



НАСТОЯЩИЙ ЭКСПЕРТ В АЗИАТСКОЙ КУХНЕ
КАТАЛОГ

С 2002 ГОДА В РОССИИ!

Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога компании Состра.

Являясь единственным заводом в России по производству соевого соуса методом естественного брожения, мы стояли у истоков создания категории паназиатских продуктов в России.

С 2002 года мы ведём непрерывную работу по разработке продуктов азиатской кухни: соусов, маринадов, заправок, лапши и других популярных продуктов. За это время мы заняли лидирующую позицию на рынке.

Имея богатый и успешный опыт в производстве и продажах, мы активно развиваем направления retail, СТМ и HoReCa, азиатский сегмент которых пользуется всё большей популярностью.

Рады предложить сотрудничество, при котором партнёры получают:

- Надёжного партнёра для создания долгосрочных и доверительных отношений по направлениям retail, СТМ и HoReCa.
- Востребованный ассортимент продуктов паназиатской кухни, объем продаж которых ежегодно растет на 20-30%.
- Аутентичные азиатские продукты, соответствующие высочайшим стандартам качества, что подтверждено международным сертификатом BRC.
- Экспертную поддержку производителя, зарекомендовавшего себя на рынке благодаря высокому профессионализму технологов из Азии.
- Уникальную возможность дорабатывать азиатские вкусы под ожидания российского потребителя в единственной в России NPD лаборатории по созданию паназиатских вкусов.
- Индивидуальный подход, выгодные условия и преимущества для всех видов бизнеса.



SEN
SOY



СОСТРА

КОМПАНИИ

О КОМПАНИИ



№1 В РОССИИ

Состра – единственный завод в России по производству соевого соуса методом естественного брожения.

Завод был построен в 2002 году в Истринском районе Московской области, что позволяет лучше и быстрее удовлетворять запрос доставки азиатских продуктов на рынки России, СНГ и Европы.

Площадь завода составляет 42 000 м².

В производстве соевого соуса используются традиционно азиатские технологии, являющиеся родоначальниками для многих последующих рецептов.

200 000 ТОНН В ГОД

Производственные мощности компании Состра превышают 200 000 тонн готовой продукции в год. Завод производит паназиатские продукты: соевые соусы и азиатские соусы, заправки для салатов и основы для супов.

Состра заботится о том, чтобы продукт оставался аутентичным даже после переноса производства в Россию. Процесс производства происходит под управлением команды азиатских технологов.

Готовая продукция хранится на полностью автоматизированном складе вместимостью 11 500 м².

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



25 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

Завод Состра осуществляет полный процесс производства соусов от первичной закладки ингредиентов для брожения до расфасовки в потребительскую тару.

Оборудование завода Состра включает 25 производственных линий и предусматривает разные типы упаковки: от кубических ёмкостей до саше.

Также Состра предлагает серию блюд готовой еды в коробочках. Их быстро и легко приготовить – нужен только кипяток, а на вкус они сравнимы с блюдами, которые привозят сервисы доставки.



300 ВИДОВ АЗИАТСКИХ ПРОДУКТОВ

С 2002 года командой технологов Состра создано более 300 аутентичных продуктов в портфеле собственных брендов и 150 рецептов для каналов HoReCa и СТМ.

На заводе в Подмоскovie производятся оригинальные композиции для аутентичных азиатских блюд: соусы для приготовления и соусы для макарон.

Ассортимент завода включает не только соевые соусы, но и широкую линейку ингредиентов для азиатских блюд. Популярные виды азиатской лапши, снеков и напитков импортируются из Азии.

ЭКСПОРТ В 12 СТРАН

Сегодня продукция компании Состра представлена во всех федеральных округах России.

Азиатские продукты компании Состра востребованы и на экспортных рынках, таких как Германия, Польша, Чехия, Украина, Беларусь, Казахстан, Киргизия, Узбекистан, Армения, Израиль, Эстония и Вьетнам.

Дистрибуцией продукции Sen Soy на экспортных рынках Европы занимается официальный представитель компании Flavor Hub, базирующийся в Польше.

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

Производство сертифицировано в соответствии с международным стандартом HACCP, что подтверждает высокое качество реализуемого продукта.

Производство ежегодно проходит аудиторскую проверку сетевого ритейла, уровень стандартов которой сопоставим с самыми жёсткими требованиями к качеству.

