



С О З Д А Е М В К У С

**МИР СУШИ**

ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ –  
ДЛЯ ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ



# Рост. Развитие. Успех.

## История развития ТД «Мир Суши»

2009

Компания начала свою деятельность, как российско-китайское предприятие.

2010

Расширение ассортимента и активный рост компании.

2011

Создание собственных торговых марок.

2012

Компания получила эксклюзивные права на представление бренда «Hanasyo» на территории РФ и СНГ.

2013

Создание бренда «ASA».

2014

Численность нашей команды достигла 50 человек.

2015

У компании появился собственный автопарк.

2016

Компания заключила эксклюзивные контракты на поставку васаби, сухарей панировочных, линейки соусов.

2017

Разработка проекта строительства производственно-складского комплекса общей площадью 21 000 м².

2018

Подписание инвестиционного Соглашения в гор. Сочи с Правительством Московской области о реализации строительства.



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



# БРЕНДЫ



*Бренд с высоким рейтингом доверия у большинства клиентов и партнёров. Зарекомендовал себя, благодаря идеальному сочетанию цены и качества.*



*Линейка продукции, разработанная на основе лучших продуктов бренда «ASA» в большой функциональной упаковке специально для ресторанов с высокой проходимостью и пищевых производств.*



*Бренд в сегменте премиум для самых взыскательных знатоков японской кухни. Традиционная марка, заимствовавшая лучшие современные технологии, предлагает уникальные продукты непревзойдённого уровня качества.*



*Премиальный бренд, представляющий панировочные сухари. Продукт с уникальными на рынке характеристиками позволяет гарантировать исключительное качество любых блюд в панировке.*



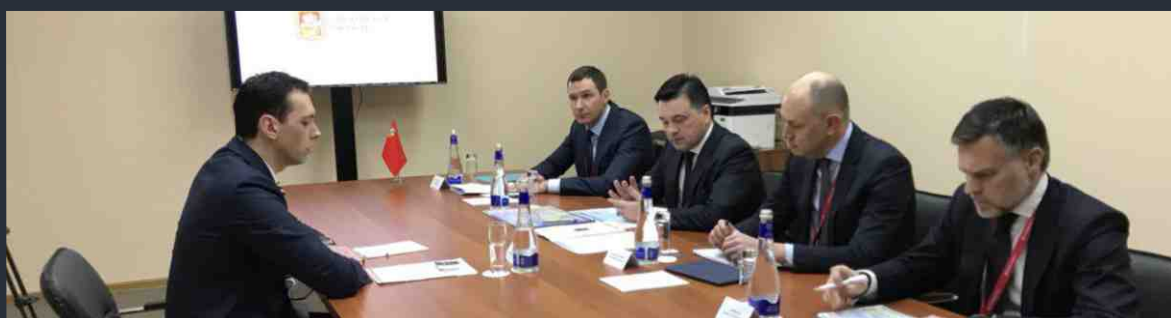
+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS





+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



# WASABI



**СУХОЙ  
ПОРОШОК  
ВАСАБИ  
WASABI  
POWDER**

*«Хотя я вовсе не считаю,  
что мы должны есть суши  
без васаби, я совершенно  
убежден, что в наши дни  
существует куда более  
серьезная опасность: желание  
съесть васаби без суши.»*

(с) Гилберт Черстенсон

# POWDER

Босхамджиев Игорь Борисович

Шеф-повар (гор. Краснодар) :  
«Скептически отношусь к новым  
продуктам, но васabi «ASA Professional»  
вызвал у меня действительно восхищение.»



## ПРИПРАВА СУХАЯ НА ОСНОВЕ ХРЕНА ВАСАБИ «ASA PROFESSIONAL», 2 КГ

Приправа, полученная путем сушки и измельчения сочного корня японского хрена. Наш васabi «ASA Professional» – хит продаж и наша гордость. За эти деньги лучшего качества не найти!



### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ВАСАБИ «ASA PROFESSIONAL»

- 1 Из 2 кг порошка получается 5 кг (!) готового продукта (а не 3 и не 4, как у конкурентов).
- 2 Содержание хрена в продукте 60%. Взрывной! С насыщенным, острым, жгучим вкусом и ярким ароматом. Бьёт в нос, а не обжигает язык.
- 3 Натурального, светло-зеленого цвета. Не темнеет и не растекается.
- 4 Уникальная упаковка с zip-lock.
- 5 Самое привлекательное – цена за 1 кг! Можно зарабатывать больше на каждом килограмме.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Насыщенный, даже взрывной вкус, но без горечи                                                                     |
| Цвет           | Натурального, светло-зеленого цвета                                                                               |
| Применение     | Васabi добавляют в суши, кладут в первые блюда для остроты и аромата, на его основе готовят соусы к рыбным блюдам |
| Консистенция   | Густой, не растекается                                                                                            |
| Традиционность | Традиционная японская рецептура                                                                                   |
| Состав         | Натуральный, 60% хрена                                                                                            |
| Экономичность  | Из 2 кг получается 5 кг готового продукта                                                                         |

|                      |                                                              |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Качество             | Отличного качества. Лучшего качества за эти деньги не найти! |
| Упаковка             | Уникальная герметичная упаковка с zip-lock                   |
| Страна-производитель | Россия                                                       |
| Ед.измерения         | Упаковка                                                     |
| Кол-во ед. в уп.     | 10 штук по 2 кг                                              |
| Срок годности        | 24 месяца                                                    |
| Масса нетто          | 2 кг                                                         |
| Масса брутто         | 2,03 кг                                                      |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



Ни Виталий Владимирович



Шеф-повар (гор. Ростов-на-Дону) :  
«Васаби – один из важнейших продуктов,  
поэтому выбирали тщательно. «ASA» -  
именно то, что нужно нашему ресторану.»



## ПРИПРАВА СУХАЯ НА ОСНОВЕ ХРЕНА ВАСАБИ «ASA», 1 КГ

Приправа, полученная путем сушки и измельчения сочного корня японского хрена. Мы обновили дизайн и сделали новый васаби «ASA» по более привлекательной цене.

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ВАСАБИ «ASA»

- 1 Из 1 кг порошка получается 2,5 кг (!) готового продукта.
- 2 Натуральный, светло-зеленый цвет. Не темнеет и не растекается.
- 3 Удобная упаковка - 1 кг.
- 4 Содержание хрена в продукте 70%. Взрывной! С насыщенным, острым, жгучим вкусом и ярким ароматом. Бьёт в нос, а не обжигает язык.
- 5 Острый и экономичный!

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Насыщенный, даже взрывной вкус, но без горечи                                                                     |
| Цвет           | Натурального, светло-зеленого цвета                                                                               |
| Применение     | Васаби добавляют в суши, кладут в первые блюда для остроты и аромата, на его основе готовят соусы к рыбным блюдам |
| Консистенция   | Густой, не растекается                                                                                            |
| Традиционность | Традиционная японская рецептура                                                                                   |
| Состав         | Натуральный, 70% хрена                                                                                            |
| Экономичность  | Из 1 кг получается 2,5 кг готового продукта, очень экономичный                                                    |
| Качество       | Отличного качества                                                                                                |

|                               |                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чем лучше известных аналогов? | Не используются искусственные ароматизаторы хрена, <b>нет</b> химического запаха. После разведения в соевом соусе на дне соусника <b>не</b> образуется крахмальная гуща. <b>Нет</b> посторонних примесей |
| Страна-производитель          | Китай (по японской технологии)                                                                                                                                                                           |
| Ед.измерения                  | Упаковка                                                                                                                                                                                                 |
| Кол-во ед. в уп.              | 10 штук по 1 кг                                                                                                                                                                                          |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                                                                                                                                                |
| Масса нетто                   | 1 кг                                                                                                                                                                                                     |
| Масса брутто                  | 1,01 кг                                                                                                                                                                                                  |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



Карапетян Вазген Генрихович



Су-шеф (гор. Тюмень) :

«Рыдали всей кухней, когда стажёр замешал первый раз васаби «Hanasyo». Такой острый васаби встречаю первый раз.»



## ПРИПРАВА СУХАЯ «HANASYO» НА ОСНОВЕ ХРЕНА ВАСАБИ, 1 КГ

Эталон продукта. Очень острый, слегка сладковатый вначале, затем - «взрывной» с насыщенным острым, жгучим вкусом и ярким ароматом. Бьёт в нос, а не обжигает язык. Выигрывает практически все слепые дегустации. Очень рекомендуем!

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ВАСАБИ «HANASYO»

- 1** | Натуральный, светло-зеленый цвет. Не темнеет и не растекается.
- 2** | Содержание хрена в продукте - 93% (высшего сорта). Острый и экономичный!
- 3** | Из 1 кг получается 2,5 кг (!) готового продукта.
- 4** | Удобная металлизированная упаковка с zip-lock.
- 5** | Приготовлен по традиционной японской технологии.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                |                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                           | Эталон продукта. Очень острый. Слегка сладковатый вначале и взрывной после. Светло-зеленого цвета, с кусочками хрена, которые ощущаются при еде. Состоит на 93% из хрена высшего сорта |
| Применение                     | Подается к суши, также может использоваться при приготовлении соусов                                                                                                                   |
| Консистенция                   | Поставляется в виде порошка, разводится водой                                                                                                                                          |
| Категория                      | Высшая                                                                                                                                                                                 |
| Традиционность                 | Традиционная японская технология                                                                                                                                                       |
| Экономичность                  | Из одного килограмма получается 2,5 кг готовой пасты                                                                                                                                   |
| Содержание ценной составляющей | Натуральный продукт, 93% хрена и 7% горчицы                                                                                                                                            |
| Упаковка                       | Металлизированная упаковка с zip-lock                                                                                                                                                  |

|                                      |                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Какие дегустации, конкурсы выиграл?  | Выигрывает практически все слепые дегустации           |
| Чем лучше других известных аналогов? | Более острый и ароматный из-за высокого качества хрена |
| Страна-производитель                 | Китай (по японской технологии)                         |
| Ед. измерения                        | Упаковка                                               |
| Кол-во ед. в уп.                     | 10 штук по 1 кг                                        |
| Срок годности                        | 18 месяцев                                             |
| Масса нетто                          | 1 кг                                                   |
| Масса брутто                         | 1,01 кг                                                |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



# SEAWEED

## ВОДОРОСЛИ МОРСКИЕ SEAWEED

«Успех не приходит к тем, кто рано встает.  
Успех приходит к тем, кто заказывает хорошие  
водоросли.  
Особенно к тем, кто заказывает их у меня.»

