



**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.



YUM

YUM
®

PROFESSIONAL

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



Косметикова®

ЖАРМИ
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

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!