Также на заводе внедрена система управления качеством, соответствующая международным стандартам BRC (Global Standard for Food Safety), которая всегда позволяла экспортировать продукцию в Европу.



SEN
SOY

ТЕХНОЛОГИЯ
ИЗГОТОВЛЕНИЯ
СОЕВЫХ СОУСОВ

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОЕВОГО СОУСА



ВЫСОКИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

Являясь единственным заводом в России по производству соевого соуса методом естественного брожения, компания Состра обеспечивает контроль всех этапов производства – от закладки и созревания продукта до отгрузки его в магазин.

Особое внимание в компании уделяется как безоговорочному соблюдению технологии производства, так и высоким стандартам качества сырья.

Соевый соус – это натуральный и полезный продукт. В его приготовлении участвуют всего 4 ингредиента: соевые бобы, пшеница, вода и грибы аспергеллиус, запускающие процесс ферментации.

НАТУРАЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В компании Состра используется классическая азиатская технология производства, которая состоит из нескольких этапов.

Измельчённые соевые бобы и пшеницу обрабатывают паром и подсевают к ним аспергеллиус. В полученную смесь добавляют соляной раствор и перемещают в 100 тонные бродильные чаны для длительного созревания, в процессе которого происходят многочисленные корректировки температурного режима. На выходе из этого этапа получают концентрированную заготовку – кодзи, из которой в дальнейшем будет приготовлен каждый конкретный вид соевого соуса.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ

В мире известно более 267 рецептов соевого соуса, каждый из которых создается на основе кодзи.

Кодзи это НЕ соевый соус, а только основа для будущего соевого соуса.

Для получения классического соевого соуса кодзи снижают концентрацию, иначе вкус будет слишком концентрированным.

Для получения других видов соевого соуса в классический соевый соус дополнительно добавляют специи и приправы.

РАЗЛИЧИЯ СОЕВЫХ СОУСОВ SEN SOY

Линейка соевых соусов Sen Soy разделяет продукты стандартной, длительной и премиальной выдержки, которые различаются не только по вкусу и аромату, но и по органолептическим свойствам.

Чем больше белка в соевом соусе, тем более широкий спектр аминокислот и микроэлементов в его составе, а значит он полезнее.

Стандартный период выдержки при первичной ферментации соевого соуса Sen Soy составляет до 150 дней.

ДЛИТЕЛЬНАЯ И ПРЕМИАЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА

Соевые соусы Sen Soy длительной выдержки проходят 200-дневный период ферментации, что гарантирует насыщенный вкус и аромат продукта.

Соевые соусы Sen Soy премиальной выдержки – это улучшенная версия соевых соусов длительной выдержки. Благодаря тому, что режимы выдержки в процессе ферментации находятся под усиленным контролем и их чаще корректируют, вкус соуса приобретает уникальный узнаваемый оттенок, а белка и полезных свойств в нём больше, чем в остальных.



ОТ ЧЕГО ЗАВИСИТ ВКУС СОЕВОГО СОУСА

Насыщенность вкуса и аромата соевого соуса зависит от состава ингредиентов и итогового количества белка в продукте.

На количество образовавшегося белка в большей степени влияют длительность и температурные режимы брожения.

В линейке Sen Soy представлены продукты для всех ценовых сегментов: средний-, средний+ и высокий. Эти соевые соусы произведены по разным технологиям, имеют разный состав, вкус и аромат.

Ценовой сегмент Средний-	Ценовой сегмент Средний+	Ценовой сегмент Высокий
Соевый соус СТАНДАРТНОЙ выдержки	Соевый соус ДЛИТЕЛЬНОЙ выдержки	Соевый соус ПРЕМИАЛЬНОЙ выдержки
150 дней выдержки	200 дней выдержки	Корректировка режимов при 200-дневной выдержке

SEN
SOY

СОСОВЫЕ
СОСОВЫЕ
СОСОВЫЕ

СОЕВЫЕ СОУСЫ

Компания Состра – единственный завод в России по производству соевого соуса методом естественного брожения. Качество соевого соуса зависит от длительности выдержки: чем длительнее процесс ферментации, тем богаче вкус и аромат готового продукта.

