





Morskyi Dim

Група компаній «Морський Дім» – провідний постачальник **комплексних рішень в сфері харчування.**

Має понад **25 років** успішного досвіду на ринку України.

«Морський Дім» забезпечує

- **Постачання високоякісних продуктів.** «Морський Дім» – ексклюзивний дистриб'ютор відомих світових брендів Yamasa, Lee Kum Kee, Kinjirushi, Mizkan та інших. Ми є прямим імпортером, що дозволяє **досягати оптимальних цін** і безпосередньо **забезпечувати контроль якості.**

Ми стежимо за світовими трендами продуктової галузі і розвиваємо їх в Україні, надаючи клієнтам **інноваційний асортимент та меню**, що дає можливість створювати сучасні страви. В нашому асортименті понад тисяча високоякісних продуктів японської, азійської, латиноамериканської кухонь.

- **Готові концепції** для кафе, ресторанів, які включають **меню інжиніринг** та його впровадження на всіх етапах, надання рецептів, консультування при формуванні **фудкоста та його оптимізація, навчання** персоналу технологіям приготування страв і харчової безпеки, **підбір** продуктів і обладнання.

- **Виготовлення напівфабрикатів** для каналів HoReCa та Retail.

Головний офіс компанії знаходиться у Києві. Ми маємо філіали у всіх великих містах та доставляємо в усі куточки України. На сьогоднішній день компанія «Морський Дім» зберігає товарні запаси на сучасному складі класу «А».

Ми є офіційним представником World Sushi Skills Institute в Україні.



KINJIRUSHI
BRAND

OSHIHARI



Ми зарекомендували себе як надійний партнер для більш ніж 2000 клієнтів. Серед наших партнерів:



З нами ви на крок попереду!



Ілля Червенко – бренд-шеф компанії «Морський Дім», визнаний експерт у японській і паназійській кухні, випускник World Sushi Skills Institute, учасник міжнародного конкурсу майстрів із виготовлення суші – World Sushi Cup Japan у 2013 та 2019 рр. Пройшов стажування у провідних ресторанах Європи та Азії, а також в легендарній кулінарній школі Le Cordon Bleu London.

Ілля об'їздив країни Далекого Сходу і вивчив місцеві традиції й рецепти приготування автентичних страв. Адаптував паназійські кулінарні традиційні страви до смакових переваг європейського споживача, він став автором великої кількості рецептів, які були впроваджені в меню українських ресторанів різних цінкових сегментів, від преміальних до фаст-фудів. У кожній страві Ілля вміло зберігає традиційні кулінарні особливості азійських країн.

«У нас є готові рішення, свіжі та актуальні ідеї до кожного кулінарного тренду. Ми можемо допомогти розробити меню спеціально для вас, познайомити з новинками японської та паназійської кухні або внести родзинки цих кухонь в європейське меню, оптимізувати фудкост, розробити страви, які не залишать ваших відвідувачів байдужими.»

Ілля Червенко,
бренд-шеф компанії «Морський Дім»

Вугор	5	Інгредієнти з кокосів	37
Окунь	6	Кокосова олія	
Тунець	7	Кокосове молоко та вершки	
Креветки	8	М'якоть кокосу	
Морепродукти	9	Гриби, водорості, борошно, топінги, приправи, інше	38
Ікра	10	Гриби	
Азійські готові салати	11	Васабі	
Сурімі	11	Водорості	
Сири, молочні продукти	13	Кунжут, кунжутна паста	
Рис, рисовий папір	15	Борошно та панірувальні сухарі	
Рис для суші		Приправи і топінги	
Рис		Інші інгредієнти	
Рисовий папір		Соєві продукти	40
Локшина	15	Снеки	41
Локшина гречана		Напої	41
Локшина пшенична		Напої Б/А	
Локшина рисова		Суміші для смузі	
Локшина кришталева		Вироби з бамбуку, посуд, декор	42
Норі, маменорі	17	Глосарій	44
Норі		Нотатки	45
Маменорі			
Вироби з тіста	17		
Овочі, фрукти	19		
Імбир маринований			
Авокадо			
Заморожені овочі			
Заморожені трави та листя			
Заморожені фрукти			
Соєві соуси, соуси на основі соєвого	21		
Соєві соуси			
Соуси на основі соєвого			
Соуси, оцети, маринади, кунжутна олія	25		
Мірін і оцет			
Топінги та дрессінги			
Юзу і матча			
Кунжутна олія			
Чилі соуси			
Рибні соуси			
Паста та соуси для приготування, основи для бульйонів	29		
Основи для бульйонів та супів			
Соуси WOK			
Паста та соуси для приготування			
Устричні соуси			
Чилі олія та паста			

ВУГОР – КОРОЛЬ ЯПОНСЬКОЇ КУХНІ

«Морський Дім» – прямий постачальник вугра з Китаю. Ми дуже ретельно відбираємо та доставляємо найкращий вугор ТМ «JS»:

1. Виробляється на великих заводах на японському обладнанні та за японською технологією. Саме цей вугор постачається в Японію, Америку, Австралію, країни Азії та в Україну.
2. Вирощений у контрольованих умовах аквакультури та при суворому дотриманні санітарно-гігієнічних умов. Виробник регулярно контролює бактеріальне середовище та годує рибу тільки сертифікованими кормами.
3. При виробництві використовується високоякісний японський соус «Унагі».
4. Сертифіковане виробництво: ISO 22000 та HACCP.

ВУГОР ТМ JS – це обсмажене та заморожене філе риби у соковитому соусі «Унагі».

- **НИЗЬКА ТА ЩІЛЬНА ТЕКСТУРА ФІЛЕ** досягається шляхом застосування спеціальної технології смаження на японському обладнанні з жорстким дотриманням технології якості. Використовується тільки СВИЖА, попередньо НЕ заморожена риба.
- **М'ЯКА ШКИРА** завдяки японській технології смаження вугра.
- **БЕЗ ЗАПАХУ ТІНИ:** на виробництві за декілька днів перед фінальною переробкою рибу розміщують у проточній воді, де вона омивається течією.
- **КОСТІ МАЙЖЕ ВІДСУТНІ** внаслідок застосування японської технології обробки.
- **РОЗМІР:** від 7 до 12 oz.
- **СОУС «УНАГІ» В УПАКУВАННІ** – повноцінний японський соус. Використовуйте для приготування інших соусів, підлив тощо.



ОКУНЬ «IZUMI-DAI»

Компанія «Морський Дім» – прямий імпортер окуня, який виробляється на великих заводах та вирощується неінтенсивним методом (тривалість вирощування 6 місяців – від малька до дорослої риби). Риба вирощується в прісній воді, яку запозичають з великих природних водоймищ. Якість води регулярно контролюється шляхом перевірки в лабораторії.

Рибу годують тільки сертифікованими кормами.

Компанія «Морський Дім» ретельно відбирає постачальників окуня та контролює якість. В Україну ми доставляємо такий самий окунь, що постачається й у Японію. Всім відомо, що ця країна дуже суворо відбирає постачальників та сировину для своїх споживачів.

Всі виробництва мають сертифікати: BAP 4-зірковий сертифікат, HACPP, BRC.

ПЕРЕВАГИ ОКУНЯ «IZUMI-DAI» ВІД «МОРСЬКИЙ ДІМ»:

- БЕЗ додаткової ГЛАЗУРИ
- ШВИДКА ОБРОБКА ЖИВОЇ РИБИ надає філе щільності, соковитості та солодкуватого смаку
- БЕЗ КІСТОК у філе



ОБЕРІТЬ ФІЛЕ ОКУНЯ, ЯКЕ ПІДІЙДЕ САМЕ ДЛЯ ВАШОГО МЕНЮ:

- ФІЛЕ ОКУНЯ БЕЗ ШКІРИ. Чудова, зручна у приготуванні риба. Філе без шкіри використовується для приготування сашімі, гарячих і холодних страв, додається у салати та супи.
- ФІЛЕ ОКУНЯ НА ШКІРІ використовують для обсмаження. Висококоліброване філе, яке зручно використовувати у закладах HoReCa.
- ФІЛЕ ОКУНЯ В СОУСІ «УНАГІ» ОБСМАЖЕНИЙ – готове до вживання філе окуня, обсмажене в соусі «Унагі». Використовуйте філе окуня в соусі «Унагі» ТМ JS для суші та сашімі, для гарячих і холодних страв, до салатів та супів. Це філе окуня ідеально пасуватиме до рису, локшини та овочів.



ТУНЕЦЬ

«Морський Дім» – прямий імпортер тунця, який виготовляється на великих заводах у В'єтнамі та Індонезії. Всі виробництва мають сертифікати HACCP, IFS, BRC, реєстрацію FDA, сертифікат HALAL, Kosher, FOS, Dolphin Safe.

Величезна перевага тунця – він не схильний до зараження паразитами. Це робить його ідеальним продуктом з точки зору харчової безпеки.

