



ГУРМИКС®

ОСНОВЫ ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ



ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ОСНОВЫ ДЛЯ АЗИАТСКИХ СУПОВ С АУТЕНТИЧНЫМ ВКУСОМ



Использование основ позволяет

- ✓ упростить технологические процессы
- ✓ сократить время приготовления блюд на кухне
- ✓ сохранить стабильное качество блюд



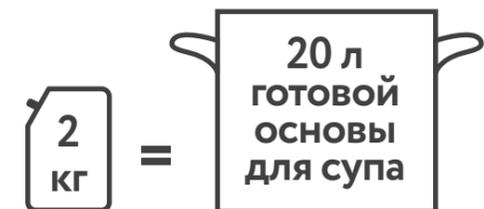
Блюда, приготовленные с использованием основ Гурмикс умеренные по остроте, регулируются добавлением перца



Использование технологических карт с основами Гурмикс позволяют сохранять стандартную наценку для всех форматов заведений и дать лояльную цену конечному потребителю

В состав
входит
натуральный
бульон

БЕЗ
КОНСЕРВАНТОВ
И ГЛУТАМАТА



СОСТАВЫ ОСНОВ



ФО БО

- Натуральный бульон
- Рыбный соус
- Сок лимона
- Лук
- Чеснок
- Бадьян
- Корица
- Гвоздика

ТОМ ЯМ

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

МИСО РАМЕН

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

ПРОСТОТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТА

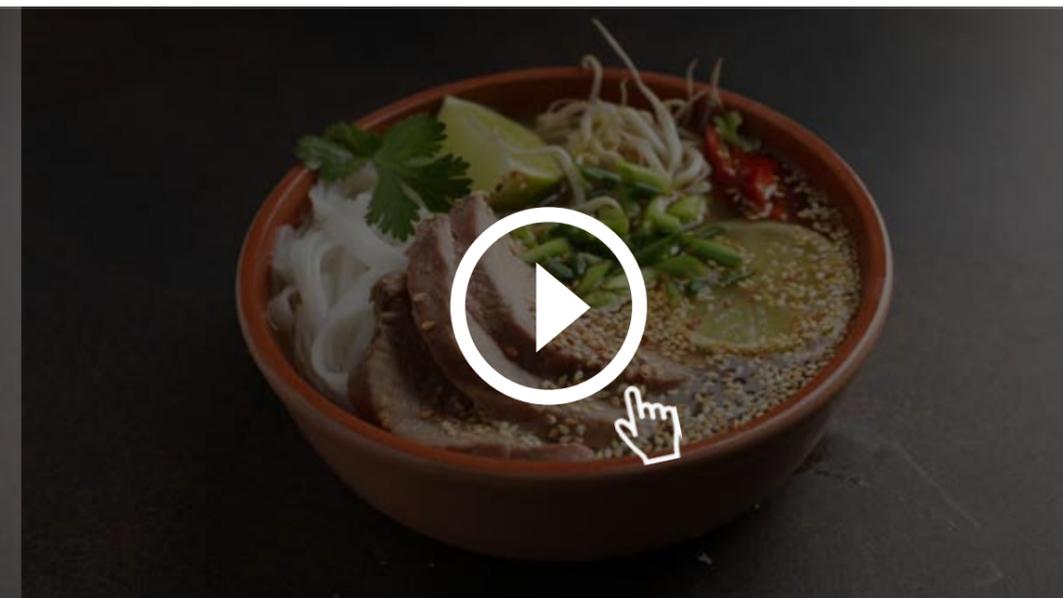
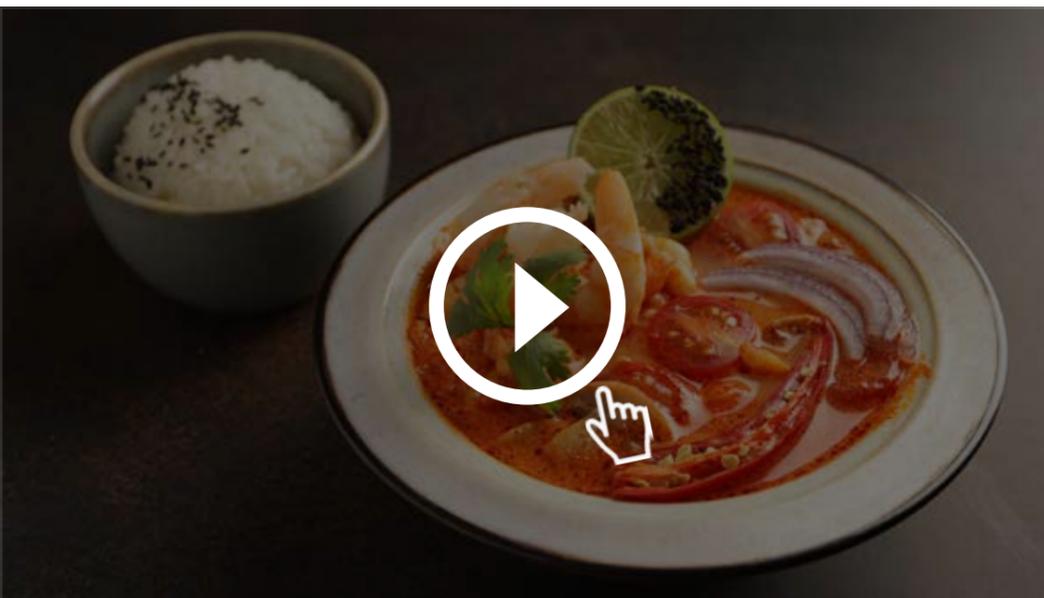


Принцип конструктора:

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



Смотрите наши видеорецепты



ВАРИАНТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



СУП ФО БО
С ГОВЯДИНОЙ ХОЙСИН



ЖАРЕННЫЙ РИС ПО-ТАЙСКИ С
КРЕВЕТКАМИ



РАМЕН МИСО ЯПОНСКИЙ
СТИЛЬ С ГЕДЗЕ



СУП ФО ГА С КУРИЦЕЙ
И ЧИЛИ



ЧИКЕН САТЭЙ ШАШЛЫЧКИ
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ



РАМЕН МИСО ПО-СЫЧУАНЬСКИ
С ТОФУ

СОЕДИНЯЙТЕ ОСНОВЫ МЕЖДУ СОБОЙ, ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ

Другие рецепты блюд
на нашем [канале](#).
Спрашивайте буклеты у
ваших менеджеров.



В любом формате заведений Вы приготовите знакомые блюда [Том Ям](#), [Фо Бо](#) и [Мисо Рамен](#) за считанные минуты без поиска сложных ингредиентов и исключив трудоемкие операции



«VIRTEX-FOOD»
Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина 89/15

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ ДЛЯ ТЕХНОЛОГОВ:

8-800-250-53-35
(БЕСПЛАТНО ПО РФ)

ДЕПАРТАМЕНТ СБЫТА:
+7 383 212 59 44

ОФИС В Г. МОСКВА:
+7 495 663 97 23
e-mail: sales@virtex-food.ru