Поддерживая тенденции рынка, компания Состра предлагает своим потребителям три разных продукта:

Соевый соус стандартной выдержки	Соевый соус длительной выдержки	Соевый соус премиальной выдержки
150 дней выдержки	200 дней выдержки	Ежедневная корректировка режимов при 200-дневной выдержке

СОЕВЫЕ СОУСЫ ПРЕМИАЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ



для макания

ORIGINAL

соевый соус ориджинал

За счёт ежедневных корректировок режимов выдержки соус имеет необыкновенно наполненный вкус и повышенное содержание белка. А эргономичная форма бутылочки и крышка-дозатор делают его удобным для использования.



для макания / меньше соли

LIGHT

соевый соус лёгкий

Соевый соус с высоким содержанием белка и самым низким содержанием соли в линейке соевых соусов премиальной выдержки. Подходит для потребителей, соблюдающих низкосолевую диету.



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



СОЕВЫЕ СОУСЫ ДЛИТЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ

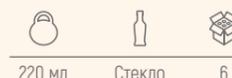


для маринования / приготовления / макания

CLASSIC

соевый соус классический

Соевый соус № 1 в рейтинге независимых экспертов ресторанный сегмента паназиатской кухни. Имеет самое низкое содержание углеводов в линейке соевых соусов длительного брожения.



для маринования / приготовления / макания

TERIYAKI

соевый соус терияки

Один из традиционных соусов японской кухни. Японские пряности и специи придают ему богатый вкус, а благодаря ноткам ананаса и имбиря он становится особенно экзотическим.



для приготовления

DARK

соевый соус тёмный

Один из самых популярных соусов в паназиатской кухне. Тягучая консистенция и яркий вкус с лёгкими нотками карамели. Придаёт готовому блюду эффектную корочку. Не имеет аналогов на Российском рынке.



для приготовления / макания

TERIYAKI WITH SESAME

соус-приправа терияки с кунжутом

Уникальная соус-приправа, разработанная по собственной рецептуре азиатскими технологами предприятия. Имеет кунжутные семена в составе для придания особенного азиатского колорита готовому блюду.



для макания

SUSHI&SASHIMI

соевый соус суши&сашими

Специально разработанный совместно с рестораторами соус с учётом особенностей японской кухни. Водоросль Комбу в составе отлично оттеняет японские блюда, не перебивая вкус рыбы, риса и нори.



для макания

FOR SUSHI

соевый соус для суши

Изготовлен по традиционной японской рецептуре. В Японии такой соус называют «сёю», что означает «чистый соевый соус». Семейный формат упаковки делает покупку экономной.



SEN SOY

СОСОВЫЕ

СОЕВЫЕ СОУСЫ

Соевый соус – самый покупаемый и употребляемый продукт панзиатской кухни в России, согласно мнению независимых экспертов. Опираясь на отчет исследовательской компании «Ромир» по изучению восприятия азиатской кухни, нам известно следующее о потреблении соевого соуса:

- соевые соусы «Sen Soy» – первый выбор потребителей в России;
- соевый соус употребляют 78% россиян;
- его используют 1-3 раза в неделю;
- чаще всего его добавляют в блюда при приготовлении;
- 77% россиян всегда имеют соевый соус дома;
- 23% россиян покупают его впрок.

СОЕВЫЕ СОУСЫ СТАНДАРТНОЙ ВЫДЕРЖКИ



для маринования / приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Классический соевый соус не только изысканно вкусный и притягательно ароматный, но ещё является самым узнаваемым и покупаемым соевым соусом в линейке. Имеет широкую географию поставки и высокую лояльность среди потребителей.

	250 мл	Стекло	6
	280 мл	ПЭТ	12



для макания

ДЛЯ СУШИ

соевый соус

Отличный выбор для суши, роллов и поке. Имеет сбалансированный, несоленый вкус. Не требует разбавления. Дополняет индивидуальность каждого блюда японской кухни.

	250 мл	Стекло	6

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для приготовления / макания

ПРЯНЫЙ

соевый соус

Традиционный соус, адаптированный под российского потребителя. Экзотический вкус соуса придает необычное сочетание сока ананаса и имбиря с традиционными приправами лука и чеснока.

	250 мл	Стекло	6



для маринования / приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Эргономичная бутылка удобно лежит в руке и позволяет контролировать порционность соуса. Отличная находка для тех, кто много готовит, а также для небольших ресторанов и фуд кортов.

	500 мл	ПЭТ	6
	1 л	ПЭТ	6



для приготовления / макания

ЛЁГКИЙ

соевый соус

Менее солёный с более низким содержанием углеводов по сравнению с другими соевыми соусами в линейке стандартной выдержки. Подойдёт для тех, кто следит за ежедневным потреблением соли.