ПЕРЕВАГИ ТУНЦЯ JS:

- ВІДПОВІДНІСТЬ ЯПОНЬСЬКОМУ СТАНДАРТУ ЯКОСТІ: жирність, еластичність, колір
- БЕЗ ЛЬОДУ або ГЛАЗУРІ: тунець проходить шокове замороження, що зберігає всі споживчі властивості
- ВІДСУТНІСТЬ ВОДИ при дефростації
- ПРИРОДНИЙ НАСИЧЕНИЙ, ГЛИБОКИЙ, ЧЕРВОНИЙ КОЛІР – це наша гордість і результат ретельної селекції
- Текстура філе щільна, не розшаровується, мінімальна наявність прожилок
- Запах природній



ОБЕРІТЬ ФІЛЕ ТУНЦЯ, ЯКЕ ПІДІЙДЕ САМЕ ДЛЯ ВАШОГО МЕНЮ:

ФІЛЕ САКУ – це частина філе тунця, яка ідеально підійде для нарізки для суші та сашімі з мінімальним відходом.

ФІЛЕ СТЕЙК – порційні стейки, які зручно готувати для окремих замовлень і для банкетів.

ФІЛЕ ЛОІН – спинна частина тунця. ЛОІН виробляється в Індонезії місцевою відомою компанією та постачається в Японію на ринок Цукіджі. Підходить для самостійної нарізки для приготування стейків, савіче, карпачо, тартарів та інших страв європейського та азійського меню.



Пропонуємо широкий асортимент креветок для ресторанів різного цінового сегмента. «Морський Дім» – прямий імпортер креветок, які вирощуються у В'єтнамі та Індії в умовах аквакультури, що дозволяє отримувати продукт високої якості з стабільним смаком. Креветки заморожуються методом шокового замороження, що зберігає всі споживчі властивості та смакові якості. Для найкращого збереження натуральних смакових якостей і зовнішнього вигляду креветки використовуються крижаний блок. У ньому вона заморожується для перешкоди сублімації вологи з м'яса. Цей процес дозволяє зберігати у креветках найбільше білка.



Категорія «Морепродукти» в портфелі компанії «Морський Дім» представлена гребінцями та восьминогами. Морепродукти ми імпортуємо з Китаю, від перевірених роками постачальників. Кожну партію морепродуктів до відвантаження ми інспектуємо на якість. Морепродукти заморожуються методом шокової заморозки, що зберігає всі поживні властивості та смакові якості.

МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ

Вишукане ніжне м'ясо цього молюска з унікальним смаком і корисними лікувальними якостями використовують у багатьох національних кухнях світу.

Особливу цінність представляє універсальність морського гребінця. На смак м'ясо молюска дуже ніжне, солодкувате. З морського гребінця можна приготувати безліч страв: тар-тар, сашімі, салати, смажену локшину та рис, супи і гарячі страви на грилі.



Розмір: 10/20, 120/150
Арт.: 72400, 12810

ВОСЬМИНІЖКИ

Соковите м'ясо восьминога з приємним солодкуватим присмаком може стати справжнім делікатесом на будь-якому столі. Восьминогів варять, смажать, тушкують, маринують, коптять, фарширують – словом, готують безліччю різних способів, отримуючи щоразу оригінальне блюдо.



Арт.: 943

ІКРА «TOBIKO»

Ікра летючої риби «Tobiko» вважається особливим японським делікатесом та найпопулярнішим інгредієнтом в японській кулінарії, зокрема для суші. Ікра «Tobiko» JS має ніжний і солодкуватий смак, яскравий колір та хрустку структуру. Вона ідеально пасує до суші, гунканів, нігірі, а також ефектно прикрасить азійські салати, соуси та гарніри. До страв європейської кухні та страв у стилі ф'южн вона буде яскравою прикрасою, додасть азійського смаку омлетам, салатам, супам, соусам та закускам і зробить подачу ресторанних страв яскравою.

ІКРА «MASAGO»

Ікра «Masago» – японська назва ікри мойви. Ікра масаго найдрібніша та вважається більш ніжною на смак.

Ікра мойви «Masago» JS має невеликий розмір, ніжний і солодкуватий смак, яскравий зелений колір та хрустку структуру. Для надання зеленого забарвлення використовується виключно натуральний барвник. Ікра мойви «Masago» JS ідеально підійде для приготування ролів «Каліфорнія», гункан-макі та нігірі, а також ефектно прикрасить салати, соуси та гарніри. Ікра «Masago» JS буде яскравою прикрасою до страв європейської кухні та у стилі ф'южн, додасть азійського колориту, урізноманітнить меню та зробить ефектним подачу ресторанних страв.



ІМІТОВАНА ІКРА

Ікра імітована для суші «Tobiko» – авторська розробка та інноваційний продукт від компанії «Морський Дім».

Це делікатесний продукт, зроблений з екстракту бурих морських водоростей. Має привабливий колір, натуральний смак та ефектний вигляд. Смачні перлини створюють вибух смаку, відчуттів та уяви.

Використовується для суші, гунканів, нігірі. Маленькі ікринки добре прилипають до ролу, не фарбують рис та не додають надлишку вологи. Також ікра імітована «Tobiko» ідеально підходить для приготування різноманітних японських страв, підкреслить вишуканий смак та зробить ефектним та професійним оформлення страв.



Малинова

Чорна

Зелена

Помаранчева

АЗІЙСЬКІ САЛАТИ

Заморожені готові салати JS розроблені за традиційними японськими рецептами та в авторському стилі ф'южн. Їхній секрет у гармонійному поєднанні натуральних інгредієнтів та оригінальних соусів. Готові салати JS – це MUST HAVE для ресторанів з азійським меню та оригінальна ф'южн закуска для ресторанів із європейським або українським меню.

- Салат із маринованих водоростей «Хіяши Вакаме»
- Салат з грибами муер у пікантному соусі
- Салат з грибами шиїтаке та бобами едамаме
- Салат із кальмарів «Ika Sansai»
- Салат вакаме з кораловими грибами



арт.: 1044, 1595, 4184,
50500, 69500



арт. 4219



арт. 247



арт. 4217



арт. 4218

СУРІМІ

Сурімі – це фарш з білої риби, з якого виготовляються популярні японські камабоко та вироби різної форми у вигляді креветок, крабів тощо.

Камабоко – традиційна страва японської кухні з сурімі. Часто цьому виробу надають цікавої форми для більш ефектного вигляду страви. Подається в нарізаному вигляді як закуска з різними соусами, у складі локшини удон і рамен, салатів, поке боулів і супів. Камабоко незвичної форми стане відмінним декором ресторанної страви.

- Камабоко продукт із сурімі «Naruto Slice»
- Камабоко продукт із сурімі «Chikuwa»
- Продукт із сурімі клешні краба «Ocean Crab Claw»
- Крабові палички «Сніжний краб»



арт. 2294



арт. 3002



арт. 2296



арт. 5938

Фасовка 0,5 кг/уп.



**Натуральний крем-сир для
професійного використання**



ВЕРШКОВИЙ КРЕМ-СИР ТМ COOK PARTNER ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Крем-сир спеціально розроблений Schreiber Foods Inc. для українського ринку.

Не містить рослинних жирів, консервантів та барвників, а його збалансована кремова структура та насичений вершковий смак додадуть вашим стравам гастрономічної витонченості.

Відповідає вимогам професійних шеф-кухарів:

- відмінний інгредієнт для широкого застосування в суші, піці, закусках, соусах, підливах, випічці, десертах
- щільний, стабільний під впливом високих температур, зберігає форму і текстуру

Крем-сир вершковий:

- Premium
- Rich
- Classic

Фасовка: 5 кг, 10 кг.

Арт.: 4221, 4166, 4935, 6487, 6386



ПЛАВЛЕНИЙ СИР У СЛАЙСАХ TM COOK PARTNER

Унікальна рецептура забезпечує ІДЕАЛЬНЕ ПЛАВЛЕННЯ сиру: на поверхні гарячого м'яса чи котлети слайси сиру ідеально плавляться без використання високої температури, що робить їх найапетитнішими інгредієнтами у страві.

- Мають привабливий КОЛІР, ідеальні РОЗМІР і ФОРМУ гарантують відмінну презентацію готової страви.
- ЕЛАСТИЧНІ, ДОБРЕ РОЗДІЛЯЮТЬСЯ: зроблені за спеціальною технологією для професійного використання.
- ЄДИНА ВАГА слайсів – відсутність відходів та ефективний фудкоств.

Плавлений сир у слайсах TM Cook Partner чудово підійде для приготування традиційних бургерів, круасанів, сендвічів, паніні в поєднанні з різними начинками, для запікання м'ясних, овочевих страв та приготування сирних соусів. Завдяки спеціально розробленій рецептурі слайси сиру ідеально підходять для холодних та гарячих ролів. Для гарячих ролів швидко запікаються та плавляться зверху, залишаючи всі інші інгредієнти холодними всередині.



