



ГУРМИКС®

ГОТОВЫЕ
РЕШЕНИЯ
ДЛЯ ВАШЕГО
БИЗНЕСА

ОСНОВЫ ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ И ГОРЯЧИХ БЛЮД



КЛЮЧЕВЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

Основы для Азиатских супов и блюд «ГУРМИКС» являются отражением российского восприятия этих блюд и воспроизведены нами с учетом экспертных мнений.

Блюда, приготовленные с использованием основ «ГУРМИКС» умеренные по остроте, регулируются добавлением перца.

Использование основ «ГУРМИКС» способствует:

- универсализации процессов производства**
- минимизации человеческого фактора на более сложных этапах технологии**
- стандартному качеству блюд на выходе**
- сокращению количества и трудоемкости операций.**

Использование технологических карт с основами «ГУРМИКС» позволяет сохранять наценку от 250 до 300% на категорию «Супы».

ПРОСТОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТА

ПРИНЦИП КОНСТРУКТОРА:

1. Разведите концентрированную основу в подходящем для вас соотношении
2. Добавьте подготовленные продукты
3. Добавьте нотку своего творчества
4. Подайте готовое блюдо



РАЗВЕДЕНИЕ ВОЗМОЖНО БЕЗ КИПЯЧЕНИЯ

В состав всех основ входит натуральный бульон и кокосовое молоко, достаточно развести водой и при желании добавить сливки.

Управление себестоимостью блюда остается за потребителем, варьируйте расход самостоятельно.

СОСТАВЫ ОСНОВ

ТОМ ЯМ

- Натуральный куриный бульон
- Имбирная паста
- Экстракт креветки
- Паста тамариндовая
- Кокосовый порошок
- Натуральный экстракт масла лемонграсса
- Свежий лук
- Красный перец
- Паприка

ТОМ ГХА

- Натуральный куриный бульон
- Паста лемонграсса
- Кокосовый порошок
- Сок и эфирное масло лайма
- Свежие лук, имбирь
- Экстракт масла лемонграсса

МИСО РАМЕН

- Натуральный куриный бульон
- Концентрированный соевый соус
- Мисо-паста
- Имбирная паста
- Паста Кочуджан
- Рыбный соус
- Кунжутное масло
- Семя кунжута жареного

КАРРИ

- Натуральный куриный бульон
- Натуральные специи и пряности (куркума, кориандр, зира, корица, мускатный орех, пажитник, красный перец, лук, чеснок, имбирь)
- Паста лемонграсса
- Рыбный соус
- Кокосовый порошок
- Паприка

ФО БО

- Натуральный куриный бульон
- Рыбный соус
- Сок лимона
- Натуральные специи (лук, чеснок, бадьян, корица, гвоздика)

КИМЧИ

- Натуральный куриный бульон
- Перечная паста Кочуджан
- Уксус рисовый Мицукан
- Рыбный соус
- Капуста кимчи
- Натуральный красный перец Кочукару

ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Блюда в стиле Том-Ям: готовьте с нашей основой блюда WOK, используйте как приправу, основу для соусов, популярного блюда Карри Лакса, как маринад для креветок, курицы.

Готовьте с основой Фо Бо суп Фо Га (холодный вьетнамский суп), лапшу –WOK.

С Кимчи готовьте рис, оладьи, блинчики.

С Карри –шашлычки-сотэ, блюда вок, овощи.

СОЕДИНЯЙТЕ ОСНОВЫ МЕЖДУ СОБОЙ, ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ!



**VIRTEX
FOOD**

®

ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ

“VIRTEX-FOOD”

Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина 89/15
тел.: +7 (383) 212 59 44

Телефон горячей линии для технологов:
8-800-250-53-35 (бесплатно по РФ)

Департамент сбыта промышленной продукции:
+7 383 212 59 44

Офис в г. Москва:
+7 495 663 97 23

e-mail: sales@virtex-food.ru