	250 мл	Стекло	6



для приготовления / макания

КЛАССИЧЕСКИЙ

соевый соус

Специально разработанный маленький формат бутылки для тех, кому нужен соевый соус «под рукой». Небольшой объём упаковки удобен при транспортировке и в готовке на свежем воздухе.

	205 мл	ПЭТ	12



для маринования

МАРИНАД

соевый соус

Отличная приправа для маринования птицы, мяса, рыбы и морепродуктов. Идеально подобранные ингредиенты и соляной баланс поможет замариновать любое блюдо в течение короткого времени.

	500 мл	ПЭТ	6



для приготовления

ТЕРИЯКИ

соевый соус

Один из традиционных соусов японской кухни. Натуральные специи, богатый вкус ананаса и имбиря дополнит любое блюдо. Небольшой объём упаковки удобен при транспортировке и в готовке на свежем воздухе.

	205 мл	ПЭТ	12

SEN SOY

ВСЁ ДЛЯ СУШИ

ВСЁ ДЛЯ СУШИ

Серия всё для суши от Sen Soy – уникальная и оригинальная линейка с широким выбором продуктов по тематике «Суши дома».



SUSHI KIT

набор для суши дома

Единственный на российском рынке набор для приготовления суши дома, включающий в себя все необходимые продукты: рис, нори, имбирь, васаби, соевый соус, циновка, рисовый уксус и палочки.



394 г	Коробка	4
-------	---------	---



SUSHI NORI

морские водоросли суши нори

Морские водоросли – главный продукт Японии. Водоросли нори – продукт с самым высоким содержанием белка и полезных углеводов в линейке Sen Soy. Изготовлены из водорослей рода Порфира. 5 или 10 листов в упаковке.



14 г	Пакет	20
28 г	Пакет	36



RICE FOR SUSHI

рис для суши

Для приготовления настоящих суши или роллов необходимо использовать рис высшего сорта, у которого повышенное содержание крахмала. При приготовлении такой рис образует и держит форму, готовить с ним легко.



250 г	Пакет	24
1 кг	Пакет	6



MARINATED GINGER

маринованный имбирь

Эту изысканную пряность готовят из самых молодых корешков имбиря, без жестких волокон, нежных по консистенции и вкусу, что значительно отличает наш продукт от конкурентов. Придаёт пикантность любому блюду и оттеняет вкус суши и роллов.



145 г	Стекло	10
300 г	Дой-пак	18
350 г	Стекло	12



РИСОВЫЙ УКСУС

рисовый уксус для суши

Рисовый уксус – неотъемлемый компонент для приготовления суши и роллов, ведь именно благодаря ему рис склеивается. Придаёт форму готовым японским изыскам, но не перебивает их вкус.



220 мл	Стекло	6
--------	--------	---



WASABI

приправа васаби

Эта пряная приправа готовится из корневища особого сорта хрена – эвтермы. Васаби – обязательный атрибут для суши, роллов и сашими. Он позволяет без опасений употреблять сырую рыбу.



43 г	Тюбик	24
------	-------	----



BAMBOO MAT PROFESSIONAL

бамбуковая циновка профессиональная

Макиму профэшнл – идеальный инструмент для скрутки суши, роллов. Она поможет Вам выглядеть очень ловким, а суши и роллы скрутятся самостоятельно, ведь профессиональная циновка изготовлена специально для этого.



станд.	58,5 г	Шоу-бокс	60
проф.	58,5 г	Шоу-бокс	60



BAMBOO MAT

бамбуковая циновка

Макису, циновка из бамбука, скрепленного хлопковой нитью, служит своеобразным инструментом для приготовления суши и роллов, в то же время является атрибутом сервировки.



станд.	58,5 г	Шоу-бокс	60
проф.	58,5 г	Шоу-бокс	60



BAMBOO CHOPSTICKS

бамбуковые палочки

Палочки для еды – это традиционный столовый прибор, которым пользуются любители панзиатской кухни. Единичная упаковка с 5 парами палочек – удобное решение для дома и ресторана.



35 г	Шоу-бокс	60
------	----------	----

* по отчету исследовательской компании Ромир.

www.sosotra.ru vk.com/sensoypremium

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



Знаки и обозначения в каталоге:

Вес/объем Вид тары Количество в коробке

SEN
SOY

人
人
人
人
人

ЛАПША

В Азии лапшу считают главным блюдом паназиатской кухни. Её применение очень широко: в качестве самостоятельного блюда или гарнира, в супах, в салатах, закусках, а некоторые используют её даже в десертах. Её употребление настолько широко, что задало тенденцию называть блюда в честь лапши.