Арт.: 4197, 4198

МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ CHARALAMBIDES CHRISTIS



Charalambides Christis – найбільша і найстаріша молочна компанія на Кіпрі. Якість Charalambides Christis визнана на міжнародному рівні, компанія активно експортує в більш ніж 32 країни. Компанія пропонує продукти високої якості, зберігаючи при цьому автентичність смаків.

Кондитерські вершки Charalambides Christis з 35,1 % жирності не містять консервантів і зберігаються завдяки високій температурі обробки. Багатий аромат робить його ідеальним як для кондитерських виробів, так і для приготування інших страв.



арт. 5159

Халумі – це традиційний напівтвердий солоний сир кіпрського походження, вироблений із суміші козячого, овечого та коров'ячого молока. Халумі має високу температуру плавлення, тому його часто готують на грилі або просто смажать. При обсмажуванні халумі дає апетитну темно-золотисту скоринку. Смажений сир додають в салати, подають до смажених або тушкованих овочів, використовують у канапках, равіолі, в піцці, бургерах тощо.



арт. 5158

Рис для суші



4482

Рис середньозернистий «Calrose»
США
22,68 кг/міш - 1 міш/кор.



668

SunWest
Рис середньозернистий
«Sun West» США
22,68 кг/уп. - 1 уп./кор.



1282

Oshihari
Рис круглозернистий
«Akitakomachi»
10 кг/уп. - 1 уп./міш



2173

Рис круглозернистий
«Камоліно Преміум»
25 кг/уп. - 1 уп./кор.



3623

Oshihari
Рис Oshihari Традиційний
10 кг/уп. - 1 уп./уп.



3624

Oshihari
Рис «Premium Kaminishiki Sushi
Rice»
10 кг/уп. - 1 уп./кор.



1664

Oshihari
Рис Oshihari Традиційний
20 кг/уп. - 1 уп./уп.

Рис



3313

Рис «Жасмін»
на вагу



3417

Рис «Жасмін»
10 кг/уп. - 1 уп./міш



3244

Рис клейкий «Glutinous rise»
5 кг/уп. - 4 уп./кор.

Рисовий папір



1435

Bich-Chi
Рисовий папір квадратний 22 см
«Summer Roll»
0,2 кг/уп. - 60 уп./кор.



1437

Bich-Chi
Рисовий папір круглий 22 см
«Summer Roll»
0,4 кг/уп. - 30 уп./кор.

Високоякісний рисовий папір Bich Chi - це натуральні тонкі листи з рисового борошна, води та солі. Ідеально підходить для приготування свіжих або смажених спринг ролів, для обгортання м'яса, морепродуктів, овочів.

Локшина гречана



683

JS
Локшина гречана «Soba»
0,3 кг/уп. - 40 уп./кор.



4169

JS
Локшина гречана «Soba»
0,5 кг/уп. - 10 уп./кор.



112

JS
Локшина гречана «Soba»
4,54 кг/уп. - 1 уп./кор.

Локшина пшенична

3271



Локшина «Udon» заморожена
0,4 кг/уп. – 20 уп./кор.

682



JS
Локшина «Udon»
0,3 кг/уп. – 40 уп./кор.

4170



JS
Локшина «Udon»
0,5 кг/уп. – 10 уп./кор.

1406



JS
Локшина «Yellow Noodles»
0,3 кг/уп. – 40 уп./кор.

4168



JS
Локшина «Yellow Noodles»
0,5 кг/уп. – 10 уп./кор.

4191



JS
Локшина «Ramen»
0,5 кг/уп. – 10 уп./кор.

Локшина рисова

3758



Bich-Chi
Вермішель рисова «Bun» 0,8 мм
6 кг/уп. – 2 уп./кор.

1430



Bich-Chi
Вермішель рисова «Bun» 0,8 мм
0,2 кг/уп. – 60 уп./кор.

3759



Bich-Chi
Локшина рисова «Pho» 3,5 мм
6 кг/уп. – 1 уп./кор.

1428



Bich-Chi
Локшина рисова 3,5 мм
0,2 кг/уп. – 60 уп./кор.

1429



Bich-Chi
Локшина рисова 5 мм
0,2 кг/уп. – 60 уп./кор.

Лошина кришталева бобова

3187



JS
Локшина бобова
0,2 кг/уп. – 50 уп./кор.

115



JS
Локшина бобова «Premium»
0,5 кг/уп. – 50 уп./кор.

3619



JS
Локшина бобова «Bean Noodles»
5 кг/уп. – 4 уп./кор.

1414



JS
Локшина кришталева бобова
25 кг/кор. – 1 кор./кор.

2944



Bich-Chi
Локшина кришталева «Green bean vermicelli»
0,2 кг/уп. – 40 уп./кор.



2945

Bich-Chi
Локшина кришталева «Potato vermicelli»
0,2 кг/уп. – 60 уп./кор.



2943

Bich-Chi
Локшина кришталева «Taro vermicelli»
0,2 кг/уп. – 40 уп./кор.40

Норі



244300

Takaokaya
Водорості норі «Yaki Sushi Nori»
100 л
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.



4573

Водорості норі 100 л
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.



4774

Водорості норі 100 л
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.



285400

Водорості норі 100 л
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.



4773

Водорості норі 100 л
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.



3272

Водорості норі «Onigiri» 100 л
0,14 кг/уп. – 40 уп./кор.

Onigiri – популярна страва у формі трикутника із рису з різними начинками. Норі для онігірі – це висушені смужки водоростей для однієї порції в індивідуальному упакованні. Мають зрозумілу інструкцію по приготуванню. Це унікальна пропозиція для кафе швидкого приготування, кейтерингу та доставок.

Маменорі



2700

JS
Папір соєвий зелений «MAMENORI» 20 л
0,08 кг/уп. – 10 уп./кор.

Соевий папір «Маменорі» – оригінальна заміна водоростям норі для приготування суші та ролів. Використовуючи різнокольоровий соєвий папір, можна легко створити різнокольорові роли, які стануть «фішкою» меню ресторану. Відмінною властивістю соєвого паперу вважається те, що він добре вбирає в себе смаки складових продуктів, що робить смак страви ще багатшим і насиченішим.



2701

JS
Папір соєвий помаранчевий «MAMENORI» 20 л
0,08 кг/уп. – 10 уп./кор.



2702

JS
Папір соєвий рожевий «MAMENORI» 20 л
0,08 кг/уп. – 10 уп./кор.

Вироби з тіста



2894

Happy Belly
Булочки парові азійські «Lotus Leaf Bun»
0,4 кг/уп. – 12 уп./кор.

Азійські парові булочки «Lotus Leaf Bun» від «Happy Belly» – це готові заморожені булочки, які завдяки спеціальній технології виробництва після розморожування не втрачають своєї якості та форми. Приготування на пару займає лише 2-3 хвилини. Булочки мають нейтральний смак, тому начинка може бути різноманітною від солоної до солодкої.



2398

Happy Belly
Млинці для качки по-пекінськи (130 мм) 12 уп.
0,918 кг/уп. – 12 уп./кор.



ЛІДЕРИ З ВИРОБНИЦТВА ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ В АЗІЇ

SPRING HOME
VEGETABLE SPRING ROLL



РАЗОМ З БРЕНДАМИ SPRING HOME ТА HAPPY BELLE ГОТУВАТИ УЛЮБЛЕНІ АЗІЙСЬКІ СТРАВИ СТАЛО ЩЕ ПРОСТІШЕ. ШИРОКИЙ АСОРТИМЕНТ ПРОДУКЦІЇ ДОПОМОЖЕ УРІЗНОМАНІТНИТИ МЕНЮ ВАШОГО РЕСТОРАНУ НОВИМИ СМАКАМИ ТА СТРАВАМИ: СПРІНГ-РОЛЛАМИ, ДАМПЛІНГАМИ, КАЧКОЮ ПО-ПЕКІНСЬКИ З МЛИНЦЯМИ, АЗІЙСЬКИМИ ПАРОВИМИ БУЛОЧКАМИ З НАЧИНКАМИ.

SPRING HOME
VEGETABLE SAMOSA



SPRING HOME
SHAOMAI RANGE

PRAWN/BLACK PEPPER CHICKEN/CHICKEN & PRAWN



1274



Happy Belly
Хліб східний зелений «Oriental Bread» Pandan
0,3 кг/уп. – 12 уп./кор.

1273



Happy Belly
Хліб східний «Oriental Bread» Plain
0,3 кг/уп. – 12 уп./кор.

1465



Happy Belly
Хліб східний «Oriental Bread» Chocolate
0,3 кг/уп. – 12 уп./кор.

2399



Happy Belly
Тісто прозоре для Харгоу
0,3 кг/уп. – 30 уп./кор.