*(с) Менеджер ТД «Мир Суши»*

Газитулин Радмир Ильханович



Су-шеф (гор. Уфа) :

«Хороший продукт по хорошей цене.

Пользуемся постоянно уже  
больше года, нареканий нет.»



## ВОДОРОСЛИ МОРСКИЕ ЖАРЕНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (НОРИ) «ASA», 100 ЛИСТОВ

Хит продаж. Такие же ароматные и вкусные, как и премиальные. Текстура листов ровная. Они в меру плотные, без трещин, не ломаются, обладают лёгким и приятным морским запахом водорослей, тёмно-зелёного цвета.

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ НОРИ «ASA»

- 1 Не ломкие, достаточно тонкие, хорошо жуются.
- 2 Равномерный цвет, без вкраплений и крупных дыр.
- 3 100% натуральные.
- 4 Хрустящие, душистые водоросли с морским ароматом. Натуральные.
- 5 Качественные водоросли по отличной цене.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Хрустящие, душистые водоросли с морским ароматом                                                                                               |
| Цвет           | Темно-зеленый, насыщенный, равномерный                                                                                                         |
| Применение     | Используется для приготовления суши                                                                                                            |
| Консистенция   | Не ломкие, достаточно тонкие, хорошо жуются. Изготовлены из водорослей Нори (вид «Порфира») без примесей других водорослей                     |
| Категория      | Категория «С»                                                                                                                                  |
| Внешний вид    | Равномерный цвет, без вкраплений и крупных дыр. Допускается небольшое количество дырочек, диаметром до 2-х мм, которые видны только на просвет |
| Традиционность | Традиционная японская технология                                                                                                               |
| Состав         | Водоросли нори – 100%                                                                                                                          |

|                                      |                                                       |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Экономичность                        | 1 пачки 100 листов хватает на 200 классических роллов |
| Натуральность                        | 100% натуральный продукт                              |
| Упаковка                             | Упаковка 50 и 100 листов, zip-lock                    |
| Чем лучше других известных аналогов? | В меру тонкие, не ломкие                              |
| Страна-производитель                 | Китай                                                 |
| Ед. измерения                        | Упаковка                                              |
| Кол-во ед. в уп.                     | 45 штук/100 листов, 90 штук/50 листов                 |
| Срок годности                        | 24 месяца                                             |
| Масса нетто                          | 0,28 кг/0,14 кг                                       |
| Масса брутто                         | 0,32 кг/0,18 кг                                       |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



Канаев Сангаджи Дорджиевич

Шеф-повар (гор. Люберцы) :

«Высокое качество – именно такой приоритет стоял в выборе водорослей. «Hanasyo» – наш выбор.»



## ВОДОРΟΣЛИ МОРСКИЕ ЖАРЕНЫЕ ПРЕССОВАННЫЕ (НОРИ) «HANASYO», 100 ЛИСТОВ

Водоросли нори «Hanasyo» - премиальный продукт. В меру тонкие, не ломкие водоросли. Выбор настоящих профессионалов.

Тем, кому нужно всегда одно и то же великолепное и стабильное качество от поставки к поставке, это водоросли «Hanasyo».

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ НОРИ «HANASYO»

1

100% водоросли нори. Традиционная японская технология обжарки.

2

Эксклюзивные поставки с завода, который поставяет нори в Японию.

3

Лист нори пластичный (не пересушенный). Гнётся не ломаясь, легко рвётся.

4

Легко жуются, во рту остаётся вкус ароматной поджаренной водоросли, слегка йодистый.

5

Четкие и ровные края. Однородная структура. На просвет - без "дырок".

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Нежный равномерный вкус присущий водорослям, без постороннего привкуса                                   |
| Цвет           | В меру тонкие, ароматные, хрустящие листы, зеленого, с золотистым отливом цвета                          |
| Применение     | Для приготовления суши                                                                                   |
| Консистенция   | Хрустящие, но не ломкие. Материал распределен равномерно, нет резко выраженных светлых и темных областей |
| Категория      | Высокая (категория «В»)                                                                                  |
| Внешний вид    | Ровный зеленый цвет, без посторонних вкраплений                                                          |
| Традиционность | Традиционная японская технология обжарки                                                                 |
| Состав         | Водоросли нори – 100%                                                                                    |
| Экономичность  | 1 пачки 100 листов хватает на 200 классических роллов                                                    |
| Качество       | Изготавливается только из лучшего сырья на единственном заводе, стабильное качество уже 10 лет           |

|                                      |                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Какие свойства придает блюду?        | Приготовленный ролл не разваливается, легко жуются |
| Натуральность                        | 100% натуральный продукт                           |
| Упаковка                             | Упаковка 50 и 100 листов, zip-lock                 |
| Какие дегустации, конкурсы выиграл?  | Один из лучших продуктов на рынке                  |
| Чем лучше других известных аналогов? | Стабильно высокое качество                         |
| Страна-производитель                 | Китай                                              |
| Ед. измерения                        | Упаковка                                           |
| Кол-во ед. в уп.                     | 50 штук/100 листов, 100 штук/50 листов             |
| Срок годности                        | 24 месяца                                          |
| Масса нетто                          | 0,28-0,3 кг / 0,14-0,15 кг                         |
| Масса брутто                         | 0,32-0,34 кг / 0,17-0,18 кг                        |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



Петрушин Николай Владимирович



шеф-повар (гор. Набережные Челны)  
«Очень сочный салат. Гости нашего  
ресторана оценили на «5»!!!»



## САЛАТ ИЗ МОРСКИХ ВОДОРΟΣЛЕЙ МОРОЖЕНЫЙ (ЧУКА) «ASA», 1 КГ

Традиционное диетическое японское блюдо из морских дикорастущих водорослей вакаме, источник йода, витаминов и минералов.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ЧУКА-САЛАТ «ASA»

**1** Богатый состав: агар-агар, кунжутное семя, водоросли вакаме и древесные грибы.

**2** В нашем салате только 15% влаги (а не половина, как это нередко бывает).

**3** У нас именно тот «стандарт», который наиболее востребован рынком – очень качественный и с хорошим вкусом.

**4** На упаковке предусмотрен zip-lock для удобства поваров. Не каждый производитель этим может похвастаться.

**5** Цена. Уточните – будете удивлены.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                                                                     |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Натуральность  | 100% натуральный                                                                                                                                                    |
| Вкус           | Кисло-сладкий, слегка острый                                                                                                                                        |
| Цвет           | Сочный, свежий, ярко-зеленый, присущий водорослям, с вкраплениями красного перца чили                                                                               |
| Применение     | Готовый салат (после разморозки). Также можно использовать в качестве закуски с лапшой, рисом; гарнира - к рыбным блюдам; добавлять в роллы; готовить "гункан-маки" |
| Состав         | Богатый состав: водоросли, агар-агар, перец чили, кунжутное масло, кунжутное семя, древесные грибы                                                                  |
| Экономичность  | Содержание влаги всего 15%, фактически это чистый вес (минимальное содержание влаги по технологии)                                                                  |
| Традиционность | Изготовлен по традиционной японской рецептуре                                                                                                                       |

|                      |                                                                                   |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Структура            | Хрустящая. Используются только молодые водоросли                                  |
| Класс                | «Стандарт», наиболее востребованный рынком-очень качественный и с отличным вкусом |
| Преимущества         | Упаковка - полиэтиленовые пакеты с zip-lock (исключено вытекание продукта)        |
| Лучшее сочетание     | Идеален с кунжутным (ореховым) соусом «ASA»                                       |
| Страна-производитель | Китай                                                                             |
| Ед. измерения        | Упаковка                                                                          |
| Кол-во ед. в уп.     | 10 штук                                                                           |
| Срок годности        | 18 месяцев                                                                        |
| Масса нетто          | 1 кг                                                                              |
| Масса брутто         | 1,01 кг                                                                           |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



# SUSHI

## ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ SUSHI GINGER

*«При крупных неприятностях  
я отказываю себе во всем, кроме  
еды, питья и хорошего имбиря!»*

(с) Английский аристократ

# GINGER



Горяев Лиджи Иванович

Су-шеф (гор. Москва)

«В соотношении цена-качество, выбрали с директором этот продукт!»



## ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ РОЗОВЫЙ «ASA», 1 КГ

Лепестки маринованного имбиря улучшают восприятие блюд японской кухни. Розовый имбирь принято подавать к суши и роллам, он является не только украшением блюд азиатской кухни, но и обладает лечебными свойствами.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ИМБИРЬ «ASA»

1

Наш имбирь кисло-сладкий, тонко нарезанный и острый.

2

Высокое качество, не используется старое сырье.

3

Изготовлен по традиционной японской технологии.

4

Одна упаковка содержит 1 кг нарезанного имбиря, после слива рассола.

5

Он совсем немного крупнее премиального, но стоит ощутимо дешевле.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Кисло-сладкий, острый                                                                                                                                                                                |
| Цвет           | Ярко - розовый или просто розовый, в зависимости от сырья                                                                                                                                            |
| Применение     | Подается к суши и роллам                                                                                                                                                                             |
| Консистенция   | Тонко нарезанные лепестки очищенного имбиря                                                                                                                                                          |
| Категория      | Категория А+В. Произведен из корня имбиря среднего размера                                                                                                                                           |
| Внешний вид    | Имеет аппетитный розовый цвет, украшает блюда                                                                                                                                                        |
| Традиционность | Изготовлен по традиционной японской технологии                                                                                                                                                       |
| Состав         | Имбирь, вода, уксус, лимонная кислота, сахар, соль                                                                                                                                                   |
| Экономичность  | 1 упаковка содержит 1 кг нарезанного имбиря, после слива рассола                                                                                                                                     |
| Качество       | Высокого качества. При производстве НЕ используется старое сырье, которое отличается крупными лепестками и белыми прожилками на них. Имбирь имеет ровный розовый цвет, без желтых и коричневых пятен |

|                               |                                                                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка                      | Расфасован в полиэтиленовые пакеты по 1 кг (вес брутто – 1,42 кг, так как в каждом пакете 400 г рассола), 10 пакетов в коробке |
| Цена                          | Этот имбирь совсем немного крупнее, но стоимость ощутимо дешевле, чем у аналогов                                               |
| Чем лучше известных аналогов? | Чистый вес продукта – 1 кг, многие конкуренты пишут 1 кг, но на самом деле – 800-900 г                                         |
| Страна-производитель          | Китай                                                                                                                          |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                                                                       |
| Кол-во ед. в уп.              | 10 штук                                                                                                                        |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                                                                      |
| Масса нетто                   | 1 кг                                                                                                                           |
| Масса брутто                  | 1,42 кг                                                                                                                        |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS





Маматраимов Носиржон

Суши-повар (гор. Смоленск):

«Имбирь – важный ингредиент. Без сомнений, имбирь «Hanasyo» - номер один!»



## ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ БЕЛЫЙ «HANASYO», 1 КГ

Для производства используется самый молодой имбирь. Его собирают на 3 недели раньше, чем обычный. Недопустимо, чтобы он был избыточно острый. Имбирь маринуют и нарезают слайсами. Изготавливается только на одном заводе по строгим стандартам (гарантия стабильного качества).

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ИМБИРЬ «HANASYO»

**1** Кисло-сладкий, слегка острый имбирь. Натурального белого цвета.

**2** Высшая категория "А", из самого молодого сырья, полученного в первые 2 недели урожая.

**3** Изготовлен по традиционной японской технологии.

**4** Одна упаковка содержит 1 кг нарезанного имбиря, после слива рассола.

**5** Производится с использованием ледяной воды. Не ошпаривается кипятком, т.к. нет необходимости убирать лишнюю остроту и скрывать визуальные недостатки продукта.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                             |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Кисло-сладкий, слегка острый                                                                                                |
| Цвет           | Белый                                                                                                                       |
| Применение     | Подается к суши и роллам                                                                                                    |
| Консистенция   | Тонко нарезанные, хрустящие, блестящие лепестки имбиря                                                                      |
| Категория      | Высшая категория "А". Изготавливается только из самого молодого сырья, полученного в первые 2 недели урожая                 |
| Внешний вид    | Однотонные лепестки, вид аппетитный                                                                                         |
| Традиционность | Традиционная японская технология                                                                                            |
| Состав         | Имбирь, вода, уксус, лимонная кислота, сахар, соль                                                                          |
| Экономичность  | Вес одной упаковки - 1,5 кг с рассолом. После слива рассола чистый вес продукта равен 1 кг                                  |
| Натуральность  | 100% натуральный                                                                                                            |
| Упаковка       | Расфасован в полиэтиленовые пакеты по 1 кг (вес брутто 1,5 кг, так как в каждом пакете 500 г рассола). 10 пакетов в коробке |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нюансы производства                  | Производится только из лучшего сырья, с применением ледяной воды. Некоторые производители ошпаривают имбирь кипятком, чтобы убрать лишнюю остроту и скрыть визуальные недостатки продукта (белесый цвет, желтые пятна) |
| Какие дегустации, конкурсы выиграл?  | Выбор практически всех лучших ресторанов России                                                                                                                                                                        |
| Чем лучше других известных аналогов? | Изготовлен из лучшего сырья                                                                                                                                                                                            |
| Особые характеристики                | Изготавливается на единственном заводе в Китае, по уникальной рецептуре                                                                                                                                                |
| Страна-производитель                 | Китай                                                                                                                                                                                                                  |
| Ед. измерения                        | Упаковка                                                                                                                                                                                                               |
| Кол-во ед. в уп.                     | 10 штук                                                                                                                                                                                                                |
| Срок годности                        | 18 месяцев                                                                                                                                                                                                             |
| Масса нетто                          | 1 кг                                                                                                                                                                                                                   |
| Масса брутто                         | 1,52 кг                                                                                                                                                                                                                |

1 кг



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS





# РИС СРЕДНЕЗЕРНЫЙ RICE

*«Холодный чай и холодный взгляд  
терпимы, но холодный рис -  
невыносим. »*

(с) Китайский мудрец

Владислав Шегай

Су-шеф (гор. Москва):

«Рис «ASA» я выбрал совсем не случайно, посоветовал мой друг и коллега из другого региона. Рис «ASA» - лучший рис для суши!»



## РИС СРЕДНЕЗЕРНЫЙ «ASA», 20 КГ

Настоящий хит продаж. Идеален для приготовления блюд японской кухни - суши и роллов. Обладает высокой клейкостью, но сохраняет структуру. Хорошо проваривается и увеличивается в объеме.

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ РИС «ASA»

1

Высший сорт по ГОСТ.

2

Все зёрна одинакового размера. Без мелованных зерен.

3

Делается с применением новейшей технологии «High Brilliance». Идеально ровные одинаковые зерна великолепной шлифовки без примесей и чужеродных включений.

4

Белоснежный до и после варки. При варке увеличивается в 2 раза.

5

Упаковка (мешок) выдерживает значительные перегрузки. Можно быть уверенным в том, что он не прорвется.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                      |                                                                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Характеристики зерен | Среднезерный. 99% целых зерен. Мелованных зерен нет вообще. Все зерна одинакового размера. С гладкой поверхностью. Нет чужеродных включений                    |
| Сортность            | Высший сорт по ГОСТ                                                                                                                                            |
| Внешний вид          | Белоснежный до и после варки                                                                                                                                   |
| Применение           | Для приготовления блюд японской кухни – суши и роллов                                                                                                          |
| Особые свойства      | Обладает высокой клейкостью, но сохраняет структуру. Хорошо проваривается, нет непроваренных зерен                                                             |
| Экономичность        | Во время варки увеличивается в 2 раза                                                                                                                          |
| Нюансы производства  | Четырехкратная защита от попадания примесей: фотосепарация, камнеотборник, корейский тризрный барабан (убирает дробленку), пектус (очищает от других злаковых) |

|                                      |                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чем лучше других известных аналогов? | Производится с применением новейшей технологии «High Brilliance». Тонкая шлифовка риса, что позволяет добиваться идеально ровных одинаковых зерен великолепной шлифовки без примесей |
| Упаковка                             | Универсальная упаковка – мешок из полипропилена. Выдерживает значительные перегрузки. Можно быть уверенным в том, что он не прорвется                                                |
| Страна-производитель                 | Россия                                                                                                                                                                               |
| Ед. измерения                        | 1 мешок                                                                                                                                                                              |
| Срок годности                        | 12 месяцев                                                                                                                                                                           |
| Масса нетто                          | 20 кг                                                                                                                                                                                |
| Масса брутто                         | 20,08 кг                                                                                                                                                                             |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



# NATURAL



## СОУСЫ НАТУРАЛЬНЫЕ NATURAL SAUCES

*«Соусы - это верно, что соусы! Я и сам несколько раз повару в кафе говорил: «Что ты меня, Филипп, все соусом-то кормишь! С хорошим соусом-то я тебе перчатки свои скормлю. Ты давай основное блюдо подавай!»*

(с) Салтыков-Щедрин  
(диалог с поваром о соусах)

# SAUCES

Карпов Андрей Андреевич

шеф-повар (гор. Новосибирск) :  
«Соус «ASA» - лучшая альтернатива  
дорогим соусам. Качество  
одинаковое, а цена отличается сильно!!!»



## СОУС КУНЖУТНЫЙ «ASA», 1 л

Соус является неотъемлемым ингредиентом к салатам из водорослей, одно из самых популярных дополнений к роллам и суши.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ КУНЖУТНЫЙ СОУС «ASA»

- 1** Орехов в соусе нет, но есть кунжут. Много кунжута!
- 2** Премиальный продукт. Сделан по японской технологии.
- 3** Нежная консистенция кремового цвета, с кисло-сладким, теплым ореховым привкусом. Густой, сливочный, насыщенный вкус.
- 4** Отлично подходит в качестве заправки для салатов и закусок, великолепно сочетается с салатом из морских водорослей «ASA».
- 5** Привлекательность цены на соус - шокирует. Цены у конкурентов значительно выше!

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус         | Сливочный, насыщенный вкус. Кисло-сладкий с теплым ореховым привкусом. Невероятно вкусный                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Цвет         | Кремовый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Применение   | Заправка для салатов и закусок, отлично сочетается с салатом из морских водорослей (хияше вакаме, чука, кайсо), классическими японскими блюдами, суши и роллами                                                                                                                                                                                          |
| Состав       | Масло растительное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, соевый соус (вода, соя, пшеница, соль), семена кунжута, регуляторы кислотности: уксус и молочная кислота, соль, арахис обжаренный дробленый, яичный желток, загустители: крахмал кукурузный модифицированный и ксантановая камедь, консервант сорбиновая кислота, антиокислитель (ЭДТА) |
| Консистенция | Нежная и густая консистенция                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                      |                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Технология           | Сделан по японской технологии                                                |
| Категория            | Высшая                                                                       |
| Преимущества         | Очень привлекательная цена, значительно дешевле аналогов при лучшем качестве |
| Лучшее сочетание     | Идеален с чука-салатом «ASA»                                                 |
| Страна-производитель | Россия                                                                       |
| Ед. измерения        | Упаковка                                                                     |
| Кол-во ед. в уп.     | 9 штук                                                                       |
| Срок годности        | 12 месяцев                                                                   |
| Объем                | 1 литр                                                                       |
| Масса брутто         | 1,01 кг                                                                      |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS





Цой Виталий Алексеевич

Шеф-повар (гор. Вологда) :

«Ореховый соус «ASA Professional» идеально подходит для декорирования блюд. Я украшаю им овощные блюда и вегетарианские суши. Ну и конечно чука салат! Без орехового соуса его сложно представить.»