Существует много видов лапши, но самыми основными остаются: бобовая лапша Фунчоза, гречневая лапша Соба, пшеничные лапши Удон и Сомен, рисовая лапша в разных вариациях и яичная лапша Egg noodles. Каждая из них имеет свой особенный вкус, цвет, запах и консистенцию, которые подходят для определённого блюда паназиатской кухни.

Так, например, в Японии Соба очень популярна как фастфуд, хотя её также готовят и в очень дорогих ресторанах, и дома. Подаётся чаще всего к столу охлаждённой без бульона, с соусом в специальной чашке, а иногда с горячим бульоном в качестве супа-лапши.

Лапша сомен – одно из наиболее интересных и аппетитных блюд традиционной кухни Японии. Сомен добавляют в салаты или подают как основное блюдо с нежным соусом, при этом лапшу макают в соус, а не поливают сверху. Большой популярностью в Японии пользуется холодная лапша Сомен, в этом случае под лапшу кладут лёд.

Культура потребления Удона пришла из Китая. Как правило, подаётся как суп с лапшой в бульоне. Его можно употреблять в пищу как горячим, так и холодным, что делает его особенно ценным летом, как средство для борьбы с жарой.

Рисовая лапша – самая вариативная лапша в паназиатской кухне. Она может быть тонкой, толстой, длинной или короткой, плоской или круглой. Считается очень лёгким и полезным блюдом. Подойдёт и для праздничного стола, и на каждый день.

Яичная лапша знакома для России, однако, азиатская яичная лапша отличается особой нежностью и консистенцией, благодаря способу её изготовления, который до сих пор остаётся тайной. Яичная лапша пользуется особой популярностью в Корее и Китае и едят её как гарнир к мясным или рыбным блюдам.

Фунчоза – универсальный продукт паназиатской кухни. Это лапша из бобовых, что делает её не только вкусным, но и полезным блюдом. Известна как незаменимый и основной наполнитель для воков, но многие употребляют её как самостоятельное блюдо, обогатив вкус овощами и соусом.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ФУНЧОЗА



HARUSAME

лапша бобовая харусаме

Тонкая, крахмальная, прозрачная бобовая лапша. Продукт с высоким содержанием полезных углеводов и клетчатки. Натуральный состав: горох, зелёные бобы, вода, картофельный крахмал.



ФУНЧОЗА

лапша бобовая

Рассыпчатая и упругая лапша из зелёных бобов. Лёгкая в приготовлении: достаточно окунуть в кипяток на 3-5 минут. Удобный порционный формат. 1 покупка – 1 порция.



ФУНЧОЗА ШИРОКАЯ

лапша бобовая

Фунчоза широкая – единственный продукт на Российском рынке, реализуемый отечественной компанией. Имеет широкую тонкую форму за счёт особенностей изготовления.



ФУНЧОЗА

лапша бобовая

Лидер рынка в категории азиатской лапши по оценкам независимых экспертов. Имеет самую широкую представленность во всех каналах продаж России. Самый продаваемый продукт в линейке фунчозы.



ФУНЧОЗА

лапша бобовая

Фунчоза – один из самых распространённых продуктов в паназиатской кухне. Специально продуманный формат упаковки предназначен для разового применения. Например, для обжарки или в салат.



ФУНЧОЗА

лапша бобовая

Изготовлена специально для ресторанного сегмента, но высоко ценится и в других каналах продаж. Удобный и выгодный формат пачки для всей семьи. Для удобства фунчоза в пачке разделена на порции.



SEN SOY

ЛАПША

ЛАПША

ДРУГАЯ АЗИАТСКАЯ ЛАПША



SOBA

лапша гречневая соба

Лапша для приготовления традиционного японского блюда. За счёт гречневой муки имеет пониженное содержание углеводов. Натуральный состав: гречневая мука, пшеничная мука высшего сорта, вода, соль.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



UDON

лапша пшеничная удон

Лапша из пшеничной муки традиционного размера. Натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода и соль. Используется как отдельный ингредиент и как самостоятельное блюдо.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



SOMEN

лапша пшеничная сомен

Тонкая и длинная японская лапша из твердых сортов пшеницы. Имеет нежный пшеничный вкус и аромат. Натуральный состав: мука пшеничная, соль и вода.