3270



Спрінг-роли овочеві заморожені
0,75 кг/уп. – 10 уп./кор.

1271



Happy Belly
Тісто для вонтонів 90 мм
0,3 кг/уп. – 30 уп./кор.

1272



Happy Belly
Тісто для геза 100 мм
0,3 кг/уп. – 30 уп./кор.

1263



Spring Home
Тісто для спрінг-ролів 215 мм
0,275 кг/уп. – 40 уп./кор.

1264



Spring Home
Тісто для спрінг-ролів 125 мм
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.

Імбир
маринований

3985



JS
Імбир маринований білий
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

66



JS
Імбир маринований рожевий
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

517



JS
Імбир маринований рожевий
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

680



JS
Імбир маринований рожевий
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

854



JS
Імбир маринований рожевий
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

5702



JS
Імбир маринований рожевий
(фасовка)
0,04 кг/уп. – 200 уп./кор.

Авокадо

4523



Авокадо м'якоть зі шматочками с/м
4,5 кг/уп. – 2 уп./кор.

4572



Cook Partner
Авокадо м'якоть с/м
5 кг/уп. – 2 уп./кор.

Заморожене авокадо – це очевидні переваги для використання на професійній кухні. Дуже стигле та м'яке. Вже очищене та без кісточки, тому немає втрат при зберіганні. Ви платите за чисту вагу. Швидко розморожується, легко нарізається та перетирається у пасту. Ви розморожуєте стільки, скільки необхідно на момент приготування.

4516



Cook Partner
Авокадо половинки с/м
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

4519



Cook Partner
Гуакомоле с/м
0,5 кг/уп. – 12 уп./кор.

Заморожені овочі

4227 (3349)



JS
Горox цукровий Pea Pods с/м
1 кг/уп. – 10 уп./кор (10 кг/уп.)

4180



JS
Кукурудза Бебі нарізана с/м
2 кг/уп. – 5 уп./кор.

2328



JS
Кукурудза Бебі с/м
2 кг/уп. – 5 уп./кор.

2856



JS
Стручкова фасоль жовта ціла с/м
10 кг/уп. – 1 уп./кор.

4228 (2226)



JS
Лотос корінь с/м слайси
на вагу (10 кг/уп. – 1 уп./кор.)

4229 (2858)



JS
Бамбук пагони с/м стріпси
на вагу (10 кг/уп. – 1 уп./кор.)

2466 (2225)



JS
Каштан водний с/м слайси
на вагу (10 кг/уп. – 1 уп./кор.)

384



JS
Редька «Такван» маринована
стріпси
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.

3479



JS
Редька «Такван» маринована
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

3254



Aroy-d
Галангал цілий с/м
0,2 кг/уп. – 60 уп./кор.

Галангал – корінь, за виглядом, смаком і ароматом нагадує імбир. Проте в порівнянні з імбиром має більш пряний, гострий смак та цитрусовий посмак. Страви, в яких галангал грає важливу роль – це тайські супи том ям та том кха, качка по-пекінськи. Також використовують для приготування овочевих, м'ясних, рибних страв, закусок.

3259



Aroy-d
Качай корінь цілий с/м
0,114 кг/уп. – 60 уп./кор.

Качай – родич імбиру, який має більш делікатний смак, приємний цитрусовий аромат та м'яку текстуру. Завдяки своєму тонкому смаку та аромату качай став дуже популярним у європейських країнах. Використовують качай у якості пряності. Його нарізають дрібними шматочками або перетирають у пасту та готують супи, пряні закуски, пасти, печиво, соуси, маринади, напої, салати, карі.

3416



JS
Гарбуз «Капуо» маринований
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

2220



JS
Боби соєві Едамаме с/м
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

2221



JS
Боби соєві Едамаме очищені с/м
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

Заморожені трави та листя



3258

Aroy-d
Лемонграс с/м слайси
0,2 кг/уп. - 30 уп./кор.



3064

Aroy-d
Лемонграс цілий с/м
0,2 кг/уп. - 50 уп./кор.



3065

Aroy-d
Листя банану с/м
0,454 кг/уп. - 30 уп./кор.



3062

Aroy-d
Листя лайму с/м
0,114 кг/уп. - 30 уп./кор.



3255

Aroy-d
Листя пандану с/м
0,2 кг/уп. - 50 уп./кор.

Пандан – тропічна рослина з істивним листям. Листя мають приємний горіхово-ванільний присмак. Листя пандана використовується у якості прянощів для приготування різноманітних страв, часто обгортаючи їх. З них роблять екстракт, який служить натуральним барвником неймовірно зеленого кольору для десертів. А ще варять рис, використовуючи листя як приправу, та готують чудові напої: чай та коктейлі.



3257

Aroy-d
Суміш Том Ям с/м
0,114 кг/уп. - 30 уп./кор.

Заморожені фрукти



3184

JS
Лічі с/м
10 кг/уп. - 1 уп./кор.



3511

JS
Кокос шматочки с/м
2 кг/уп. - 5 уп./кор.



232400

JS
Манго шматочки с/м
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2331

JS
Манго половинки с/м
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2325

JS
Манго пюре с/м
2 кг/уп. - 5 уп./кор.



3102

Сік маракуї з насінням с/м
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2329

JS
Сік маракуї з насінням кубиками с/м
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



4456

JS
Сік маракуї без насіння с/м
1 кг/уп. - 10 уп./кор.

Соєві соуси



704

Yamasa
Соус соєвий «Fancy Grade»
0,15 л/уп. - 12 уп./кор.



785

Yamasa
Соус соєвий «Fancy Grade»
0,5 л/уп. - 6 уп./кор.

SINCE 1645



YAMASA®

Japanese Soy Sauce

Найвища
японська якість
з 1645 року





825

Yamasa
Соус соєвий «Less Salt»
0,15 л/уп. – 12 уп./кор.



3185

Yamasa
Соус соєвий «Standart Soy sauce»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.



737

Yamasa
Соус соєвий «Sushi Grade»
0,2 л/уп. – 12 уп./кор.



3066

Yamasa
Соус соєвий «Tamari» без глютену
0,15 л/уп. – 12 уп./кор.



3067

Yamasa
Соус соєвий «Tamari»
без глютену
0,5 л/уп. – 12 уп./кор.



2430

Yamasa
Соус соєвий з цитрусом та шисо
«Aojiso Ponzu»
0,36 л/уп. – 12 уп./кор.

Aojiso Ponzu – популярний японський ароматний дресінг, який складається з кунжутного масла і соєвого соусу. Дресінг Aojiso Ponzu можна використовувати як заправку для салатів і закусок, так і для приготування страв WOK. Він додасть стравам легкий аромат кунжуту.



358

Yamasa
Соус соєвий «Tokuyo»
18 л/уп. – 1 уп./кор.



2980

Lee Kum Kee
Соус соєвий «Premium Dark»
20 кг/уп. – 1 уп./уп.



2359

Lee Kum Kee
Соус соєвий «Premium Dark»
1 л/л – 1 л/кор.



2838

Lee Kum Kee
Соус соєвий «Premium»
18,9 л/уп. – 1 уп./кор.



3286

Lee Kum Kee
Соус соєвий «Superior Dark»
0,5 л/уп. – 12 уп./кор.



3285

Lee Kum Kee
Соус соєвий «Superior Light»
0,5 л/уп. – 12 уп./кор.



4072

JS
Соус соєвий
20 л/уп.



4802

JS
Соус соєвий «Класичний»
0,57 кг/уп. – 12 уп./кор.

JS соєві соуси – це найкраще співвідношення ціна-якість:
• Вироблені методом натурального бродіння, без використання соєвого порошку. Як результат – відсутність осаду в соусах JS
• Виготовлені в Україні на сучасному сертифікованому виробництві за автентичними рецептурами.



4801

JS
Соус соєвий «Класичний»
1 л/уп. – 6 уп./кор.



4803

JS
Соус соєвий «Класичний»
20 л/уп. – 1 уп./кор.



5152

JS
Соус соєвий «Преміум»
20 л/уп. – 1 уп./уп.



5153

JS
Соус соєвий «Преміум»
1 л/уп. – 6 уп./уп.



mizkan™



Додає життю смаку



6350

JS
Соус соєвий Класичний діп-пот
0,03 кг/уп. - 200 уп./кор.



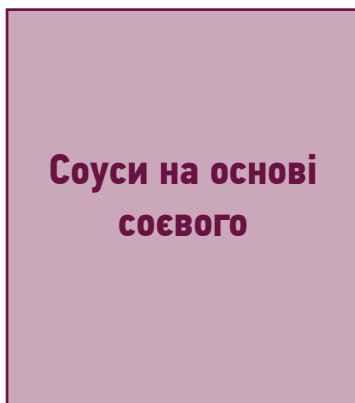
6351

JS
Соус соєвий Преміум діп-пот
0,03 кг/уп. - 200 уп./кор.



