной и упругой текстурой, а также ярким морским вкусом.

Применение. Особенно хороши в качестве самостоятельного блюда: приготовленные на гриле или фаршированные. Также отлично подойдут для блюд с морепродуктами, таких как пазлья и ризотто.

Размерный ряд:

2/4, 4/6, 6/8, 8/12, 13/15, 16/20, 21/30

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Вид упаковки: цветная картонная

Вес групповой упаковки: 10 шт. по 1 кг

Рекомендации от шефа. Тигровая креветка с головой — это идеальный продукт для тех, кто ценит не только изысканный вкус этого вида креветки, но и красоту подачи. К слову, тигровые креветки — это самые крупные представители своего вида. Их съедобная часть в процентном соотношении больше, чем у других креветок. Перед приготовлением не спешите чистить креветку, ведь именно голова и панцирь — это источник максимального вкуса креветки.



ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА БЕЗ ГОЛОВЫ

Описание. Тигровые креветки RISMA отличаются премиальным качеством: сочные и мясистые, с плотной и упругой текстурой, а также ярким морским вкусом.

Применение. Универсальный продукт, который используется практически во всех кухнях и блюдах: роллы, паста, ризотто, паэлья, салаты, супы, приготовленные на гриле, в качестве закусок.

Размерный ряд:

6/8, 8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/35

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Вид упаковки: вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки: 10 шт. по 1 кг

Рекомендации от шефа. Мясистые и упругие тигровые креветки – идеальный продукт для настоящего ценителя. Они подойдут практически в любое блюдо. Но особенно рекомендую использовать его там, где вкус креветки не будет оттеняться, а лишь подчеркнет себя.

КРЕВЕТКИ ВАННАМЕЙ

Креветка ваннамей известна в России как королевская креветка. Такое название она получила благодаря своим внушительным размерам и выраженному сладковатому вкусу. Королевская креветка может быть прекрасной самостоятельной закуской, приправленной пикантным соусом, или же незаменимым ингредиентом определенного блюда. Ее часто используют в азиатской кухне: добавляют в суши, роллы, онигири. Благодаря королевской креветке они приобретают характерный сладковатый оттенок и становятся более текстурными.



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ БЕЗ ГОЛОВЫ

Описание. Креветки ваннамей RISMA имеют светло-серый окрас с легким голубым отливом, креветки калиброваны по размеру. Упругое мясо и сладковатый вкус идеально впишутся в любое блюдо из морепродуктов.

Применение. Универсальный продукт, который используется практически во всех кухнях: роллы, паста, ризотто, паэлья, салаты, супы, приготовленные на гриле, в качестве закусок.

Размерный ряд:

8/12, 13/15, 16/20, 21/25, 26/30, 31/35, 36/40

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Ваннамей без головы – самый распространённый вид креветки на рынке. Если в заведении много позиций из креветок в меню, рекомендуем взять именно эту креветку, так как она универсальна и подойдет практически в любое блюдо.



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ БЕЗ ГОЛОВЫ ВО ЛЬДУ (БЛОК)

Описание. Креветки ваннамей RISMA имеют светло-серый окрас с легким голубым отливом, креветки калиброваны по размеру, с цельными хвостами и панцирем. Упругое мясо и сладковатый вкус идеально впишутся в любое блюдо из морепродуктов.

Применение. Универсальный продукт, который используется практически во всех кухнях: роллы, паста, ризотто, паэлья, салаты, супы, темпура, приготовленные на гриле, в качестве закусок.

Рекомендации от шефа. Креветка в блоке используется практически во всех блюдах. Основное отличие блочной креветки от рассыпью в том, что она является продуктом премиального качества. Благодаря системе блочной заморозки креветки защищены как от механических повреждений, так и от воздействия прочих внешних факторов. Такой продукт обладает идеальной текстурой, целостностью и отличным качеством.

Размерный ряд:

16/20, 21/25, 26/30, 31/35, 36/40

Вид упаковки:

цветная картонная

Вес групповой упаковки:

6 шт. по 1,8 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ НА ХВОСТЕ

Описание. Упругое мясо и сладковатый вкус данных креветок идеально впишутся в любое блюдо из морепродуктов, а хвосты сделают блюдо визуально более привлекательным.

Применение. Салаты, супы, закуски, темпура, вок, роллы.