300 г	Пакет	24
-------	-------	----

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



EGG NOODLES

яичная лапша

Круглая яичная лапша с насыщенным вкусом. Является базовым ингредиентом для целой серии азиатских рецептов. Натуральный состав: пшеничная мука, вода, яичный порошок и соль.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



HU-TEU

лапша рисовая ху-теу

Белоснежная тонкая и полупрозрачная рисовая лапша в форме тонкой изящной вермишели. Прекрасно подходит для заправки супов и бульонов, может подаваться в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.



200 г	Пакет	24
-------	-------	----



RICE VERMICELLI

лапша рисовая

Прозрачная, тонкая рисовая лапша с неповторимым нежным вкусом. Прекрасно подходит для заправки супов и бульонов, может подаваться в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.



300 г	Пакет	24
500 г	Пакет	12



PHO NOODLES

лапша рисовая порционная фо

Порционная рисовая лапша – важный ингредиент в приготовлении паназиатских блюд. Её главное качество – упругость и эластичность после приготовления, при этом она отлично впитывает вкус соусов и приправ.



300 г	Пакет	24
-------	-------	----



PHO

лапша рисовая фо-хо

В странах Азии рисовая лапша – второй по популярности продукт после риса. А в России это самая часто употребляемая лапша при приготовлении паназиатских блюд. Самые популярные – Пад Тай и суп Фо.



200 г	Пакет	24
-------	-------	----



RICE NOODLES

лапша рисовая в гнёздах

Тонкая рисовая лапша, в удобном порционном формате для приготовления традиционных вок, супов и салатов. Простая в приготовлении – залить кипятком на 3-5 минут и лапша готова.



400 г	Пакет	15
-------	-------	----

* по отчету исследовательской компании Ромир.

Знаки и обозначения в каталоге:

SEN SOY

ЛАПША

Быстро приготовления

ЛАПША БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лапша быстрого приготовления Sen Soy не обжаривается в масле, а поэтому не является вредным продуктом. Поэтому она такая вкусная и аппетитная. Это сильно отличает её от всех конкурентов на рынке, у которых лапша проходит этап обжаривания в масле.

Серия наборов лапши быстрого приготовления разработана специально для активных, но занятых людей. Чтобы приготовить этот азиатский изыск, нужны всего лишь кипяток и 5 минут свободного времени. Лапша быстро заваривается, а экзотический соус добавит яркости вкусу и колоритности блюду. Съел, выбросил упаковку – и никаких хлопот!

Уникальный дизайн упаковки напоминает знаменитые коробочки из служб доставки. Качество продукта также соответствует качеству воков служб доставки, при этом не нужно ничего ждать.

В каждой коробочке собраны лапша – фунчоза или рисовая, – которые идеально сочетаются с аутентичным соусом из настоящих азиатских специй и приправ. Готовое блюдо посыпается арахисом или кунжутом – и настоящий панзиатский вок готов.

В линейке Sen Soy представлены самые популярные и известные вкусы: тайский Пад Тай, китайский Вок, японские Терияки и Мисо, китайский Устричный и вьетнамский Фо.

Каждый найдёт для себя идеальный вкус.



WOK NOODLES

ланч-бокс рисовая лапша вок

Рисовая лапша под кисло-сладким соусом и кунжутом – традиционное сочетание китайской кухни. Сочетание имбиря, кунжута и свежих овощей наполнят готовое блюдо настоящим азиатским колоритом.



125 г Термокороб 12

* по отчету исследовательской компании Ромир.

www.sosotra.ru vk.com/sensoypremium

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



PHO-BO SOUP

ланч-бокс суп фо бо

Национальный вьетнамский суп в удобном формате. Традиционная рисовая лапша, основа для супа фо, душистая зелень и сытная основа помогут погрузиться в волшебную атмосферу вьетнамской кухни.