1240

JS
Соус соєвий стік
0,01 л/уп. - 400 уп./кор.



Соуси на основі соєвого



738

Yamasa
Соус «Teriyaki»
1,8 л/уп. - 6 уп./кор.



Yamasa
Соус «Teriyaki»
0,3 л/уп. - 12 уп./кор.



3677

JS
Соус «Теріякі»
1,8 л/уп. - 6 уп./кор.



5160

JS
Соус «Теріякі»
20 л/уп. - 1 уп./кор.



5926

JS
Соус «Теріякі»
5 л/уп. - 1 уп./кор.



3494

JS
Соус «Теріякі»
0,03 кг/уп. - 60 уп./кор.



3709

JS
Соус для вугра «Унагі»
1,8 л/уп. - 6 уп./кор.



3710

JS
Соус для вугра «Унагі»
5 л/уп. - 1 уп./кор.



3773

JS
Соус «Унагі»
0,03 кг/уп. - 60 уп./кор.



76

Suzukatsu
Соус для вугра «Unagi Kabayaki»
KB23
1,8 л/уп. - 6 уп./кор.



2280

Lee Kum Kee
Маринад для курки
0,41 л/уп. - 12 уп./кор.

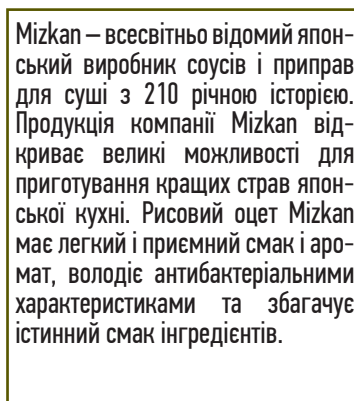


Мірін і оцет



81

Mizkan
Оцет «Suehiro»
20 л/уп. - 1 уп./кор.



Mizkan – всесвітньо відомий японський виробник соусів і приправ для суші з 210 річною історією. Продукція компанії Mizkan відкриває великі можливості для приготування кращих страв японської кухні. Рисовий оцет Mizkan має легкий і приємний смак і аромат, володіє антибактеріальними характеристиками та збагачує істинний смак інгредієнтів.



2494

Mizkan
Оцет «Suehiro»
на розлив

811



Mizkan
Оцет рисовий «Mitsukan Fuji Su»
на розлив

3793



Mizkan
Оцет рисовий «Fuji»
18 л/уп. – 1 уп./кор.

1707



Mizkan
Приправа солодка «Honteri»
18 л/уп. – 1 уп./кор.

3670



JS
Заправка для рису
20 л/уп. – 1 уп./уп.

3669



JS
Заправка для рису
1 л/уп. – 6 уп./кор.

2868



JS
Приправа «Cooking Sauce»
1 л/уп. – 12 уп./кор.

3273



JS
Приправа «Cooking Sauce»
0,64 л/уп. – 12 уп./кор.

4636



JS
Приправа «Мірін Преміум»
18 л/уп. – 1 уп./кор.

Мірін — японська рідка приправа, дуже солодке рисове вино, яке знайшло своє застосування в кулінарії. Так само як і соєвий соус, мірін є одним із основних інгредієнтів японської кухні. Мірін JS спеціально розроблений на основі японської рецептури для професійного застосування. Він буде ідеальним доповненням для приготування супів, страв WOK, соусів, надаючи стравам ніжного та м'якого смаку.

4635



JS
Приправа «Мірін Преміум»
1 л/уп. – 6 уп./кор.

4634



JS
Приправа «Мірін»
18 л/уп. – 1 уп./кор.

4633



JS
Приправа «Мірін»
1 л/уп. – 6 уп./кор.

4638



JS
Приправа «Рисовий оцет Класичний»
1 л/уп. – 6 уп./кор.

4632



JS
Приправа «Рисовий оцет Класичний»
20 л/уп. – 1 уп./кор.

4637



JS
Приправа «Рисовий оцет Преміум»
1 л/уп. – 6 уп./кор.

4639



JS
Приправа «Рисовий оцет Преміум»
20 л/уп. – 1 уп./кор.

42440



JS
Кулінарне sake «Cooking sake»
1 л/уп. – 12 уп./кор.

Топінги та дрессінги

2256



Lee Kum Kee
Соус для качки по-пекінськи
«Peking Duck»
0,383 кг/уп. – 12 уп./кор.

1113



Lee Kum Kee
Соус сливовий «Plum»
2,31 кг/уп. – 6 уп./кор.



2019

Lee Kum Kee
Соус сливовий «Plum»
0,397 кг/уп. – 12 уп./кор.



3246

JS
Кунжутний соус
0,2 л/уп. – 12 уп./кор.



2321

JS
Соус «Japanese dressing»
1,5 л/уп. – 6 уп./кор.



2320

JS
Соус «Roasted Sesame Dressing»
1,5 л/уп. – 6 уп./кор.



2926

Соус цитрусовий «Yuzu Japanese style»
1 л/уп. – 12 уп./кор.



99

Kewpie
Майонез японський
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.

Юзу і матча



3133

Пудра зеленого чаю «Matcha»
0,5 кг/уп. – 1 уп./уп.



2902

Hamasashoten
Пудра зеленого чаю «Matcha»
1 кг/уп. – 10 уп./кор.



2897

Yuzuya Honten
Сік цитрусу юзу
0,2 кг/уп. – 12 уп./кор.

Сік Юзу використовується в китайській, японській і корейській національних кухнях. Він має яскраво виражений мандариновий посмак, надає стравам легко впізнавану специфічну кислинку й аромат. Сік юзу відмінно підкреслює смак морепродуктів, страв із птиці, овочів, салатів та надає стравам надзвичайну кислинку, а також чудовий аромат. Він відмінно підходить для додавання в десерти, в лимонад та морозиво.



2896

Yuzuya Honten
Сік цитрусу юзу
0,72 кг/уп. – 12 уп./кор.

Кунжутна олія



2682

Lee Kum Kee
Кунжутна олія «Sesame oil blended»
0,207 кг/уп. – 12 уп./кор.



2351

JS
Кунжутна олія «Pure»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.



2887

JS
Кунжутна олія «Pure»
5 л/уп. – 4 уп./кор.



2349

JS
Кунжутна олія
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.

Чилі соуси



2500

Huy Fong
Соус гострий чилі «Sriracha»
0,255 кг/уп. – 24 уп./кор.

Sriracha Huy Fong – це легендарний соус, який був створений Девідом Траном. У складі SRIRACHA HUY FONG тільки натуральні інгредієнти: перець чилі, цукор, часник та оцет. Ідеально поєднується з азійськими та європейськими стравами: надає насичений та яскраво-пекучий смак чилі першим та другим стравам, суші, піці, бургерам та навіть морозиву. А ще соус Sriracha Huy Fong – ідеальний фудпейринг до пива.



ПІВЕНЬ

Знак півня був обраний не випадково, адже це знак зодіака засновника компанії — Девіда Трена. Навіть деякі фанати називають Huy Fong «соус півня».

ПЛЯШКА

Спочатку Девід Трен продавав соус у дитячих пляшечках. Однак теперішня не надто відрізняється — лише зелена кришечка визначає її серед інших.

СОУС

Соус Huy Fong отримав першість завдяки своїй густій текстурі, а також завдяки повній, багатій та яскравій гостроті та солодкості.

РЕЦЕПТ

Склад соусу дуже простий — чилі, цукор, сіль, часник, оцет та лагідне каліфорнійське сонце. Саме тому фанати кажуть, що це найкращий соус з-поміж інших.



2240

Huy Fong
Соус гострий чилі «Sriracha»
0,793 кг/уп. – 12 уп./кор.



2159

Aroy-d
Соус гострий чилі «Sriracha»
0,23 кг/уп. – 24 уп./кор.



6768

Uni-Eagle
Соус чилі шрірача супер гострий
0,835 кг/уп.



2370

Aroy-d
Соус солодкий чилі для курки
5,4 кг/уп. – 3 уп./кор.



1518

Aroy-d
Соус солодкий чилі для курки
0,25 кг/уп. – 24 уп./кор.



1517

Aroy-d
Соус солодкий чилі для спрінг-ролів
0,92 кг/уп. – 12 уп./кор.



1526

Aroy-d
Соус солодкий чилі для курки
0,24 кг/уп. – 24 уп./кор.

Рибні соуси



1874

Aroy-d
Соус рибний
5,4 кг/уп. – 4 уп./кор.



1868

Aroy-d
Соус рибний
0,84 кг/уп. – 12 уп./кор.



1525

Aroy-d
Соус рибний
0,24 кг/уп. – 24 уп./кор.

Рибний Соус Aroy-D – це соус-приправа, яка додає стравам не рибний, а солоний присмак. Рибний соус Aroy-D використовують для смаження м'яса, риби, креветок, інших морепродуктів, овочів або вонтонів. Додають до супів та страв із локшиною, використовують для приготування соусів та салатних заправок. Рибний соус Aroy-D – це хороша альтернатива солі, тому при приготуванні страв слід враховувати цю особливість.