## СОУС ОРЕХОВЫЙ «ASA PROFESSIONAL», 1.5 Л

Соус ореховый идеально сочетается с салатами из водорослей, особенно с чука салатом, им также можно заправить овощной салат или подать к свежей рыбе. Соус ореховый «ASA Professional» сделает вкус готового блюда ярким и необычным.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ОРЕХОВЫЙ СОУС «ASA PROFESSIONAL»

- 1** Мягкий и нежный ореховый вкус с нотками кунжута. Кусочки обжаренных орехов аппетитно выделяются на светлом фоне соуса.
- 2** Идеальная консистенция соуса специально разработана с участием лучших шеф-поваров.
- 3** 100% натуральный продукт. Изготовлен по японской технологии.
- 4** Бутылка с удобным дозатором, предотвращающим переливание.
- 5** Такой вкусный, что можно есть и без салата!

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Мягкий и нежный ореховый вкус с ярким ароматом кунжута                                                                                                |
| Цвет                          | Светло-бежевый, с коричневыми вкраплениями жареных орехов и кунжута                                                                                   |
| Применение                    | В основном подается с салатом из водорослей, также отлично сочетается с овощными салатами                                                             |
| Консистенция                  | По консистенции достаточно густой, но при этом легко наливается из бутылки. Такая консистенция соуса нравится многим поварам и более привычна для них |
| Категория                     | Высшая категория                                                                                                                                      |
| Качество                      | Премиальное качество                                                                                                                                  |
| Внешний вид                   | Имеет аппетитный внешний вид. Обжаренные кусочки орехов контрастно смотрятся на светлом фоне соуса                                                    |
| Состав                        | Масло растительное, масло кунжутное, семя кунжутное, арахис, уксус, сахар, соль, соевый соус                                                          |
| Какие свойства придает блюду? | Придает особый вкус салату из водорослей. Идеален в сочетании с салатом из водорослей (чука) "ASA"                                                    |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Натуральность                        | 100% натуральный                                                                                                                                                                                                                                                |
| Традиционность                       | Изготовлен по традиционной японской технологии                                                                                                                                                                                                                  |
| Страна-производитель                 | Китай, по эксклюзивному договору с нашей компанией                                                                                                                                                                                                              |
| Нюансы производства                  | В производстве используются обжаренный арахис и кунжут высшего качества, которые придают соусу приятный вкус без прогорклости. НЕ используется кунжутный жмых (как это делают большинство производителей). Отсутствие жмыха - признак высшего качества продукта |
| Упаковка                             | ПЭТ бутылка 1,5 литра с удобным дозатором, предотвращающим переливание                                                                                                                                                                                          |
| Чем лучше других известных аналогов? | Более натуральный (без прогорклости) и стабильный вкус, чем у конкурентов. Не расслаивается                                                                                                                                                                     |
| Особые характеристики                | Повара, привыкшие использовать бутылку объемом 1,5 литра, увидят привычный продукт                                                                                                                                                                              |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru

BRANDS



Роднин Павел Сергеевич

Шеф-повар (гор. Тверь) :  
«Соус унаги «ASA Professional» удивил своей  
густотой и натуральным вкусом.»



## СОУС УНАГИ «ASA PROFESSIONAL», 1.8 Л

Это один из главных классических соусов, который используют японцы. Его подают с угрем и другими оригинальными блюдами.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОУС УНАГИ «ASA PROFESSIONAL»

- 1 100% натуральный, на основе соевого соуса натурального брожения.
- 2 Очень густой и экономичный соус (ложка стоит). Не стекает с угря.
- 3 Изготавливается на японской фабрике в Китае по традиционной японской рецептуре.
- 4 У бутылки удобное горлышко с делениями, чтобы соус вытекал равномерно.
- 5 С изысканными нотками «подкопченного» вкуса. Намного вкуснее, чем соус, в котором поставляется угорь.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                       |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Насыщенный сладко-соленый, подкопченный вкус с приятным нежным послевкусием           |
| Цвет           | Темный, карамельный цвет                                                              |
| Применение     | Используется для смазывания блюд с копченым угрем для придания более аппетитного вида |
| Консистенция   | Очень густой (ложка стоит). Не стекает с угря                                         |
| Традиционность | Приготовлен по традиционной японской рецептуре                                        |
| Состав         | Натуральный соевый соус, сахар, вода                                                  |
| Экономичность  | Очень экономичный соус                                                                |
| Цена           | Цена ниже аналогов при превосходном качестве                                          |
| Натуральность  | 100% натуральный, на основе соевого соуса натурального брожения                       |

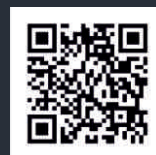
|                               |                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Производитель                 | Изготавливается на японской фабрике в Китае             |
| Упаковка                      | Удобная бутылка с ручкой                                |
| Чем лучше известных аналогов? | Намного вкуснее, чем соус, в котором поставляется угорь |
| Эксклюзивность                | Эксклюзивный продукт                                    |
| Страна-производитель          | Китай                                                   |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                |
| Кол-во ед. в уп.              | 6 штук                                                  |
| Срок годности                 | 12 месяцев                                              |
| Масса нетто                   | 2,18 кг                                                 |
| Масса брутто                  | 2,25 кг                                                 |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO®

KASHO®

Роднин Павел Сергеевич

Шеф-повар (гор. Тверь) :

«Соус терияки мы используем для жарки и маринования. Самая вкусная курица терияки только в нашем ресторане.»



## СОУС ТЕРИЯКИ «ASA PROFESSIONAL», 1.8 Л

Знаменитый японский пряный соус с добавлением чеснока и имбиря.  
Невероятно популярен во всем мире.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОУС ТЕРИЯКИ «ASA PROFESSIONAL»

- 1 Изготавливается на японской фабрике в Китае (по японской технологии).
- 2 Экономичная бутылка 1,8 литра с удобной ручкой. Повару комфортно держать в руке.
- 3 Сладко-соевый, насыщенный, пряный вкус, слегка острый.
- 4 В меру густой, экономичный, надолго хватает.
- 5 У бутылки удобное горлышко с делениями, чтобы соус вытекал равномерно.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Сладко-соевый, насыщенный, пряный вкус, слегка острый                                      |
| Применение                    | Идеален для маринования и жарки, используется в приготовлении вок                          |
| Консистенция                  | В меру густой                                                                              |
| Внешний вид                   | Благодаря соусу, блюда приобретают карамельную корочку, смотрится очень вкусно и аппетитно |
| Какие свойства придает блюду? | Придает блюдам красивую глянцевую корочку при запекании                                    |
| Состав                        | Соевый соус, чеснок, имбирь                                                                |
| Экономичность                 | Густой и экономичный соус                                                                  |
| Традиционность                | Японская рецептура                                                                         |
| Натуральность                 | Производится из натурального соевого соуса                                                 |

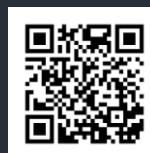
|                               |                                                                                |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка                      | Экономичная бутылка 1,8 л с удобной ручкой                                     |
| Чем лучше известных аналогов? | В меру густой, традиционный терияки в отличие от многих аналогов               |
| Цена                          | Привлекательная                                                                |
| Особые характеристики         | Эксклюзивный продукт                                                           |
| Страна-производитель          | Изготавливается на японской фабрике в Китае (полностью по японской технологии) |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                       |
| Кол-во ед. в уп.              | 6 штук                                                                         |
| Срок годности                 | 12 месяцев                                                                     |
| Масса нетто                   | 2,18 кг                                                                        |
| Масса брутто                  | 2,25 кг                                                                        |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO

Нарубин Виктор Степанович

Шеф-повар (гор. Самара) :

«Соус кимчи мы добавляем в супы, салаты, роллы и горячие блюда. Жгучий и пряный вкус добавляет пикантности блюдам.»



## СОУС КИМЧИ «ASA PROFESSIONAL», 1.8 Л

Острый соус, в котором замечательно сочетаются: яблоко, имбирь, чеснок и красный перец. Он является главным компонентом, как минимум, 170 японских блюд.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОУС КИМЧИ «ASA PROFESSIONAL»

1

Лидирует в нашем ассортименте по темпу роста продаж. Выигрывает дегустации!

2

Жгучий и пряный вкус. Настолько натуральный и вкусный, что невозможно остановиться. Свежий и приятный запах.

3

Густая, пастообразная консистенция. Содержание перца – 40%.

4

Удобная форма бутылки и горлышка (с делениями), эргономичная ручка, приятно использовать! Соус вытекает равномерно.

5

Экономичный, надолго хватает.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                   |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Насыщенный, жгучий, пряный вкус. Нельзя назвать избыточно острым, а вот насыщенным и вкусным – вполне             |
| Цвет           | Ярко-красный цвет с легким оранжевым отливом                                                                      |
| Применение     | Используется для приготовления острых (спайси) соусов, горячих блюд. Также применяется при жарке мяса и для супов |
| Консистенция   | Густая                                                                                                            |
| Традиционность | Классическая рецептура                                                                                            |
| Запах          | Свежий и приятный запах, в дополнении с фруктовыми нотами                                                         |
| Экономичность  | Очень экономичный соус. Острый, концентрированный, надолго хватает                                                |

|                               |                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Какие свойства придает блюду? | Придает аутентичный вкус и остроту                                                       |
| Натуральность                 | Натуральный                                                                              |
| Упаковка                      | Экономичная бутылка 1,8 л с удобной ручкой                                               |
| Чем лучше известных аналогов? | Никакой «химии», естественный натуральный ярко-красный цвет (не розовый и не коричневый) |
| Страна-производитель          | Китай                                                                                    |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                                 |
| Кол-во ед. в уп.              | 6 штук                                                                                   |
| Срок годности                 | 12 месяцев                                                                               |
| Масса нетто                   | 2,07 кг                                                                                  |
| Масса брутто                  | 2,14 кг                                                                                  |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO

Иванов Александр Евгеньевич



Повар-суши (гор. Ташкент):

«Очень хороший соус, натуральный вкус! Мы заменили им привычный соус в стеклянной бутылке и не пожалели: вкус лучше, а цена - ниже.»



## СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ «ASA PROFESSIONAL» ДЛЯ КУРИЦЫ, 2.2 КГ, 1.8 Л

Изобретение тайской кухни. Традиционно подается к жареной курице, но также отлично сочетается с креветками и овощами. Используется для приготовления спринг-роллов, приправы к лапше или маринада для мяса, птицы, рыбы. Незаменим в качестве самостоятельного великолепного соуса.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ «ASA PROFESSIONAL» ДЛЯ КУРИЦЫ

1

Сделан по классической тайской рецептуре, густой, золотистый с вкраплениями красного перца чили, 49% чили и других растительных ингредиентов.