125 г Термокороб 12



PAD THAI NOODLES

ланч-бокс рисовая лапша пад тай

Рисовая лапша под соусом Пад Тай с арахисом – традиционное сочетание тайской кухни. Тайский соус с тамариндом, ананасом и устричным соусом придадут тот самый аутентичный вкус.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД ТАЙСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с тайским соусом

Вермишель фунчоза под тайским соусом – быстрый способ приготовить изысканный обед в тайском стиле. Сочетание сладости ананаса и пряности тамаринда в соусе внесёт настоящий шик в готовое блюдо.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД СОУСОМ ТЕРИЯКИ

ланч-бокс лапша фунчоза с соусом терияки

Фунчоза под японским соусом терияки с кунжутом. Сочетание свежего имбиря с фруктовыми и овощными нотками в основе соуса и белого кунжута придадут фунчозе аутентичность, характерную для этого блюда.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД КИТАЙСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с китайским соусом

Национальная панзиатская лапша фунчоза под экзотическим китайским соусом с арахисом. Устричный соус, японские древесные грибы и шиитакэ в основе соуса зададут неповторимый тон готовому блюду.



125 г Термокороб 12



ФУНЧОЗА ПОД ЯПОНСКИМ СОУСОМ

ланч-бокс лапша фунчоза с соусом мисо

Фунчоза с кунжутом и с соусом из пасты мисо – традиционное сочетание японской кухни. Это необычное соединение устричного соуса, мисо пасты, водорослей вакаме, семян кунжута и рыбного бульона.



125 г Термокороб 12

Знаки и обозначения в каталоге:

Вес/объем Вид тары Количество в коробе Подходит вегетарианцам Степень остроты

SEN SOY

АЗИАТСКИЕ СОУСЫ

АЗИАТСКИЕ СОУСЫ

Азиатские соусы – основа в паназиатской кухне. Они определяют тон и вкус готового блюда. Именно поэтому компания «Состра» строго следит за аутентичностью специй, пряностей и ингредиентов, входящие в их состав.

Согласно последним исследованиям:

- 58% Россиян нравится аутентичный вкус в паназиатских блюдах;
- 57% используют азиатские соусы 2-3 раза в неделю;
- 45% потребителей ценят сбалансированный вкус и аромат специй в азиатских соусах.



для маринования / маринования
NEW

KIMCHI

соус кимчи

Самый популярный соус корейской кухни. Это уникальная по своим качествам приправа - баланс остроты и пикантности - придаёт готовым блюдам аутентичный азиатский вкус и делает привычный рацион разнообразным.

310 г Стекло 6



для маринования **NEW**

TONKATSU

соус тонкацу

Традиционный японский соус для одноимённого блюда – свиной котлеты Тонкацу. Богатый вкус и аромат специй и трав в сочетании с фруктовой сладостью образуют уникальную вкусовую палитру.

350 г Стекло 6

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для маринования / приготовления
NEW

BLACK PEPPER

соус чёрный перец

Один из наиболее популярных соусов азиатской кухни для блюд из мяса. В составе - четыре вида чёрного перца и экстракт из свежих устриц. Блюда получаются очень сочными, нежными и ароматными.

320 г Стекло 6



для обжаривания

TERIYAKI SWEET

соус терияки сладкий

Подходит для обжаривания аутентичных блюд из мяса, рыбы и морепродуктов. Японские пряности в составе придают привычным продуктам особый аромат, лёгкую сладость и пикантность.

310 г Стекло 6



для приготовления

WOK

соус вок

Идеальная основа для блюд из лапши, приготовленных на сковороде вок или обычной сковороде. Сочетание устричного соуса и японских грибов сделают любое блюдо аутентичным.

310 г Стекло 6



для маринования / приготовления

OYSTER

соус устричный

Традиционный соус паназиатской кухни. Экстракт устриц и соевый соус – основные компоненты, которые отлично маринуют мясо, особенно говядину. Готовое блюдо получается сочным, ароматным и мягким.

330 г Стекло 6



для маринования

TERIYAKI

соус терияки для маринования

Этот соус – настоящая находка для любителей барбекю и гриля. Густой японский маринад делает мясо душистым и сочным внутри. Идеальный баланс компонентов позволяет замариновать мясо за 30 минут.

310 г Стекло 6



для маринования / приготовления

UNAGI

соус унаги

Имеет достаточно густую консистенцию и сладко-солёный вкус с нотками копчёности. Традиционно предназначен для приготовления угря, но зачастую используется как маринад и для других видов рыбы.

320 г Стекло 6



SEN SOY

ЧИЛИ СОУСЫ

ЧИЛИ СОУСЫ



для приготовления / макания



СЛАДКИЙ ЧИЛИ

соус сладкий чили

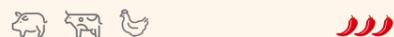
Универсальный паназиатский соус. Густая, в меру острая смесь томатов, сладкой паприки с имбирно-пряными нотками и перцем чили. Соус придаёт мясу, птице и рыбе лёгкий экзотический вкус и аромат.