Основи для бульйонів та супів



4293

Основа для пікантного супу з яловичини Фо
1,36 кг/уп. – 10 уп./кор.



4291

Основа для тайського супу Том Ям
1,36 кг/уп. – 10 уп./кор.



4292

Основа для курячого пікантного супу
1,36 кг/уп. – 10 уп./кор.



4344

Totole
Основа для супу грибна в гранулах
0,4 кг/уп. – 20 уп./кор.



4189

Totole
Основа для супу куряча в гранулах
2,5 кг/уп. – 4 уп./кор.



2917

Somi Foods
Основа для супу Рамен «Kitano Miso»
2 кг/уп. – 6 уп./кор.

Основа для супу «Ramen Kitano Miso» – це автентична найякісніша основа для рамен на основі місо-пасті. Має багатий та насичений смак, який створюється завдяки унікальному балансу приправ і овочів з місо-пастою найвищої якості. Основа для супу розводиться з бульйоном в пропорції 1 до 6. Використання основ для супу – це оптимізація фуд-коста та операційних процесів.

AROY-D

НАТУРАЛЬНІ СОУСИ ДЛЯ СМАЧНИХ СТРАВ





2919

Somi Foods
Основа для супу Рамен «Shoyu Ramen Soup»
1,8 л/уп. - 6 уп./кор.

Основа для супу «Shoyu Ramen Soup» - це автентична найякісніша основа для рамен на основі соєвого соусу. Ви отримаєте знаменитий сьою рамен завдяки бленду традиційного соєвого соусу, курячого бульйону та овочів. Основа розводиться з бульйоном в пропорції 1 до 9. Використання основ для супу - це оптимізація фуд коства та операційних процесів.



2734

Основа для супу «Udon»
1 л/уп. - 10 уп./кор.



1657

Aroy-d
Паста Каррі Том Ям
0,05 кг/уп. - 120 уп./кор.



2373

Aroy-d
Паста Том Кха
1 кг/уп. - 12 уп./кор.



2239

Aroy-d
Паста Том Кха
0,4 кг/уп. - 24 уп./кор.



1869

Aroy-d
Паста Том Ям
1 кг/уп. - 12 уп./кор.



1515

Aroy-d
Паста Том Ям
0,4 кг/уп. - 24 уп./кор.



696

JS
Паста соєвая світла «Shiro Miso»
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



697

JS
Паста соєвая темна «Aka Miso»
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



92

Marukome
Паста соєвая світла «White Miso»
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2904

Marukome
Місо-скор. швидкого приготування Wakame 12 порцій
0,216 кг/уп. - 24 уп./кор.



2013

JS
Хондаши, приправа «Боніто» В
1 кг/уп. - 10 уп./кор.

Соуси WOK

JS WOK соуси — автентична майстерність ваших страв! WOK соуси JS спеціально розроблені на основі автентичних азійських рецептів для професійного застосування. Велика палітра смаків WOK соусів JS дозволяє легко сформувати паназійське, ф'южн або WOK меню. WOK соуси JS також ідеально підходять для маринування м'яса, риби, овочів, для запікання, для барбекю, як основа для приготування дипінг та дресінг соусів.



3897

JS
Соус WOK «Кисло-солодкий»
1 л/уп. - 6 уп./кор.



4158

JS
Соус WOK «Теріякі»
1 л/уп. - 6 уп./кор.



4161

JS
Соус WOK «Блек Бін»
1 л/уп. - 6 уп./кор.



4162

JS
Соус WOK «Блек Пеппер»
1 л/уп. - 6 уп./кор.



4156

JS
Соус WOK «Гострий»
1 л/уп. - 6 уп./кор.



АВТЕНТИЧНІ ПРОДУКТИ ТА ІНГРЕДІЄНТИ
ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ЯПОНСЬКОЇ ТА ПАНАЗІЙСЬКОЇ КУХНІ

• professional • professional • professional • professional • professional •





4157

JS
Соус WOK «Пад Тай» JS
1 л/уп. – 6 уп./кор.



4160

JS
Соус WOK «Хойсин» JS
1 л/уп. – 6 уп./кор.



4159

JS
Соус WOK «Устричний» JS
1 л/уп. – 6 уп./кор.

**Пасти та соуси
для
приготування**



2171

Aroy-d
Паста із Тамаринду
0,454 кг/уп. – 24 уп./кор.

Паста з тамаринду Aroy-D – це кисла м'яка маса з фруктовим смаком зі стручків дерева тамаринд. Використовується паста для приготування традиційних гостро-кислих тайських супів, маринадів для барбекю, пікантних соусів до м'яса, риби, морепродуктів



2974

Aroy-d
Паста Каррі Massaman
0,4 кг/уп. – 24 уп./кор.



1513

Aroy-d
Паста Каррі жовта
0,4 кг/уп. – 24 уп./кор.



1656

Aroy-d
Паста Каррі жовта
0,05 кг/уп. – 120 уп./кор.



1514

Aroy-d
Паста Каррі зелена
0,4 кг/уп. – 24 уп./кор.



1512

Aroy-d
Паста Каррі червона
0,4 кг/уп. – 24 уп./кор.



1654

Aroy-d
Паста Каррі червона
0,05 кг/уп. – 120 уп./кор.



3323

Aroy-d
Соус Кисло-солодкий
5,3 кг/уп. – 4 уп./кор.



2165

Aroy-d
Соус Пад Тай
1 кг/уп. – 12 уп./кор.



2681

Lee Kum Kee
Соус «Black Bean Garlic Sauce»
2,27 кг/уп. – 6 уп./кор.



2250

Lee Kum Kee
Соус «Black Pepper Sauce»
0,35 кг/уп. – 12 уп./кор.

Соус Black Pepper. Популярний соус китайської кухні на основі чорного перцю та устричного соусу. Надає особливу пряність та легку гостроту. Чудово доповнить смак страв із м'ясом – яловичини, бекону та курки – як маринад та приправа для обсмажування чи тушіння, як інгредієнт для складніших соусів чи маринадів.



2253

Lee Kum Kee
Соус «Char Siu Sauce» 397 г
0,397 кг/уп. – 12 уп./кор.



1112

Lee Kum Kee
Соус «Hoisin Sauce» 2,270 кг
2,27 кг/уп. – 6 уп./кор.



Cooking

with
Lee Kum Kee





2020

Lee Kum Kee
Соус «Hoisin Sauce»
0,397 кг/уп. – 12 уп./кор.

Соус «Hoisin». Соус із насиченим солодкуватим-пряним смаком із соєвих бобів, кунжуту та перцю чилі. Ідеально доповнить смак маринадів, підлив, локшини, супів, а також використовується для глазурування м'яса. Соус «Хойсін» – must have для приготування качки по-пекінськи, який надасть страві ніжно-медову солодкість.



2278

Lee Kum Kee
Соус «Spare Rib Sauce»
0,397 кг/уп. – 12 уп./кор.



2273

Lee Kum Kee
Соус «XO Sauce»
0,22 кг/уп. – 12 уп./кор.



1988

JS
Паста соєва світла «Shiro Miso»
0,1 кг/уп. – 90 уп./кор.



3239

Соєві боби чорні ферментовані
0,18 кг/уп. – 50 уп./кор.



2011

JS
Соус «Tonkatsu Sauce»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.

Соус «Tonkatsu» – це японський овочевий соус, який традиційно подають до котлет у Японії. Соус «Tonkatsu» має особливий пряний, кисло-солодкий смак, насичену текстуру та гармонійне поєднання овочів, фруктів та спецій. Соус Tonkatsu JS виготовлений за автентичною технологією. Цей овочово-фруктовий соус ідеально пасує до холодних і гарячих страв із риби та овочів.



2308

JS
Соус «Worcester Sauce»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.



2866

Mizkan
Соус «Тонкацу»
0,5 л/уп. – 1 уп./кор.



2455

Taipei
Соус «Black pepper»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.



2450

Taipei
Соус «Black pepper»
0,55 л/уп. – 12 уп./кор.



2355

Taipei
Соус для м'яса «Блек Пеппер»
6 кг/уп. – 1 уп./кор.



78

Bull-Dog
Соус овочевий «Tonkatsu Vegetable Sauce»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.

Устричні соуси



1111

Lee Kum Kee
Соус устричний «Panda Oyster Sauce»
2,27 кг/уп. – 6 уп./кор.



2017

Lee Kum Kee
Соус устричний «Panda Oyster Sauce»
0,907 кг/уп. – 12 уп./кор.



2829

Lee Kum Kee
Соус устричний «Panda Oyster Sauce»
0,255 кг/уп. – 12 уп./кор.

Чилі олія та пасти



2504

Huy Fong
Соус «Chili Garlic Sauce»
0,226 кг/уп. – 24 уп./кор.