2

Произведен в Таиланде, в регионе, который славится чили.

3

Изготавливается из свежего перца чили и чеснока, имеет вкус свежеприготовленного соуса.

4

Экономичная бутылка 2,2 кг (1,8 литра) с удобной ручкой. Комфортно готовить - добавлять в блюда можно прямо из бутылки.

5

Качество всемирно известных соусов, а цена значительно ниже.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Сладкий, острый, свежий, с ароматом чеснока                                              |
| Цвет                          | Золотистый, с вкраплениями красного перца чили                                           |
| Консистенция                  | Густой                                                                                   |
| Внешний вид                   | Благодаря соусу, блюда приобретают блестящую корочку, смотрится очень вкусно и аппетитно |
| Категория                     | Высшая                                                                                   |
| Традиционность                | Классическая тайская рецептура                                                           |
| Состав                        | Чили перец, сахар, чеснок, уксус                                                         |
| Ценная составляющая           | 49% чили и других растительных ингредиентов                                              |
| Какие свойства придает блюду? | Придает блюду приятный сладко-острый вкус, привлекательный вид и аппетитную корочку      |
| Натуральность                 | 100% натуральный                                                                         |
| Чем лучше известных аналогов? | Качество всемирно известных соусов, а цена значительно ниже                              |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нюансы производства  | Изготавливается на основе свежего перца чили и чеснока, за счет этого имеет вкус свежеприготовленного соуса                                                                                                                                                                                           |
| Упаковка             | Пластиковая бутылка с удобной ручкой. Комфортно готовить - добавлять в блюда можно прямо из бутылки. Другие компании предлагают соус либо в стеклянной бутылке, что делает соус дороже, либо в канистре по 3-5 литров, что очень неудобно в использовании - приходится переливать в более мелкую тару |
| Страна-производитель | Таиланд                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ед. измерения        | Упаковка                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Кол-во ед. в уп.     | 6 штук                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Срок годности        | 24 месяца                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Масса нетто          | 2,2 кг                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Масса брутто         | 2,276 кг                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO

Смирнов Алексей Сергеевич

Шеф-повар (гор. Калуга) : «Шрирача «ASA Professional» стал моим любимым соусом на кухне. Его аромат и острый вкус идеально дополняет как американские бургеры, так и классический тайский суп том ям.»



## СОУС ШРИРАЧА «ASA PROFESSIONAL», 525 Г

Универсальный соус, идеален для вок, бургеров, пиццы. Используется как острый компонент в других соусах или блюдах, например острых суши.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОУС ШРИРАЧА «ASA PROFESSIONAL»

- 1 | Ярко-красный, полностью натуральный. Придает остроту, дополняет ароматом спелого перца чили.
- 2 | Очень острый, густой, экономичный соус. Гуще аналогов, но дешевле.
- 3 | Пластиковая бутылка с удобным дозатором, который не позволяет соусу засыхать.
- 4 | Изготавливается в Таиланде (в регионе со специализацией на изготовлении соуса шрирача).
- 5 | Все известные соусы не выигрывают в характеристиках, вкусе, остроте и качестве, но сильно проигрывают в цене. Сравните!

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                                                                          |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Огненный чили, слегка сладкий, с кислинкой                                                                                               |
| Цвет                          | Ярко-красный                                                                                                                             |
| Применение                    | Универсальный соус. Идеален для воков, бургеров, пиццы. Используется как острый компонент в других соусах и блюдах, например острых суши |
| Категория                     | Высшая категория                                                                                                                         |
| Состав                        | Перец чили, чеснок                                                                                                                       |
| Экономичность                 | Очень острый, экономичный                                                                                                                |
| Какие свойства придает блюду? | Придает остроту, дополняет ароматом спелого перца чили. При дегустации обязательно нужно не только попробовать, но и ощутить аромат      |
| Натуральность                 | Полностью натуральный                                                                                                                    |

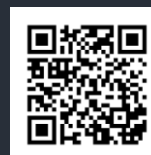
|                               |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка                      | Пластиковая бутылка с удобным дозатором, который не позволяет соусу засыхать        |
| Чем лучше известных аналогов? | Гуще аналогов, но дешевле                                                           |
| Особые характеристики         | Не отличим по вкусу от американского соуса «с петушком» при огромной разнице в цене |
| Страна-производитель          | Таиланд                                                                             |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                            |
| Кол-во ед. в уп.              | 12 штук                                                                             |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                           |
| Масса нетто                   | 0,525 кг                                                                            |
| Масса брутто                  | 0,55 кг                                                                             |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



Цой Андрей Радионович

Шеф-повар (гор. Вологда):  
«Наконец появился соус «Мирин» в бутылке.  
С мирином «ASA Professional» готовить  
удобней и быстрее.»



## СОУС МИРИН «ASA PROFESSIONAL», 1.8 Л

Выделяется своим своеобразием среди приправ. Не имеет аналогов. Входит в состав многих японских блюд. Сладковатый привкус мирина очень тонко и гармонично дополняет вкус блюд, прекрасно сочетаясь с блюдами из рыбы и морепродуктов. Мясу придает более сочную и мягкую структуру.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОУС МИРИН «ASA PROFESSIONAL»

1

Новинка соусной линейки «ASA PROFESSIONAL» 1,8 л.

2

Экономичный – из-за высокого содержания сахара (55%), насыщенный, плотный.

3

Удобная форма бутылки и горлышка (с делениями), эргономичная ручка, приятно использовать! Соус вытекает равномерно.

4

100% натуральный, получается путем естественного брожения.

5

Настоящий традиционный продукт.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Насыщенный, сладкий                                                                                                                                                                                |
| Цвет                          | Ярко-желтый                                                                                                                                                                                        |
| Применение                    | Широко используется в японской кухне. На его основе готовят массу популярных соусов. Добавляется в японские салаты и маринады. Непременный ингредиент для блюд из риса, лапши, супа мисо, бульонов |
| Консистенция                  | Плотный, слегка тягучий                                                                                                                                                                            |
| Категория                     | Высшая. Содержание сахара 55%                                                                                                                                                                      |
| Традиционность                | Настоящий традиционный продукт                                                                                                                                                                     |
| Состав                        | Рисовое вино, сахар                                                                                                                                                                                |
| Экономичность                 | Экономичный – из-за высокого содержания сахара и своей насыщенности                                                                                                                                |
| Какие свойства придает блюду? | Придает блюдам изысканную сладость и аромат, соусам и глазури – глянец. Устраняет специфический запах рыбы и других морепродуктов, делает мясо нежным                                              |

|                               |                                                                                                                                                                |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Натуральность                 | 100% натуральный, получается путем естественного брожения                                                                                                      |
| Упаковка                      | Удобная бутылка 1,8 л с ручкой                                                                                                                                 |
| Особые характеристики         | Отлично сочетается с морепродуктами, водорослями, рыбой, мясом. Гармонирует практически со всеми продуктами японской кухни, подчеркивает их вкусовые сочетания |
| Чем лучше известных аналогов? | Очень плотный, насыщенный, экономичный                                                                                                                         |
| Страна-производитель          | Китай                                                                                                                                                          |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                                                                                                       |
| Кол-во ед. в уп.              | 6 штук                                                                                                                                                         |
| Срок годности                 | 18 месяцев                                                                                                                                                     |
| Масса нетто                   | 2,2 кг                                                                                                                                                         |
| Масса брутто                  | 2,3 кг                                                                                                                                                         |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO



## Юн Андрей Сергеевич

Шеф-повар (гор. Самара):

«В нашем ресторане дефицит места на кухне. Соевый концентрат «ASA Professional» помог уйти от коробок с соусом, которые постоянно мешаются под ногами. Мы варим столько соуса, сколько нужно на день. И качество не хуже, чем «Киккоман»».



## КОНЦЕНТРАТ СОЕВОГО СОУСА «ASA PROFESSIONAL», 2,2 КГ (1,8Л)=20 КГ(20,5 Л).

Уникальный единственный в своем роде продукт. Из 1-ой бутылки 1,8 л получается 20,5 литров натурального соевого соуса, готового к использованию. В разведенном виде, по вкусовым качествам, превосходит известные аналоги. При доставке в регионы экономится до 50%(!) от стоимости продукта.

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СОЕВЫЙ СОУС В ТД «МИР СУШИ»:

1

В разы дешевле по сравнению с соусом в 20 литровых коробках. При пересчете в цену за литр – разница колоссальная. На выходе получается одинаковое количество соевого соуса.

2

100% натуральный. При разведении приобретает приятный ровный темно-коричневый цвет и натуральный соевый аромат.

3

Удобная светозащищенная бутылка с ручкой.

4

Занимает ровно в 10 раз меньше места на кухне или складе. Очень экономичный продукт, разводится 1 к 9-ти с водой, сахаром и солью.