Размерный ряд:
21/25, 26/30, 31/40, 41/50

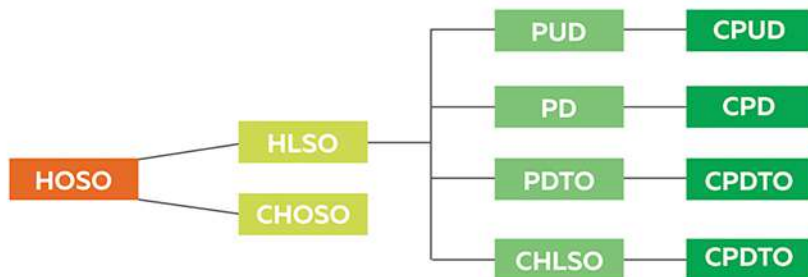
Вид упаковки:
вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:
10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Одно из множеств преимуществ данной креветки – ее полная очистка. Покупая креветку, очищенную на хвосте, вы фактически платите только за чистый вес продукта без отходов.

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЕ ВИДОВ РАЗДЕЛКИ КРЕВЕТКИ



Расшифровка:

H (head) - голова

S (shell) - панцирь

O (on) - с/в (напр. с головой или в панцире)

L (less) - без (напр. без головы)

C (cooked) - отваренная

P (peeled) - очищенная

UD (undeveined) - с венной

D (deveined) - без вены

T (tail) - хвост

Примеры:

HLSO 21/25: Head-Less Shell-On (без головы в панцире) размер 21/25 шт в фунте

CPDТО 31/40: Cooked Peeled Deveined Tail-On (отваренная, очищенная с хвостом, без вены) размер 31/40 шт. в фунте

HOSO 16/20: Head-On Shell-On (с головой в панцире) размер 16/20 шт в килограмме

Размеры:

Размер креветок указывается как количество штук на единицу веса:

- для креветок с головой - в 1 кг;

- для креветок без головы - в 1 фунте (~454 г).



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ СВЕЖЕМОРОЖЕНАЯ ОЧИЩЕННАЯ БЕЗ ПИЩЕВОДА И ХВОСТОВОГО ПЛАВНИКА

Описание. Упругое мясо и сладковатый вкус данных креветок идеально впишутся в любое блюдо из морепродуктов.

Применение. Салаты, супы, закуски, темпура, вок, роллы.

Размерный ряд:

21/25, 26/30, 31/40, 41/50

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Основное преимущество данной креветки – ее полная очистка, а значит, вам не нужно тратить лишнее время на подготовку продукта.



КРЕВЕТКА ВАННАМЕЙ БЛАНШИРОВАННАЯ ОЧИЩЕННАЯ НА ХВОСТАХ

Описание. Бланшированные креветки имеют отличную мясистую текстуру и аппетитный цвет.

Применение. Подходит для салатов, супов, закусок, роллов.

Размерный ряд:
21/25, 26/30, 31/40, 41/50

Вид упаковки:
вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:
10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Идеально подходит тем, кому важна скорость приготовления. Для полной готовности необходимо 1-1,5 минуты.

Коктейльные креветки по сравнению с другими видами имеют небольшой размер, но более выраженный сладковатый вкус. Их кулинарное назначение универсально: креветки добавляют в салаты, жульен, пиццу, из них делают начинку для пельменей и многое другое. Коктейльные креветки от бренда «RISMA™» – это уже очищенный и отваренный продукт в замороженном виде.



КОКТЕЙЛЬНАЯ КРЕВЕТКА

Описание. Креветки коктейльные уже полностью очищены от панциря, имеют бледно-розовый цвет, плотную, упругую текстуру и насыщенный вкус.

Применение. Подходит для маринования, салатов, используется в роллах, гунканах, из нее готовят муссы и фарш.

Размерный ряд:

100/200, 200/300

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Коктейльная креветка «RISMA» – это в первую очередь экономия времени на кухне. Она не нуждается в тепловой обработке и готова сразу к использованию в блюде.

The image is a dark, high-contrast collage of four panels. The top-left panel shows a pile of mussels. The top-right panel shows mussels with lemon slices. The bottom-left panel shows scallops. The bottom-right panel shows fish fillets. A white square is on the right edge. The text 'МОРЕ ПРОДУКТЫ' is centered in white.

**МОРЕ
ПРОДУКТЫ**

Гребешок является популярным деликатесом во многих странах мира. Его филе надделено мягкой мясистой консистенцией и легким сладковатым вкусом. Гребешок универсален с точки зрения кулинарии, так как его можно приготовить разными способами. На основе таких моллюсков делают супы и рагу, салаты и другие блюда. У них приятный вкус как при обычном обжаривании, так и при готовке на гриле. Гребешки варят, запекают, тушат и обрабатывают другими способами.



