



**VIRTEX  
FOOD®**

**ЕСТЬ ЧТО  
ДОБАВИТЬ**

**АССОРТИМЕНТ**



# Корейские заправки «ЧИМ-ЧИМ®»

- С помощью заправок можно легко и быстро приготовить самые популярные корейские салаты.
- Чим-Чим – это эталонный вкус в корейских заправках
- Содержат полный комплекс специй и приправ
- Разработаны опытными корейскими поварами

Корейская заправка для моркови



Корейская заправка для капусты



Корейская заправка для фунчозы



Корейская заправка для спаржи



Корейская заправка для моркови острой



Корейская заправка для моркови с мясом



Корейская заправка для Хе из рыбы



Корейская заправка для Хе из курицы



Корейская заправка для огурцов



Корейская заправка для кальмаров



(саше-пакеты, 60 г)      Транспортная тара – 48 саше-пакетов в гофрокоробе.

# Фунчоза «ЧИМ-ЧИМ®»

- Фунчоза «ЧИМ-ЧИМ» производится на одной из лучших фабрик КНР. Современное оборудование, абсолютная чистота и контроль готовой продукции дают гарантию получения лапши высшего качества.
- Бобовая фунчоза - самый популярный в азиатской кухне вид лапши.
- Фунчоза «ЧИМ-ЧИМ» идеально подходит для корейского салата.
- Она отлично заваривается, сохраняет прозрачность и нужную консистенцию, что позволяет в полной мере раскрыть вкус салата.

Набор Для салата из фунчозы «Чим-Чим»



☑ 160 г

Транспортная тара –  
12 пакетов в гофрокоробе.

Вермишель Фунчоза бобовая «Чим-Чим»



☑ 200 г

Транспортная тара –  
18 пакетов в гофрокоробе.

Вермишель Фунчоза бобовая «Чим-Чим»



☑ 100 г

Транспортная тара –  
24 пакета в гофрокоробе.

(пакеты) Транспортная тара – 12 / 18 / 24 пакета в гофрокоробе.

## Соевый соус «ЧИМ-ЧИМ®»

- Это качественный соус за разумные деньги. Отличается особой густотой и насыщенностью вкуса - без ощущения «разбавленности», без алкогольного аромата и привкуса, максимально соевый и отлично сбалансированный по соли, что выгодно отличает его от конкурентов.
- Есть сертификат о натуральности, который содержит сведения о том, что сырьё произведено в соответствии с высокими стандартами пищевой безопасности, принятыми в Евросоюзе.
- В составе соуса нет ничего лишнего: вода, соевые бобы, пшеница, соль и сахар.



(стеклянные бутылки, 290 мл)    Транспортная тара – 6 стеклянных бутылок в гофрокоробе.



# Соусы для приготовления азиатских блюд

- Модные и уже ставшие «традиционными» азиатские соусы - это тренд набирающий обороты
- Придают новый яркий вкус привычным продуктам.
- Аутентичные азиатские блюда у Вас дома, с помощью всего нескольких действий
- Максимально упрощают процесс приготовления.

Соус для приготовления курицы Терияки



Соус для приготовления овощей по-тайски



Соус для приготовления свинины в кисло-сладком соусе



(дой-паки, 150 г) Транспортная тара – 20 дой-паков в гофрокоробе.

Соус для приготовления Яки Соба



Соус для приготовления Яки Удон



Соус для приготовления Пад Тай



Соус для приготовления фунчозы с говядиной в устричном соусе



(саше-пакеты, 90 г) Транспортная тара – 40 саше-пакетов в гофрокоробе.

# Наборы для приготовления блюд паназиатской кухни

- Удобная упаковка, лапша + WOK-соус внутри
- Соус идеально подобран к лапше
- Рецепт ресторанного блюда у Вас в руках, который может приготовить кулинар любого уровня

Набор Для приготовления Фунчозы в устричном соусе



🕒 190 г

Набор Для приготовления Яки Соба



🕒 235 г

Набор Для приготовления Яки Удон



🕒 235 г

(пакеты) Транспортная тара – 6 пакетов в гофрокоробе.



# Соевые соусы «ЧИМ-ЧИМ: Professional»

- Соевые соусы «Чим-Чим: professional» производятся компанией Daesang, традиционным методом естественного брожения по непрерывной технологии «от соевого боба до бутылки», их отличительной особенностью является использование только натуральных ингредиентов и длительная выдержка.
- Их особенности - длительная выдержка и премиальное качество.

Соевый соус  
«Премиум»



Соевый соус  
«Легкий»



Соевый соус  
«Для Суши и Роллов»



(стеклянные бутылки, 250 мл) Транспортная тара – 12 стеклянных бутылок в гофрокоробе.

# Cooking соусы «ЧИМ-ЧИМ: Professional»

- Самые популярные соусы сегмента HoReCa
- Универсальные в применении
- Длительный срок годности - 18 месяцев

Соевый соус  
«Премиум»



Соевый соус  
«Премиум»



(стеклянные бутылки, 320 г) Транспортная тара – 12 стеклянных бутылок в гофрокоробе.

# Азиатская лапша «ЧИМ-ЧИМ: Professional»

- Самая популярная азиатская лапша сегмента HoReCa
- Изготовлена по традиционным технологиям из натуральных высококачественных ингредиентов
- Одобрена профессиональными шеф-поварами

Лапша гречневая  
Соба



Лапша пшеничная  
Удон



(пакеты, 250 г) Транспортная тара – 24 пакета в гофрокоробе.