СТВОРЮЙТЕ

РАЗОМ З

kara®

The Coconut Ingredients Spe



ВИШУКАНІ СТРАВИ З АРОМАТОМ КОКОСУ

- ✓ 100% НАТУРАЛЬНИЙ ПРОДУКТ
- ✓ НЕ МІСТИТЬ ХОЛЕСТЕРИНУ
- ✓ БЕЗ КОНСЕРВАНТІВ
- ✓ БЕЗ АРОМАТИЗАТОРІВ
- ✓ НЕ МІСТИТЬ ГЛЮТЕНУ
- ✓ БЕЗ БАРВНИКІВ





3351

Huy Fong
Паста Чилі «Самбал Олек»
0,226 кг/уп. – 24 уп./кор.

Sambal Oelek Chili Paste (Самбал Олек Чилі паста) Huy Fong – це традиційна індонезійська паста на основі перцю чилі. Використовується для надання страві гостро-пряного смаку або як заміник перцю чилі та солі, саме тому при приготуванні страва не потребує додаткового соління. Головна відмінність пасту від інших чилі паст – наявність шматочків чилі.



2251

Lee Kum Kee
Соус «Chilli Bean Sauce»
(Тобан Джан)
0,368 кг/уп. – 12 уп./кор.



2021

Lee Kum Kee
Соус «Chilli Garlic Sauce»
0,368 кг/уп. – 12 уп./кор.



2286

Lee Kum Kee
Соус «Chiu Chow Chilli Oil»
0,335 кг/уп. – 12 уп./кор.



2255

Lee Kum Kee
Соус «Guilin Style Chilli Sauce»
0,368 кг/уп. – 12 уп./кор.



1065

JS
Соус «Кімчі»
1,8 л/уп. – 6 уп./кор.

Кокосова олія



4026

Kara
Олія кокосова органічна холодно-го віджиму
0,22 л/уп. – 12 уп./кор.



4027

Kara
Олія кокосова органічна холодно-го віджиму
0,5 л/уп. – 12 уп./кор.



4107

Kara
Олія кокосова кулінарна рафінована дезодорирована
1 л/уп. – 12 уп./кор.

Kara Organic Extra Virgin Coconut Oil – це 100% натуральний продукт, зроблений зі свіжих відібраних в ручну кокосів. Метод холодного віджиму (Virgin) зберігає максимум поживних речовин, вітамінів, смак і запах свіжих кокосів. Не містить хімічних речовин, нерафінована і невібілена, дегідрогенована, без холестерину, без ароматизаторів та добавок.



3151

JS
Олія кокосова «Extra Virgin Coconut Oil»
0,5 л/уп. – 24 уп./кор.



3153

JS
Олія кокосова «Refined Coconut Oil»
0,5 л/уп. – 24 уп./кор.

Кокосове молоко та вершки



4029

Kara
Кокосове молоко питне
1 л/уп. – 12 уп./кор.

Kara CoCo кокосове молоко питне – це натуральний продукт, зроблений з кокосових вершків та кокосової води. Має приємний кокосовий смак. Природне джерело основних електролітів: калію, кальцію, магнію, натрію та фосфору. Без ароматизаторів, барвників та консервантів. Без холестерину. Без глютену. Без лактози.



4028

Kara
Кокосове молоко питне
0,25 л/уп. – 12 уп./кор.



39120

Kara
Вершки кокосові пастеризовані
24%
1 л/уп. - 12 уп./кор.



3509

Kara
Молоко кокосове 17%
1 л/уп. - 12 уп./кор.



3486

Kara
Молоко кокосове 17%
0,4 л/уп. - 24 уп./кор.

Кокосові кулінарні молоко та вершки Kara - натуральний продукт зі свіжих кокосів. Містить речовини, необхідні для імунної системи і здоров'я серця. Джерело заліза. Смачна заміна тваринному молоку. Без лактози та молочних продуктів. Без трансжирів, холестерину, ароматизаторів, барвників та глютену. Кокосове молоко та вершки Kara ідеальні для кулінарії.



1532

Kara
Вершки кокосові пастеризовані 24%
0,2 л/уп. - 25 уп./кор.



1531

Kara
Вершки кокосові пастеризовані 24%
0,065 л/уп. - 184 уп./кор.



1575

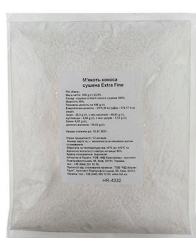
Kara
Вершки кокосові сухі
1 кг/уп. - 12 уп./кор.



1574

Kara
Вершки кокосові сухі
0,05 кг/уп. - 12 уп./кор.

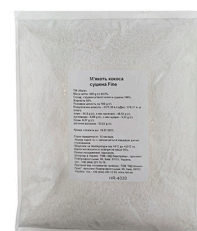
М'якоть кокосу



4332

Kara
М'якоть кокосу сушена Fine
0,5 кг/уп. - 1 уп./уп.

Kara м'якоть кокоса сушена (кокосова стружка) - гранульована несолодка подрібнена м'якоть стиглого кокоса, що має високі показники вмісту жиру. Кокосова стружка використовується в кулінарії для приготування кондитерських виробів та інших страв.



4333

Kara
М'якоть кокосу сушена Extra Fine
0,5 кг/уп. - 1 уп./уп.

Гриби



4140

JS
Гриби чорні сушені муер
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2231

JS
Гриби «Fungus Black & White» сушені слайси
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



1423

JS
Гриби «Fungus Black» сушені
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2230

JS
Гриби «Fungus White» сушені
1 кг/уп. - 6 уп./кор.



1247

JS
Гриби «Shiitake» сушені
1 кг/уп. - 10 уп./кор.



2232

JS
Гриби «Shiitake» сушені слайси
1 кг/уп. - 10 уп./кор.

Муер - це тонкі деревні гриби, мають запах димку і хрустку солодкувату м'якоть. Широко використовуються у В'єтнамі, Таїланді, Китаї. Смак у Муер практично нейтральний, за рахунок чого вони чудово поєднуються з будь-якими продуктами. Їх використовують для приготування численних тушкованих і смажених страв, перших страв, гарнірів, холодних закусок і салатів.

Васабі

72



Kinjirushi
Хрін «Wasabi Kinjirushi» порошок
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

1033



Kinjirushi
Хрін «Wasabi TS» порошок
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

317



Kinjirushi
Хрін «Oroshi Wasabi» тертий
2,5 г/уп. – 4 000 уп./кор.

2209



JS
Хрін «Wasabi» Special порошок
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

645



JS
Хрін «Wasabi» A порошок
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

2931



JS
Хрін Васабі паста
2,5 г/уп. – 4 000 уп./кор.

Компанія Kinjirushi використовує на своїх заводах виключно відбірну сировину і сучасні технології. Аби зберегти гострий аромат васабі, який зникає одразу після натирання, Kinjirushi використовує шокую заморозку, після цього натирає васабі. Отриманий продукт моментально запаковується у вакуумну упаковку, котра зберігає всі показники якості свіжого кореня васабі.

Водорості

648



JS
Водорості «Dashi Konbu»
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

62



JS
Водорості «Furu Wakame»
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.

«Dashi Konbu» – секретний інгредієнт для приготування заправки до рису для суші та ролів. Вони надають рису особливий аромат і виражений смаковий відтінок. Використовується як спеція для створення традиційних бульйонів, як добавка до салатів, як заміна листам норі для створення рулетів, а також для закусок.

Кунжут,
кунжутна паста

2890



Паста кунжутна біла
0,2 кг/уп. – 24 уп./кор.

647



JS
Насіння кунжутне біле «Iri Goma»
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.

242



JS
Насіння кунжутне чорне «Iri Goma»
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.

Борошно та
панірувальні
сухарі

3453



Суміш для пом'якшення м'яса
0,5 кг/уп. – 1 уп./уп.

1079



Bon Chef
Сухарі панірувальні «Panko»
10 кг/уп. – 1 уп./кор.

1593



Bon Chef
Сухарі панірувальні «Panko»
1 кг/уп. – 10 уп./кор.



3373

Bon Chef
Суміш темпура «Tempura»
1 кг/уп. – 12 уп./кор.



1491

Борошно для тавоякі
«Takojaki flour»
1 кг/уп. – 10 уп./кор.

Приправи і топінги



3134

Цибуля сушена
0,5 кг/уп. – 1 уп./уп.



3435

Перець чилі
0,5 кг/уп. – 40 уп./кор.



3237

JS
Приправа-топінг «Furikake»
боніто
0,5 кг/уп. – 20 уп./кор.



1643

Порошок для панірування рожевий
«Okara Denbu»
1 кг/уп. – 20 уп./кор.

Okara Denbu – суха панірувальна суміш з сої для «холодного панірування» суші, онігірі та парового рису. Okara denbu має приємний солодкий присмак. Відмінно пасує до риби та пікантних соусів. Okara denbu відповідає тренду «кольорова їжа» та створює WOW ефект.