ФИЛЕ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА

Описание. Упругое, нежное мясо гребешка имеет приятный естественный светло-бежевый оттенок и насыщенный сливочный вкус с легкими морскими нотками.

Применение. Суши, сашими, карпаччо, салаты, супы, приготовленный на гриле, пасты, ризотто, тартар.

Размерный ряд:

10/20, 20/30

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. После дефростации необходимо ошпарить гребешки в кипящей воде в течение 10 секунд и сразу же охладить в ледяной ванне. Такой способ сделает их форму идеальной и продлит срок хранения размороженного продукта.

Мясо кальмара является незаменимым ингредиентом в кулинарии. Его упругая, но в то же время нежная текстура и уникальный морской вкус прекрасно дополняют множество блюд различных кухонь мира. Филе кальмара имеет форму трубки, что позволяет использовать его не только в нарезанном виде, но и приготавливать целиком: например, жарить на гриле или фаршировать.



ТРУБКИ КАЛЬМАРА U10

Описание. Трубки кальмара калиброванные, филе упругое, равномерного светлого оттенка. Приготовленное мясо кальмара будет сочным и нежным на вкус.

Применение. Салаты, супы, основные блюда, закуски, приготовленный на гриле, фаршированный.

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. В процессе приготовления важно помнить, что кальмар готовится быстро. При длительной термообработке становится жёстким и теряет вкус.

Мясо мидий является универсальным ингредиентом, который входит в состав изысканных деликатесов различных кухонь мира: японской, итальянской, французской, греческой. Мясо мидий «RISMA™» доставляется из Китая в замороженном виде. Каждое филе тщательно очищено от раковины и имеет глазурь не более 7%.



МЯСО МИДИЙ

Описание. Мясо мидий обладает нежной текстурой и ярким сладковато-соленым вкусом с легким, но выразительным оттенком моря, который сделает уникальным любое блюдо.

Применение. Салаты, супы, пасты, пиццы, закуски, отлично подходит для использования в роллах.

Размерный ряд:

100/200, 200/300, 300/500

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -18°C, срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. При выборе мяса мидий важно обращать внимание на целостность мяса, а также на наличие остатков раковин и песка. Мясо мидий нельзя подвергать повторной заморозке, а приготовленные блюда из мидий не подлежат длительному хранению.

Морской коктейль – это ассорти из замороженных морепродуктов, в которое входят мидии, осьминоги, креветки и кальмары. Морской коктейль является базовым ингредиентом в кулинарии, поскольку добавляется во множество блюд, принадлежащих к различным кухням мира.



МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ

Описание. В морском коктейле сбалансированный для множества блюд состав морепродуктов: щупальца и полоски кальмара, креветки, мидии, кусочки осьминога.

Применение. Пасты, супы, ризотто, пиццы, закуски, тяхан.

Вид упаковки:
вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:
10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Морской коктейль «RISMA» – это идеальное ассорти морепродуктов для приготовления пицц и паст, салатов.

Любители морских деликатесов ценят осьминогов не только за уникальный, слегка сладковатый морской вкус, но и за причудливую форму. Их экзотический внешний вид превращает кулинарные композиции в настоящий гастрономический театр. Поэтому важно, чтобы после разморозки продукт остался не только вкусным, но и внешне привлекательным.



ОСЬМИНОГИ

Описание. Осьминоги «RISMA» очищенные, калиброванные с однородной и упругой текстурой. При приготовлении будут сочными и упругими.

Применение. Салаты, супы, пасты, основные блюда, шашлычки в азиатском стиле, приготовленные с овощами на воке.

Размерный ряд:

40/60, 60/80

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Важно помнить, что осьминоги готовятся достаточно быстро, поэтому рекомендуется добавлять их за 3-4 минуты до готовности блюда.

Мидии — один из самых популярных видов моллюсков. В настоящее время его можно встретить во множестве кухонь мира от Европы до Азии. Это не только любимый всеми деликатес, но и диетический продукт с высоким содержанием белка и различных микроэлементов.



МИДИИ В ПОЛОВИНЕ РАКУШКИ

Описание. Мясистые, с однородной текстурой, мягким и сочным вкусом, мидии в половине ракушки станут украшением стола в качестве самостоятельного блюда или ингредиента.