# Кокосовое молоко «ЧИМ-ЧИМ: Professional»

- Высокий процент жирности (17%)
- Высокий процент содержания натурального кокосового экстракта (82%)
- Длительный срок годности - 30 месяцев



(Ж/банка, 400 г) Транспортная тара – 24 банки на картонном поддоне с термоусадкой.

Косметикова®

ЗКАРТИ  
МЯСО

# Маринады «Жарим мясо» 30-минутные

- Это маринады быстрого действия с большим количеством специй, они маринуют и размягчают мясо всего за 30 минут.
- Не нужно добавлять соль, весь вкус уже сбалансирован, больше нет страха пересолить шашлык или сделать его пресным.
- Широкая линейка ярких вкусов позволит удовлетворить потребности любого покупателя.
- Маринады продаются в удобной бутылке с мерной шкалой, помогающей контролировать расход маринада.

Маринад  
Для курицы



Маринад  
Для рыбы



Маринад  
Универсальный



Маринад Шашлычный  
Классический



Маринад Шашлычный  
По-кавказски



Маринад Для мяса  
Брусничный



Маринад  
Для барбекю



(пэт-бутылки, 300 г) Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.

# Приправа для маринования шашлыка «Костровок»

- Натуральные приправы
- Представляют из себя гармоничную композицию специй в маслянной капсуле.
- К каждой приправе подобрана маринующая основа, что дает сбалансированный вкус и аромат готового шашлыка
- Специально для любителей традиционного маринования готовый и лёгкий рецепт

Приправа для маринования в майонезе



Приправа для маринования в луке и томатах



Приправа для маринования в минеральной воде



(саше-пакеты, 25 г) Транспортная тара – 80 саше-пакетов в гофрокоробе.

*Костровик®*

# МАРИНАД

ДЛЯ ПИКНИКОВ И ДОМАШНЕЙ КУХНИ

# Универсальные маринады для кухни и пикников

- Натуральный продукт на винно-фруктовой основе с добавлением масла.
- Сохраняет сочность мяса.
- Подходит для любых способов приготовления.

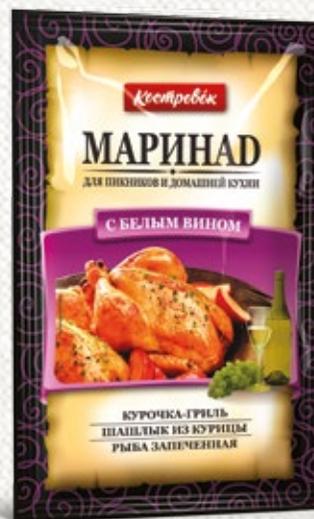
Маринад Кавказский



Маринад Сырный



Маринад с Белым вином



Маринад Чесночный



Маринад Грибной



Костровік®

**ИДЕЯ**®  
на закуску

# Соусы и маринады для приготовления крылышек

- Интересная и удобная для всех домохозяек линейка соусов и маринадов, позволяющая готовить сложные ресторанные блюда.
- Легкие рецепты в 3 шага.

- Любимые блюда из куриных крылышек своими руками.
- Один пакет маринада рассчитан на приготовление 800 г крылышек.
- Один пакет соуса рассчитан на приготовление 600 г крылышек.

Соус  
для приготовления  
крылышек Терияки



🕒 90 г

Маринад  
для приготовления  
Чесночных крылышек



🕒 60 г

Маринад  
для приготовления  
Копченых крылышек



🕒 80 г

Маринад  
для приготовления  
Крылышек Барбекю



🕒 80 г

Маринад для приго-  
товления Крылышек  
Медово-горчичные



🕒 80 г

(саше-пакеты) Транспортная тара – 40 саше-пакетов в гофрокоробе.

# Соусы для приготовления рёбрышек

- Популярные соусы для рёбрышек.
- Без ГМО и глутамата натрия.
- Без искусственных красителей.
- Один пакет соуса рассчитан на приготовление 600 г рёбрышек.

Соус для приготовления Ребрышек в соево-медовой глазури



Соус для приготовления Ребрышек острых в соусе с аджикой



# Маринады для копчения

- Любимые закуски и копчености своими руками без специального оборудования.
- Легкие рецепты в 3 шага.
- Удобство в использовании - упаковка рассчитана на разовое применение.

Крылышки  
копченые острые



Рыба  
горячего копчения



Копченые  
окорочка



Грудинка копченая  
с чесноком



# Домашнее копчение. Жидкий дым. Рассолы для копчения.

- Это 100% натуральный продукт, полученный в процессе сжигания древесной щепы, который проходит несколько степеней очистки по запатентованной технологии.
- Все смолы, канцерогены, сажа и другие вредные примеси выпадают в осадок и удаляются, что позволяет готовить продукты эко копчения в домашних условиях
- Готовый продукт получается с равномерным золотистым колером и приятным ароматом копчения.
- Специального оборудования и щепы не требуется, достаточно выдержать мясной полуфабрикат в жидком дыму и запечь его в духовке или микроволновой печи.

Классический Жидкий дым



€ 0,5 л

Транспортная тара –  
18 бутылок  
в гофрокоробе.

Классический Жидкий дым



€ 0,33 л

Транспортная тара –  
12 бутылок  
в гофрокоробе.

Рассол для копчения КУРИЦЫ



Рассол для копчения САЛА



Рассол для копчения РЫБЫ



(пэт-бутылки, 0,42 л)    Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.



ЕСТЬ ЧТО  
ДОБАВИТЬ

**Спасибо за внимание!**