349

Стружка тунця
0,5 кг/уп. – 6 уп./кор.

Інші інгредієнти



2934

Aroy-d
Кульки тапіоки маленькі
0,454 кг/уп. – 24 уп./кор.

Кульки тапіоки є широкоживим продуктом в кухнях Азії. Це прозорі кульки, які при контакті з рідиною набухають і набувають желевної консистенції. За допомогою харчових барвників їх можна робити різнокольоровими. Використовуються як декор для приготування десертів та пудингів, для солодких напоїв та коктейлів. Вони є незамінним інгредієнтом Bubble Tea.



2275

Мальтоза
0,5 кг/уп. – 24 уп./кор.

Мальтоза — це солодовий цукор. Основні напрямки його використання: кулінарія, пивоваріння і винокуріння.



2218

Aroy-d
Пальмовий цукор
0,454 кг/уп. – 24 уп./кор.



4445

JS
Підсилювач смаку глутамат натрію
0,454 кг/уп. – 50 уп./кор.



2970

JS
Підсилювач смаку глутамат натрію
0,25 кг/уп. – 40 уп./кор.

Соєві продукти



97

MORI-NU
Соєвий сир «Mori-nu Tofu Firm»
0,349 кг/уп. – 12 уп./кор.



4382

MORI-NU
Соєвий сир «Mori-nu Tofu Extra Firm»
0,349 кг/уп. – 12 уп./кор.



218200

JS
Соева спаржа фучжу
0,5 кг/уп. – 18 уп./кор.

Снеки



1439

Bich-Chi
Крекери (чіпси) зі смаком
креветки (35 мм)
0,2 кг/уп. – 55 уп./кор.



2084

Bich-Chi
Крекери (чіпси) зі смаком кревет-
ки білі (35 мм)
1 кг/уп. – 12 уп./кор.



2378

Bich-Chi
Крекери (чіпси) зі смаком кревет-
ки кольорові (25 мм)
1 кг/уп. – 12 уп./кор.

Напої Б/А



1870

Kara
Кокосова вода
0,25 кг/уп. – 12 уп./кор.



4143

Kara
Кокосова вода
0,5 л/уп. – 12 уп./кор.



4144

Kara
Кокосова вода з манго
1 л/уп. – 12 уп./кор.



4145

Kara
Кокосова вода з рожевою гуавою
1 л/уп. – 12 уп./кор.



1875

Foco
Напій алое вера з медом
0,35 л/уп. – 24 уп./кор.



1877

Foco
Напій манго та маракуйя
0,35 л/уп. – 24 уп./кор.



1876

Foco
Напій з плодів лічі
0,35 л/уп. – 24 уп./кор.



1878

Foco
Нектар манго
0,35 л/уп. – 24 уп./кор.



1880

Foco
Сік кокосу
0,35 л/уп. – 24 уп./кор.

FOCO – це освіжаючі та яскраві
смаки екзотичних фруктів. У ви-
робництві напоїв FOCO ви кори-
стовуються лише відбірні стиглі
фрукти. У складі напоїв FOCO
міститься до 80% натурального
соку. FOCO – це смачна основа
для приготування різноманітних
коктейлів.

Суміши для
смузі

3158

Cafvina
Суміш для смузі Ягідна
1,58 кг/уп. – 6 уп./кор.



3157

Cafvina
Суміш для смузі Маракуйя
1,58 кг/уп. – 6 уп./кор.



3156

Cafvina
Суміш для смузі Полуниця
1,58 кг/уп. – 6 уп./кор.



3155

Cafvina
Суміш для смузі Манго
1,58 кг/уп. – 6 уп./кор.

Вироби з бамбуку



1110

JS
Бамбукові листи в солі SS
0,167 кг/уп. – 30 уп./кор.



120

JS
Килимок бамбуковий 27 см
200 уп./кор.



830

JS
Килимок бамбуковий 24 см
200 уп./кор.



1425

Шпажки бамбукові 18 см
100 пач./кор.



1426

Шпажки бамбукові 18 см
100 пач./кор.

Бамбукові палички



3174

JS
Палички бамбукові карбонізовані
без уаковки 21 см
3000 уп./кор.



884

JS
Палички бамбукові без упаковки
21 см
3000 уп./кор.



2437

JS
Палички бамбукові круглі 18 см
3000 уп./кор.



24370

JS
Палички бамбукові круглі 18 см
3000 уп./кор.



24380

JS
Палички бамбукові круглі 21 см
3000 уп./кор.



88300

JS
Палички бамбукові «Bamboo
Chopsticks» 21 см
3000 уп./кор.



746

JS
Палички бамбукові «Green
Bamboo» 21 см
3000 уп./кор.

Посуд, декор



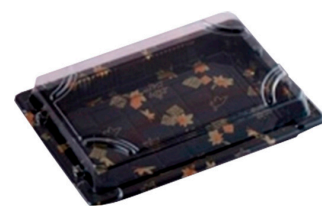
977

Кошик для темпури бамбуковий
18,2 см



934

Контейнер з кришкою J-8306
200 уп./кор.



1316

Контейнер HP-01 «Кленовий
лист» 163,8x88,8x21
600 уп./кор.

3594



Контейнер одноразовий
пластиковий ХҮW-02
400 уп./кор.

3595



Контейнер одноразовий
пластиковий ХҮW-05
400 уп./кор.

3596



Контейнер одноразовий
пластиковий ХҮW-07
400 уп./кор.

3597



Контейнер одноразовий
пластиковий ХҮW-11
200 уп./кор.

960



Підставка під палички дерев'яна
11-0012
1000 уп./кор.

961



Підставка під палички дерев'яна
11-0069
1000 уп./кор.

1050



Контейнер J-8305
300 уп./кор.

849



Контейнер для соєвого соусу F69
250 уп./кор.

2705



Паровий кошик бамбуковий 16 см
100 уп./кор.

2706



Паровий кошик бамбуковий 22 см
60 уп./кор.

3440



Кришка для парового кошика
16 см - 75 уп./кор.

3441



Кришка для парового кошика
22 см - 60 уп./кор.

Вонтони – різновид китайських пельменів із заварного тіста з різноманітними начинками.

Галангал – відомий також як калган. Корінь, за всіма характеристиками близький до імбиру, але має м'якіший смак.

Геза – різновид японських пельменів з тонкого тіста з різноманітними начинками.

Гуакамолє – закуска мексиканської кухні на основі авокадо.

Едамаме – молоді соєві боби, що зазвичай готуються у стручках. Можуть бути компонентом різних страв або подаватися відокремлено в якості закуски.

Камабоко – японська страва, виготовлена з сурімі (фаршу білої риби). Часто цьому виробу надають якоїсь цікавої форми.

Каштан водний – плід водної рослини, що за смаком нагадує горіх. Вирощується переважно в Китаї.

Лоін – від «loin», що в перекладі означає «філе». Цей термін частіше за все використовують по відношенню тунця.

Мальтоза – солодовий цукор, отриманий зі злакових рослин. Вона вважається дієтичною і менш шкідливою в порівнянні зі звичайним білим цукром.

Маменорі – соєвий папір, використовується як і водорості норі для приготування суші, але на відміну від них має більш м'яку текстуру і нейтральний смак.

Мірін – рідка солодка приправа, виготовлена з рису. Найчастіше використовується в японській кулінарії.

Рамен (локшина) – пшенична локшина білого кольору, що має тонку пласку форму. Її дуже популярною в Японії і Кореї.

Саке – японська рисова настоянка, яка використовується в кулінарії.

Соба (локшина) – локшина з гречаного борошна середнього розміру та коричнево-сірий колір. Популярна в Японії.

Сомен (локшина) – пшенична локшина білого кольору, що має тонку круглу форму. Популярна в Японії.

Східний хліб – традиційний китайський хліб, виготовлений із пшеничного тіста на пару.

Тапіока – продукт із крохмалю, що отримують із коренів маніок.

Удон (локшина) – різновид локшини в японській кухні. Виготовляється з ніжнього пшеничного борошна, води і солі.

Фунчоза (локшина) – ще називають скляною, крохмальною або китайською локшиною. Найчастіше виготовляють із крохмалю зелених бобів, але також використовують крохмаль інших продуктів – картоплі, батату тощо. Популярна в Кореї, Китаї та Японії.

Шіітаке – гриби, поширені у Східній Азії. Мають досить щільну консистенцію.

Шисо – різновид м'яти, що популярний у Східній Азії. У соєвому соусі надає унікальний післясмак.

Юзу – цитрус, що має смак середній між мандарином і лимоном.



www.md.ua info@md.ua
facebook.com/MorskyiDim
instagram.com/morskyi_dim

Ваш персональний менеджер

тел.: +38 (____) ____ - ____ - ____
Відділ продажів: (067) 621-54-53