5

При доставке 1-ой бутылки этого соевого концентрата в сравнении с коробкой 20 литров в Красноярск экономится - 300 рублей, а в сравнении со 100 коробками – 30 000 рублей.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                                                                   | Густой, концентрированный вкус натурального соевого соуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Цвет                                                                   | Темный черно-коричневый                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Консистенция                                                           | Уникальный единственный в своем роде продукт. Из 1-ой бутылки 1,8 л получается 20,5 литров натурального соевого соуса, готового к использованию. При доставке в регионы экономится до 50% от стоимости продукта. Так при доставке 1-ой бутылки соевого концентрата вместо коробки 20 литров разница составит: в Красноярск - 300 руб, в Мурманск - 240 рублей, в Нижний Новгород - 120 рублей. Умножьте на число коробок. Не требует места для хранения на кухне или складе. Удобен в использовании. |
| Категория                                                              | Высшая, так как изготавливается из натуральных компонентов (вода, соя, пшеница, пшеничные отруби и соль)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Внешний вид                                                            | При разведении приобретает приятный ровный темно-коричневый цвет и натуральный соевый аромат                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Традиционность рецепта, производства                                   | Традиционная японская рецептура с применением новейшей технологии медленного выпаривания, которая позволяет сохранить аминокислоты. Они являются основой вкуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Состав                                                                 | Вода, соя, пшеница и соль                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Экономичность (надолго ли хватает, как разводится, сколько получается) | Очень экономичный продукт, разводится 1 к 9-ти с водой, сахаром и солью.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Цена за кг чистого продукта (уже разведенного, смешанного с водой)     | В разы дешевле по сравнению с соусом в 20 литровых коробках. На выходе получается одинаковое количество соевого соуса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                      |                                                                                                                                |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Качество/сортность                   | Высшая категория                                                                                                               |
| Придает блюду особые свойства        | Придает блюдам аутентичный вкус и приятный соевый аромат                                                                       |
| Содержание ценной составляющей       | Содержит: витамины группы В, медь, витамины А, С, цинк, железо.                                                                |
| Нюансы производства                  | Производится методом натурального брожения, без использования химических компонентов. Процесс производства занимает 10 месяцев |
| Упаковка                             | Удобная светозащищенная бутылка с ручкой                                                                                       |
| Какие дегазации, конкурсы выиграл?   | В разведенном виде превосходит по вкусовым качествам аналоги                                                                   |
| Чем лучше других известных аналогов? | Занимает ровно в 10 раз меньше места на кухне или складе, но выигрывает в качестве и вкусе. Удобен в использовании             |
| Страна-производитель                 | Китай                                                                                                                          |
| Ед. измерения                        | Упаковка                                                                                                                       |
| Кол-во ед. в уп.                     | 6 штук                                                                                                                         |
| Срок годности                        | 18 месяцев                                                                                                                     |
| Масса нетто                          | 2,2 кг                                                                                                                         |
| Масса брутто                         | 2,278 кг                                                                                                                       |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



Ревякин Никита Андреевич



Су-шеф суши-маркета (гор. Астрахань):  
«Заправка для риса «ASA Professional» – это то, что я давно искал! Стабильный вкус риса для суши во всей нашей сети.»



## ГОТОВАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ РИСА «ASA PROFESSIONAL», 20 л и 1 л

Мы заметили, что повара при приготовлении суши с особой тщательностью подходят к приготовлению заправки для риса. Это целое искусство! Мы взяли один из любимых рецептов такой заправки, провели десятки дегустаций и предлагаем его Вам.

Наша заправка для риса завоевала сердца поваров многих ресторанов. Уже трудно представить ассортимент достойного дистрибьютора без заправки.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ ЗАПРАВКУ ДЛЯ РИСА «ASA PROFESSIONAL»

- 1** Идеальный сбалансированный традиционный рецепт. В составе рисовый уксус высшего качества, сахар, соль, экстракт водорослей комбу, традиционный саке.
- 2** Экономичный продукт: 1-го литра хватает на 6,5 кг риса для суши. Не нужно тратить время и электроэнергию на приготовление.
- 3** Рис приобретает приятный кисло-сладкий вкус.
- 4** Каждый день стабильное качество.
- 5** Плотная консистенция из-за высокого содержания сахара, создает хорошую склеиваемость рису.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                                                          |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус           | Насыщенный сладко-кислый                                                                                                                                 |
| Цвет           | Ярко-желтый                                                                                                                                              |
| Применение     | Используется для заправки риса при приготовлении суши. Отварной рис поливается заправкой, перемешивается и выветривается с помощью веера или вентилятора |
| Консистенция   | Консистенция плотная из-за высокого содержания сахара, создает хорошую склеиваемость рису                                                                |
| Категория      | Демократичный продукт                                                                                                                                    |
| Традиционность | Универсальная рецептура. Подходящая большинству поваров                                                                                                  |
| Состав         | Рисовый уксус, экстракт водорослей комбу, саке                                                                                                           |

|                               |                                                                                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка                      | Полимерная бутылка. Удобна для небольших ресторанов или для приготовления суши дома. Bag-in-box подходит для ресторанов со средней и большой проходимостью |
| Чем лучше известных аналогов? | Не имеет аналогов                                                                                                                                          |
| Страна-производитель          | Россия                                                                                                                                                     |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                                                                                                   |
| Кол-во ед. в уп.              | 9 штук по 1 л, 1 канистра – 20 л                                                                                                                           |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                                                                                                  |
| Масса нетто                   | 1,2 кг /24 кг                                                                                                                                              |
| Масса брутто                  | 1,23 кг /24,8 кг                                                                                                                                           |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



Равшанбек Уулу Медербек

Шеф-повар (гор. Сургут) :  
«Очень качественный уксус. Гости  
без ума от нашего риса для суши.»



## РИСОВЫЙ УКСУС «HANASYO», 20 Л

Является одним из основных продуктов торговой марки "Hanasyo". Контроль производственного цикла (на всех этапах) позволяет получить продукт высокого качества. Является победителем многочисленных слепых дегустаций.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ РИСОВЫЙ УКСУС «HANASYO»

- 1 | Насыщенный и ароматный, желто-янтарного цвета.
- 2 | Приготовлен по старинному рецепту из самого высококачественного сырья.
- 3 | Получается методом естественного брожения риса, настаивается в деревянных бочках в течение 6 месяцев.
- 4 | Запах уксусный, с цветочными нотками, как и положено настоящему рисовому уксусу.
- 5 | Невероятно привлекательная цена для уксуса натурального брожения премиум класса.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Натуральный, кисло-сладкий вкус                                                      |
| Цвет                          | Желто- янтарного цвета                                                               |
| Запах                         | Уксусный, с цветочными нотками, как и положено настоящему рисовому уксусу            |
| Применение                    | Важная составляющая заправки для суши, риса, рыбных блюд, маринада для морепродуктов |
| Консистенция                  | Кислотность 4,2%                                                                     |
| Категория                     | Премиум. Производится из сырья самого высокого качества                              |
| Традиционность                | Изготовлен по старинной рецептуре                                                    |
| Состав                        | Высококачественный рисовый уксус, вода, сахар, соль                                  |
| Экономичность                 | Экономичная упаковка                                                                 |
| Цена                          | Отличная цена за премиальный натуральный продукт                                     |
| Какие свойства придает блюду? | Вкус заправленных уксусом блюд нежный и мягкий. Рис приобретает кисло-сладкий вкус   |
| Натуральность                 | 100% натуральный рисовый уксус, натурального брожения                                |

|                               |                                                                                                                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нюансы производства           | Получается методом естественного брожения риса, затем выдерживается 6 месяцев в деревянных бочках                                                   |
| Упаковка                      | Канистра 20 л                                                                                                                                       |
| Чем лучше известных аналогов? | Производится на том же заводе, из того же самого сырья и по той же рецептуре, что и уксус Мицкан. На слепых дегустациях повара не могут их отличить |
| Особые характеристики         | Победитель многочисленных слепых дегустаций                                                                                                         |
| Страна-производитель          | США                                                                                                                                                 |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                                                                                            |
| Кол-во ед. в уп.              | 1 штука                                                                                                                                             |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                                                                                           |
| Масса нетто                   | 20,4 кг                                                                                                                                             |
| Масса брутто                  | 21,3 кг                                                                                                                                             |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO

Кукаев Джава Борисович

Шеф-повар (гор. Краснодар) :  
«Уксус «ASA» мы брали на пробу. После дегустации риса для суши, все остались довольны. Уксус «ASA» - наш выбор.»



## УКСУС РИСОВЫЙ «ASA», 20 Л

Качественный продукт с низкой ценой. С приятным послевкусием. Идеален для заправки риса и салатов.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ РИСОВЫЙ УКСУС «ASA»

**1** Сбалансированный легкий вкус, с терпким ароматом.

**2** Мягкий, без химического запаха.

**3** Изготовлен по традиционному рецепту.

**4** Нежнее французского винного уксуса. Кислотность 4,2%.

**5** Лучшее соотношение «цена-качество».

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                                                                                      |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                          | Сбалансированный легкий вкус, с терпким ароматом, нежнее французского винного уксуса |
| Запах                         | Мягкий, без «химического» запаха                                                     |
| Применение                    | Идеален для заправки риса и салатов                                                  |
| Категория                     | Стандарт                                                                             |
| Традиционность                | Традиционная рецептура                                                               |
| Состав                        | Рис, вода, сахар и соль, содержание кислоты 4,2%                                     |
| Цена                          | Низкая цена                                                                          |
| Какие свойства придает блюду? | Придает приятную «кислинку»                                                          |

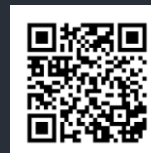
|                               |                                                                             |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Чем лучше известных аналогов? | Экономичный по цене, при этом имеет приятное, а не «химическое» послевкусие |
| Страна-производитель          | Россия                                                                      |
| Ед. измерения                 | Упаковка                                                                    |
| Кол-во ед. в уп.              | 1 штука                                                                     |
| Срок годности                 | 24 месяца                                                                   |
| Масса нетто                   | 20,4 кг                                                                     |
| Масса брутто                  | 21,5 кг                                                                     |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO

Яковлев Константин Иванович



Повар-суши (гор. Москва): «Эта новинка мне сразу понравилась! Заправленный рис становится намного вкуснее и, самое удивительное, он действительно стал меньше сохнуть!»