Применение. Используются как самостоятельное блюдо, мясо также используют в ризотто, паэлье, салатах, супах, панируют и жарят в масле, запекают.

Размерный ряд:

31/40

Вид упаковки:

цветная картонная коробка, внутри прозрачный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

12 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Мидии на створке идеально подходят для запекания. При выборе мидий на створке важно обращать внимание на целостность раковин.

A collage of various fish dishes including salmon, tuna, and seafood, with the word 'РЫБА' overlaid in the center. The background is dark, and the text is white and bold. There are also some white geometric shapes on the left side of the image.

РЫБА

ТУНЕЦ

Тунец обладает нежной текстурой и вкусом, сильно отличающимся от других рыб. В мясе тунца, в сравнении с другими видами рыб, самое высокое содержание белка. За счет красного нежного мяса и ценных гастрономических свойств эту рыбу именуют «морской телятиной».



ФИЛЕ ЖЕЛТОПЕРОГО ТУНЦА, ЛОИН

Описание. Филе желтоперого тунца в разделке лоин отлично подходит тем, кто хочет самостоятельно определять параметры нарезки. Из лоина можно с легкостью нарезать как суши-стейки (SAKU), которые подходят для приготовления сашими, так и стейки для жарки.

Применение. Стейки, татаки, сашими, роллы, гунканы, тартары, суши, салаты, карпаччо.

Размерный ряд:

2,5 – 4 кг

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

20, 25 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -20°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Идеальный продукт для самостоятельной нарезки стейка, можно регулировать размер стейка, толщину. Если при нарезке SAKU остается обрезь, то она отлично подойдет для приготовления таких популярных блюд, как тартары, и для начинки японских гунканов.



ФИЛЕ ЖЕЛТОПЕРОГО ТУНЦА, SAKU

Описание. SAKU представляют собой уже нарезанные куски прямоугольной формы. В зависимости от предпочтений размера и места, откуда вырезан SAKU, вы можете выбрать разные стейки, ориентируясь на их грейд: А, АА, ААА, ААА+.

Применение. Идеально для суши, сашими, также подходит для татаки, карпаччо, салатов.

Размерный ряд:

150–300 г, 300–500 г, 500–800 г, 500–800 г

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 кг

Условия хранения: хранить при температуре -20°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Отлично подходит для суши и сашими. Особенно удобен для суши-баров и заведений, которым не требуется самостоятельная разделка тунца.



ИЗУМИДАЙ

Описание. Изумидай – традиционный продукт Японии. Достаточно крупный размер филе (9-11 oz) высокого качества без обработки фосфатами, полностью очищенного от костей и кожи, делает его идеальным продуктом для азиатских ресторанов. А обработка углекислым газом и индивидуальная вакуумная упаковка позволяет сохранить рыбное филе наиболее свежим.

Применение. Подходит для термической обработки: стейк, жареный во фритюре, лапша, гриль, супы, якитори, донбури, изумидай в соусе терияки.

Размерный ряд:

9-11 oz

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Мясо изумидаия имеет красивый алый окрас и интересный рисунок. Нежная текстура и приятный морской вкус выделяют его в сравнении с другими рыбами и открывают путь к кулинарным экспериментам.



ЯПОНСКАЯ КУХНЯ

Угорь — один из популярнейших азиатских продуктов. Белое, нежное мясо, пропитанное сладковатым соусом, высоко ценится за свои вкусовые свойства. Эта рыба стала частым ингредиентом не только традиционной японской кухни, но и в меню заведений формата фьюжн.



ФИЛЕ УГРЯ ЖАРЕНОЕ В СОУСЕ, УНАГИ

Описание. Упругое филе угря равномерно прожарено, обладает нежным, хорошо сбалансированным вкусом.

Применение. Роллы, суши, сашими, салаты, основные блюда, например, унаги-дон.

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 кг

Условия хранения: хранить при

температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. По традиционной рецептуре перед подачей блюд из угря рыбу следует прогреть с помощью газовой горелки. Это придаст легкий аромат копчения и полностью раскроет нежный вкус рыбы.

Традиционно маринованный имбирь в японской кухне подается к блюдам в качестве дополнения, чтобы гость мог подготовить свои рецепторы к употреблению следующего блюда. Имбирь освежает полость рта, тем самым помогая гостю максимально точно прочувствовать вкус каждого блюда.



ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ БЕЛЫЙ, РОЗОВЫЙ

Описание. В меру острый, хрустящий, оптимальной нарезки, произведенный из качественного сырья по собственной рецептуре, маринованный имбирь придется по вкусу настоящим ценителям японской кухни.

Применение. При подаче блюд в японской кухне, в роллах, соусах.

Объем сухого вещества:

1 кг

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 кг

Условия хранения: хранить

в сухом и прохладном месте, избегать прямого солнечного света.

Рекомендации от шефа. При подаче имбиря важно знать, что имбирь должен сохранять свою сочность, поэтому не следует отжимать его полностью.

Салат Чука – яркий пример продукта, где сбалансировано всё. В меру хрустящий, сочный, сладковато-кислый с нотками кунжутного масла и легкой остротой. Здесь все составляющие неслучайны. Каждый продукт несет за собой не только особые вкусовые ощущения в общую палитру, но и ценность для организма.



САЛАТ ЧУКА (ХИЯШИ ВАКАМЭ)

Описание. Классическое блюдо азиатской кухни, которое получило свое распространение не только в Японии, но и по всему миру. Сбалансированный вкус салата чука, сделанного по традиционному рецепту, будет приятен как в виде самостоятельного блюда, так и в качестве ингредиента.

Применение. Самостоятельное блюдо, гарнир, начинка для роллов и гунканов.

Объем:

1 кг / 2 кг

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет/вакуумный ПЭ пакет, бокс

Вес групповой упаковки (значок коробка):

10 шт. по 1 кг/ 4 шт. по 2 кг

Условия хранения: хранить

при температуре -18°C , срок годности 24 мес.

Рекомендации от шефа. Добавив в блюдо кунжутный соус, можно выгодно подчеркнуть насыщенный вкус салата.

Васаби — это одна из самых известных японских приправ. Наибольшую популярность в мире эта острая приправа получила в подаче к суши и роллам, однако в Японии ее подают к различным блюдам: лапша, супы, стейки, салаты, димсамы. А на основе васаби делается множество соусов.



ПОРОШОК ВАСАБИ

Описание. Васаби имеет естественный светло-зеленый цвет, однородную пастообразную консистенцию, без посторонних вкраплений. Насыщенная в меру острая приправа с приятным многоступенчатым послевкусием придаст любому блюду приятную пикантность.

Применение. Подается к различным блюдам: суши, роллы, сашими. Также используется в качестве основы для острых соусов, ароматных масел, добавляется в тесто.

Объем:

1 кг

Вид упаковки:

вакуумный ПЭ пакет

Вес групповой упаковки:

10 шт. по 1 кг

Условия хранения: хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%. В разведенном виде хранить при температуре от 0°C до +5°C в закрытой емкости.

Рекомендации от шефа. Для приготовления васаби вам потребуется на 1 кг сухого порошка 1,5-1,7 л воды. Всё тщательно перемешайте, закройте крышкой, дав настояться.

Нори — это распространенный продукт в японской кухне. Он представляет собой листы прессованных морских водорослей, похожих на бумагу. Наиболее известное применение в России — это роллы и суши. Однако присутствие их в аутентичной японской кухне намного шире. Горячее, супы, закуска — в этих блюдах зачастую можно встретить нори как компонент или декор. К основным производителям традиционно можно отнести два региона — это Китай и Корея. От страны изготовления в том числе будут зависеть качество и вкус поставляемых листов нори.



ВОДОРОСЛИ НОРИ

Описание. Водоросли нори имеют ровный насыщенный цвет с легким золотистым оттенком. Несмотря на сухую текстуру, они очень пластичны и не ломаются в процессе приготовления традиционных японских блюд. Листы обжарены и запечатаны в герметичную упаковку, которая надежно защищает продукт от влаги.

Применение. Суши, роллы, гунканы, онигири, темаки, супы, приправа фурикаке, в качестве декора блюд.

Изготовитель:

Нори Premium (Корея)/Нори Gold (Китай)

Объем:

100 листов – 230г/ 100 листов – 300г

Вид упаковки:


вакуумный ПЭ пакет

Количество штук в коробке:

40 шт. по 100 листов

Условия хранения: избегать прямых солнечных лучей, хранить в сухом прохладном месте.

Рекомендации от шефа. Если есть необходимость сделать нори менее ломкими, то необходимо достать нужное количество из упаковки и переложить в контейнер на 1 час, водоросли вберут влагу из воздуха и станут более пластичными.



risma.ru

info@risma.ru

г. Москва, ул. Ижорская д.3

+7 (495) 486-03-32