## РИСОВЫЙ УКСУС MARUKAI VINEGAR SEASONING, 20 Л

Компания "Marukan Vinegar" производит в Японии натуральные рисовые уксусы с 1649 года, более чем три столетия. Это, пожалуй, самый крупный японский производитель рисового уксуса, которого часто называют "номер 1 в США и Японии". Уксус настолько натуральный и качественный, что получил в США сертификат "кошерного" продукта.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ РИСОВЫЙ УКСУС MARUKAI VINEGAR SEASONING:

- 1** Изготовлен путем естественного брожения по традиционному методу ферментации (без ускорения).
- 2** Придает рису цветочный аромат и нежную кислинку. Для приготовления используется только отборный рис.
- 3** Считается основным конкурентом английского уксуса "Мицукан". При этом очень выгодный по цене!
- 4** Благодаря новой формуле при использовании уксуса «Марукай» вместо обычного, рис дольше не подсыхает.
- 5** Особо прочная упаковка Бэг-ин-бокс, выдерживает перевозку на дальние расстояния.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                       |                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                                  | Marukai помогает раскрыть вкус любых блюд: риса, овощей, морепродуктов, птица, говядины - все это оживает с мягким и вкусным рисовым уксусом.                           |
| Какие свойства придает блюду          | Придает рису цветочный аромат и нежную кислинку.                                                                                                                        |
| Цвет                                  | Светло желтый, прозрачный цвет.                                                                                                                                         |
| Для чего применяется ?                | Используется для заправки риса и приготовления суши. Применяется в соусах и супах. Также он отлично подходит для замены уксуса в рецептах маринадов и соусов для гриля. |
| Кислотность                           | Кислотность 3%                                                                                                                                                          |
| Категория                             | Категория Высшей категории, изготовлен из натурального уксуса, без добавления кислоты. Для приготовления используется только отборный рис.                              |
| История производства                  | Компания «Marukan Vinegar» производит в Японии натуральные рисовые уксусы с 1649 года (более чем три столетия).                                                         |
| Традиционность рецепта, производства  | Изготовлен путем естественного брожения по традиционному методу ферментации (без ускорения), не содержит глютеин, ГМО и искусственные ароматизаторы..                   |
| Состав (ингредиенты, ценные продукты) | Рисовый уксус, натуральный уксус, сахар, соль                                                                                                                           |
| Экономичность                         | Не требует разбавления. В рисовый уксус добавляется сахар и соль по рецептуре ресторана и далее эту заправку добавляют в рис                                            |
| Натуральность (насколько натурален)   | 100% натуральный продукт                                                                                                                                                |
| Срок годности                         | Срок годности - два года. Не требует охлаждения, можно хранить при комнатной температуре.                                                                               |

|                                                                                |                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Секрет успеха                                                                  | Секретная рецептура уксуса Марукай, делает заправленный рис еще более вкусным. Благодаря новой формуле при использовании уксуса "Марукай" вместо обычного, рис дольше не подсыхает |
| Страна-производитель/завод (где производится, чья фабрика? по чьей технологии) | США, эксклюзивный контракт                                                                                                                                                         |
| Нюансы производства                                                            | Уксус настаивается 90 дней в стальных бочках для насыщения ароматом и только потом разливается в канистры                                                                          |
| Упаковка/тара (удобство,                                                       | Очень прочная упаковка Бэг-ин-бокс, выдерживает перевозку на дальние расстояния                                                                                                    |
| Какие дегустации, конкурсы выиграл?                                            | Новинка на рынке, считается основным конкурентом английского уксуса "Мицукан"                                                                                                      |
| Чем лучше других известных аналогов?                                           | Без химических добавок, без яблочного уксуса. Очень выгодный по цене.                                                                                                              |
| Особые характеристики                                                          | Коробка разработана в привычных поварам цветочных тонах, рецептура неотличима от самого дорогого и известного рисового уксуса.                                                     |
| Страна-производитель                                                           | Производство США                                                                                                                                                                   |
| Единица измерения                                                              | Упаковка                                                                                                                                                                           |
| Количество единиц в упаковке                                                   | 1шт                                                                                                                                                                                |
| Срок годности                                                                  | 24 месяца                                                                                                                                                                          |
| Масса нетто                                                                    | 20,4кг                                                                                                                                                                             |
| Масса брутто                                                                   | 21,5 кг                                                                                                                                                                            |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



# BREAD

## СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ BREAD CRUMBS

*«Обычно я не импровизирую и  
доверяю готовить тонкацу маме.  
Этот старый, проверенный рецепт  
достался мне еще от папы.»*

(с) Ким Чен Ын

# CRUMBS



## Пак Сергей Викторович

Повар-суши (г. Москва):

«Очень качественный продукт! Идеально подходит для любых рецептов с панировкой: блюдо из мяса, рыбы и роллов. Даже самые сложные блюда всегда получаются превосходно!»



# СУХАРИ ПАНКО «KASHO», 1 КГ

Эта подлинно японская панировка – наш хит продаж. Сухари панко крупнее и воздушнее обычных панировочных сухарей. После жарки во фритюре мясо, креветки, рыба или овощи приобретают золотистую корочку, становятся «пушистыми» и приятно хрустят.

## 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СУХАРИ ПАНКО «KASHO»

- 1 В технологии не используются корочки. Равномерно прожариваются. Не пригорают и не крошатся.
- 2 Обжариваются за 30 секунд (при 180 °C). Приобретают золотистый цвет. Придают блюду привлекательный внешний вид.
- 3 Особая воздушная структура крошек не впитывает масло. Блюда воздушные и хрустящие, а не жирные. Натуральный полезный продукт.
- 4 Удобная упаковка. Предусмотрен zip-lock.
- 5 Популярный бренд «Kasho» - гарантированно высочайший уровень качества любых блюд во фритюре.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                      |                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фракция                              | Крупная, фактурная крошка со специально подобранной идеальной фракцией 4 мм, из-за чего сухари не впитывают жир и не царапают небо                       |
| Какие свойства придает блюду?        | Не впитывает масло, что делает блюдо менее жирным, более воздушным и хрустящим                                                                           |
| Чем лучше других известных аналогов? | В технологии не используются корочки. Сухари равномерно прожариваются, приобретают золотистый цвет при обжарке (за 30 секунд при условии 180° C обжарки) |
| Состав                               | Пшеничная мука, дрожжи, сахар, соль. Изготавливаются из специального пшеничного хлеба с высоким содержанием белка                                        |
| Натуральность                        | Натуральный продукт                                                                                                                                      |
| Упаковка                             | Упаковка оснащена удобной и практичной защелкой zip-lock, надолго сохраняющей свежесть продукта                                                          |

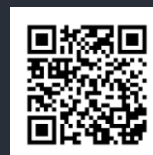
|                       |                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид           | Позволяет не только сделать блюдо вкусным, но и придает ему привлекательный внешний вид |
| Традиционность        | Традиционная японская панировка панко                                                   |
| Категория             | Высшая. Не крошатся, держат форму                                                       |
| Особые характеристики | Особая воздушная структура крошек                                                       |
| Страна-производитель  | Россия                                                                                  |
| Ед. измерения         | Упаковка                                                                                |
| Кол-во ед. в уп.      | 10 штук по 1 кг                                                                         |
| Срок годности         | 12 месяцев                                                                              |
| Масса нетто           | 1 кг                                                                                    |
| Масса брутто          | 1,05 кг                                                                                 |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



Ловчев Василий Анатольевич

Директор суши-маркета (гор. Казань)  
«Пробовал лично блюда с сухарями торговой марки «Kasho», очень вкусно, а главное - эстетически красивый вид.»



## СУХАРИ ПАНКО «KASHO», 10 КГ

Эта подлинно японская панировка – наш хит продаж. Сухари панко крупнее и воздушнее обычных панировочных сухарей. После жарки во фритюре мясо, креветки, рыба или овощи приобретают золотистую корочку, становятся «пушистыми» и приятно хрустят.

### 5 ДОВОДОВ КУПИТЬ СУХАРИ ПАНКО «KASHO»

- 1** В технологии не используются корочки. Равномерно прожариваются. Не пригорают и не крошатся.
- 2** Обжариваются за 30 секунд (при 180 °C). Приобретают золотистый цвет. Придают блюду привлекательный внешний вид.
- 3** Особая воздушная структура крошек не впитывает масло. Блюда воздушные и хрустящие, а не жирные. Натуральный полезный продукт.
- 4** Удобная упаковка.
- 5** Популярный бренд «Kasho» - гарантированно высочайший уровень качества любых блюд во фритюре.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                      |                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вкус                                 | Крупная, фактурная крошка со специально подобранной идеальной фракцией 4 мм, из-за чего сухари не впитывают жир и не царапают небо                              |
| Какие свойства придает блюду?        | Не впитывает масло, что делает блюдо менее жирным, более воздушным и хрустящим                                                                                  |
| Чем лучше других известных аналогов? | В технологии совсем не используются корочки. Сухари равномерно прожариваются, приобретают золотистый цвет при обжарке (за 30 секунд при условии 180 °C обжарки) |
| Состав                               | Пшеничная мука, дрожжи, сахар, соль. Изготавливаются из специального пшеничного хлеба с высоким содержанием белка                                               |
| Натуральность                        | Натуральный продукт                                                                                                                                             |
| Упаковка                             | Экологичный мешок из крафт-бумаги обладает высокой прочностью и влагостойкостью                                                                                 |

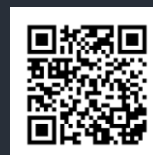
|                       |                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Внешний вид           | Позволяет не только сделать блюдо вкусным, но и придает ему привлекательный внешний вид |
| Традиционность        | Традиционная японская панировка панко                                                   |
| Категория             | Не крошатся, держат форму                                                               |
| Особые характеристики | Особая воздушная структура крошек                                                       |
| Страна-производитель  | Россия                                                                                  |
| Ед. измерения         | Упаковка                                                                                |
| Кол-во ед. в уп.      | 1 мешок – 10 кг                                                                         |
| Срок годности         | 12 месяцев                                                                              |
| Масса нетто           | 10 кг                                                                                   |
| Масса брутто          | 10,25 кг                                                                                |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS

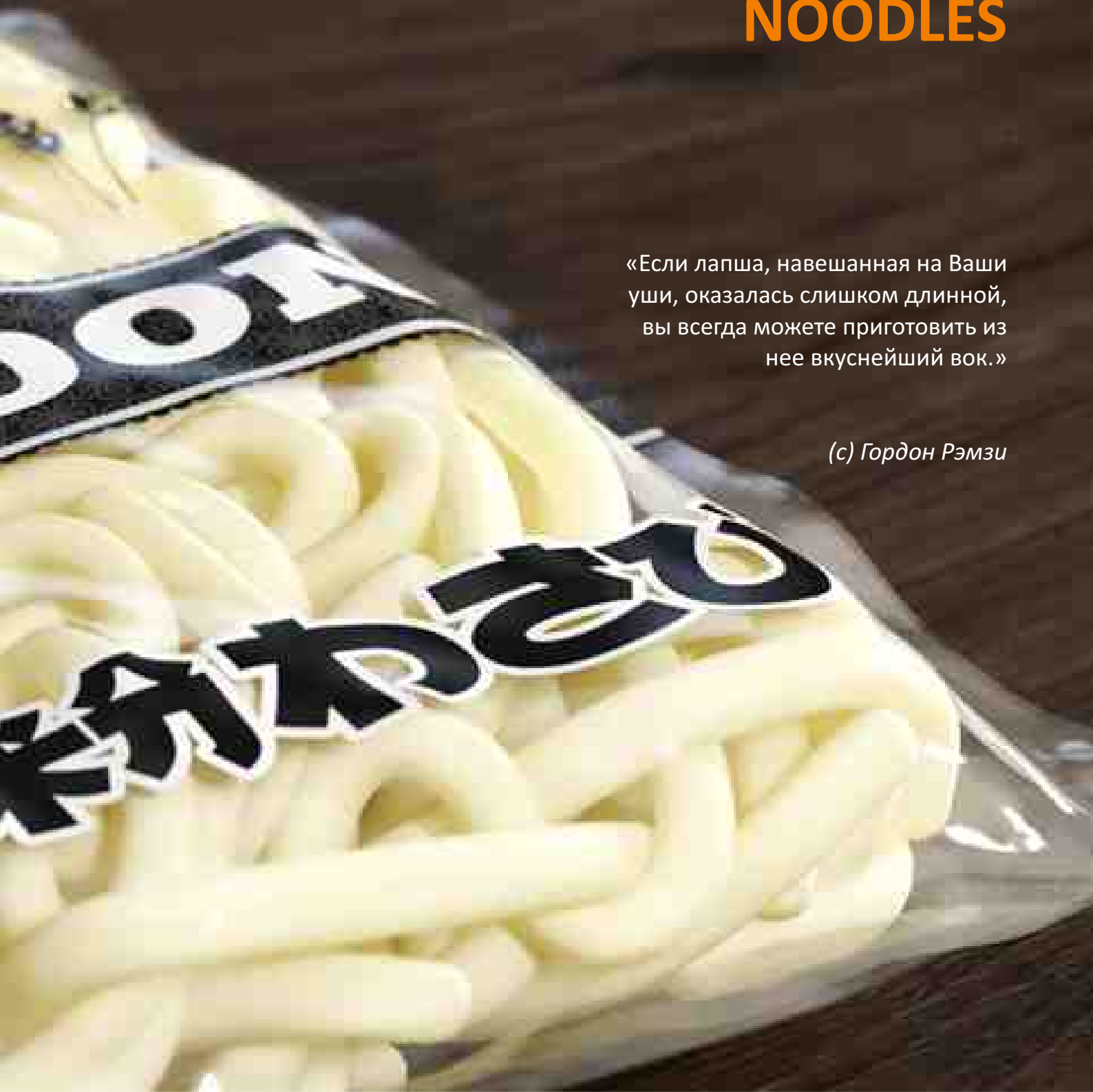


# NOODLES

## ЛАПША NOODLES

«Если лапша, навешанная на Ваши уши, оказалась слишком длинной, вы всегда можете приготовить из нее вкуснейший вок.»

*(с) Гордон Рэмзи*



## Владислав Кожевников

Су-шеф (гор. Ставрополь):

«Я не поверил глазам, когда в первый раз увидел лапшу «Kasho». Теперь мы готовим блюда с лапшой в 5 раз быстрее, чем любая доставка в нашем городе!»



## ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ ВАРЕНАЯ (СТЕРИЛИЗОВАННАЯ) УДОН, «KASHO», 150 Г

Хорошо известная традиционная лапша, изготовленная по новейшей технологии, позволяющей сохранить продукт уже в отварном виде без замораживания в течение 1 года.

Продукт способен вытеснить сухую и варено-мороженую лапшу.

Тенденция такова, что готовая лапша постепенно занимает лидирующие позиции.

Лапша полностью готовая. Все что нужно сделать:

**1. Вскрыть упаковку.**

**2. Ошпарить лапшу кипятком.**

**3. 5 секунд и лапша «Kasho» готова!**

Лапшу «Kasho» можно добавлять в суп, обжаривать с овощами, мясом, морепродуктами или подавать отдельно в качестве гарнира. Сохраняет упругую текстуру. Удобная упаковка 150 грамм рассчитана на одну порцию блюда.

В упаковке 1 порция. Содержание муки – 95%.

## ДОВОДЫ, ПОЧЕМУ НУЖНО ПОКУПАТЬ ГОТОВУЮ ЛАПШУ УДОН «KASHO»

**1** Не нужно подсчитывать – сколько порций отварить.

**2** Не нужно отваривать заранее большое количество лапши, а потом избыток хранить.

**3** Не нужно тратить электроэнергию на варку.

**4** Не нужно бояться не доварить или переварить.

**5** Всегда одинаково вкусная и упругая.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                       |                                                                                                                                           |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Описание              | Полностью готовая лапша удон                                                                                                              |
| Вкус                  | Естественный вкус пшеничной лапши                                                                                                         |
| Цвет                  | Белый                                                                                                                                     |
| Блюда                 | Супы, жареная лапша с мясом или вок                                                                                                       |
| Состав                | Мука, вода, соль                                                                                                                          |
| Внешний вид           | Блестящая, немного упругая лапша, не ломается, не слипается, имеет аппетитный вид. Не прилипает к зубам во время еды. Легко «втягивается» |
| Традиционность        | Изготовлена по традиционной японской рецептуре                                                                                            |
| Порционность          | 1 упаковка – 150 грамм, хватает ровно на одну порцию блюда                                                                                |
| Качество              | Высший сорт                                                                                                                               |
| Натуральность         | 100% натуральная                                                                                                                          |
| Особые характеристики | Имеет название «Толстый удон» из-за сечения 5 мм. В сухом виде требует длительной варки                                                   |

|                        |                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка               | Благодаря уникальной упаковке, полностью готовая к употреблению лапша. Не портится в течение 12 месяцев. Для использования требуется вскрыть упаковку и ошпарить лапшу горячей водой. За 5 секунд лапша готова к употреблению |
| Уникальность           | Аналогичная лапша значительно дороже, поставляется только в варено-мороженном виде, требует предварительного размораживания в течение нескольких часов и последующей варки                                                    |
| Страна - производитель | Китай                                                                                                                                                                                                                         |
| Ед. измерения          | Упаковка                                                                                                                                                                                                                      |
| Кол-во ед. в уп.       | 72 штуки                                                                                                                                                                                                                      |
| Срок годности          | 12 месяцев                                                                                                                                                                                                                    |
| Масса нетто            | 0,15 кг                                                                                                                                                                                                                       |
| Масса брутто           | 0,154 кг                                                                                                                                                                                                                      |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



## Зерго Буян Сагытдон

Повар-суши (гор. Владивосток):

«Наш ресторан часто посещают японские гости для того, чтобы съесть тарелку лапши. Говорят, что она как дома в Японии. Для нас это высшая награда. Лапша рамен - «Kasho» выше всяких похвал.»



## ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ ВАРЕНАЯ (СТЕРИЛИЗОВАННАЯ) РАМЕН «KASHO», 150 Г

Хорошо известная традиционная лапша, изготовленная по новейшей технологии, позволяющей сохранить продукт уже в отварном виде, без замораживания, в течение 1 года.

Продукт способен вытеснить сухую и варено-мороженую лапшу.

Тенденция такова, что готовая лапша постепенно занимает лидирующие позиции.

Лапша полностью готовая. Все что нужно сделать:

**1. Вскрыть упаковку.**

**2. Ошпарить лапшу кипятком.**

**3. 5 секунд и лапша «Kasho» готова!**

Лапшу «Kasho» можно добавлять в суп, обжаривать с овощами, мясом, морепродуктами или подавать отдельно в качестве гарнира. Сохраняет упругую текстуру. Удобная упаковка 150 грамм рассчитана на одну порцию блюда. В упаковке 1 порция. Содержание муки – 95%.

## ДОВОДЫ, ПОЧЕМУ НУЖНО ПОКУПАТЬ ГОТОВУЮ ЛАПШУ РАМЕН «KASHO»

**1** Не нужно подсчитывать сколько порций отварить.

**2** Не нужно отваривать заранее большое количество лапши, а потом избыток хранить.

**3** Не нужно тратить электроэнергию на варку.

**4** Не нужно бояться не доварить или переварить.

**5** Всегда одинаково вкусная и упругая.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                |                                                                                                                                           |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Описание       | Полностью готовая лапша рамен                                                                                                             |
| Вкус           | Естественный вкус лапши, со специфическим приятным привкусом из-за добавления минерала кансуй                                             |
| Цвет           | Белый с желтоватым оттенком                                                                                                               |
| Блюда          | Супы, жареная лапша с мясом или вок                                                                                                       |
| Состав         | Мука, вода, соль, японский минерал кансуй                                                                                                 |
| Внешний вид    | Блестящая, немного упругая лапша, не ломается, не слипается, имеет аппетитный вид. Не прилипает к зубам во время еды. Легко «втягивается» |
| Традиционность | Изготовлена по традиционной японской рецептуре                                                                                            |
| Порционность   | 1 упаковка – 150 грамм                                                                                                                    |
| Качество       | Высший сорт                                                                                                                               |

|                      |                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Упаковка             | Благодаря уникальной упаковке, полностью готовая к употреблению лапша. Не портится в течение 12 месяцев. Для использования требуется вскрыть упаковку и ошпарить лапшу горячей водой. За 5 секунд лапша готова к употреблению |
| Уникальность         | Аналогичная лапша значительно дороже, поставляется только в варено-мороженном виде, требует предварительного размораживания в течение нескольких часов и последующей варки                                                    |
| Страна-производитель | Китай                                                                                                                                                                                                                         |
| Ед. измерения        | Упаковка                                                                                                                                                                                                                      |
| Кол-во ед. в уп.     | 72 штуки                                                                                                                                                                                                                      |
| Срок годности        | 12 месяцев                                                                                                                                                                                                                    |
| Масса нетто          | 0,15 кг                                                                                                                                                                                                                       |
| Масса брутто         | 0,154 кг                                                                                                                                                                                                                      |



+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83



tdmirsushi.ru



BRANDS



HANASYO

KASHO



WWW.TDMIRSUSHI.RU  
+7 (495) 989-44-35  
8 800 775 98 83