260 мл	ПЭТ	12



для приготовления / макания



ЖГУЧИЙ ЧИЛИ

соус жгучий чили

Идеальный баланс остроты перца чили и сладости насыщенного томатного пюре понравится всем любителям острых блюд. Соус отлично дополняет блюда из птицы и мяса.



260 мл	ПЭТ	12



для макания



КИСЛО-СЛАДКИЙ

соус кисло-сладкий

Экзотическое сочетание двух вкусов – кислого и сладкого – придает свежий имбирь, кусочки сладкого перца и моркови. Мягкий пряный вкус добавит аутентичности в любое готовое блюдо.



260 мл	ПЭТ	12

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для макания



CHILI WITH MANGO

соус чили манго

Сочетание кусочков сладкого спелого манго, жгучего перца чили и душистого чеснока. Один из самых популярных соусов тайской кухни, в котором гармонично соединены сладкое пюре и острые приправы.



320 г	Стекло	6



для макания



CHILI WITH PINEAPPLE

соус чили ананас

Сочетание кусочков сладкого спелого ананаса, жгучего перца чили, пряного имбиря и душистого чеснока. Один из самых экзотичных соусов в котором гармонично соединены сладкое пюре и острые приправы.



320 г	Стекло	6



для макания



SWEET CHILI

соус сладкий чили

Удивительное сочетание остроты и сладости. Яркое и гармоничное соединение вкусов придает соусу особую пикантность, которая позволяет быть ему самым востребованным и многогранным тайским соусом.



320 г	Стекло	6



для макания



SRIRACHA

соус шрирача

Традиционный соус, в котором сочетаются сбалансированный вкус чесночной пасты и красного перца чили. Один из самых популярных соусов тайской, вьетнамской и мексиканской кухни.



310 г	ПЭТ	6
320 г	Стекло	6
860 г	ПЭТ	6



для макания



SRIRACHA

соус шрирача

Знаменитый тайский жгучий соус в эргономичной упаковке. Перец чили, свежая чесночная паста с нотками лимонграсса придадут любому блюду аутентичный тайский вкус.



150 г	ПЭТ	12



для макания



SRIRACHA WITH GARLIC

соус шрирача с чесноком

По мнению экспертов, такую разновидность соуса шрирача предпочитают на американском континенте – там любят, чтобы в соусе был заметный аромат чеснока, что придает соусу особый шик.



150 г	ПЭТ	12

SEN SOY

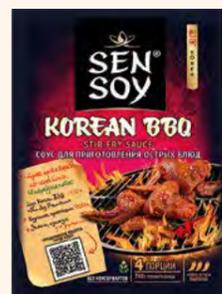
СОУСЫ В САШЕ

СОУСЫ В САШЕ

Азиатские соусы в саше – универсальное решение для приготовления аутентичных паназиатских блюд. В линейке соусов саше Sen Soy представлены восемь самых популярных соусов Азии для приготовления.

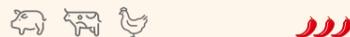
Есть мнение, что вся паназиатская кухня – острая, однако это заблуждение. Учитывая это, технологами Sen Soy была разработана серия азиатских соусов с нулевым уровнем остроты. Рецептуры особенно понравятся тем, кто только знакомится с кулинарным миром Азии.

В каждом соусе тщательно подобран баланс специй и приправ. Все соусы линейки заменяют от 7 до 13 аутентичных, экзотических приправ, которые придадут готовому блюду «именно тот» яркий и узнаваемый вкус. Удобный формат упаковки рассчитан на разовое применение. Рецепт на упаковке поможет правильно подобрать все ингредиенты и их пропорции, и приготовить сытный, быстрый и разнообразный ужин на 4 персоны.

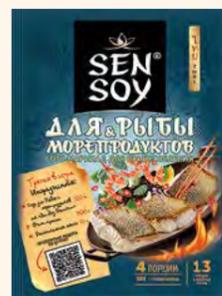


KOREAN BBQ

соус корейский барбекю

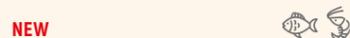


Корейский острый соус для приготовления и маринования. Жгучий пряный на вкус с густой консистенцией. Кимчи, дайкон, имбирь и кориандр в составе соуса придадут аутентичность блюдам из птицы и мяса.



ДЛЯ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

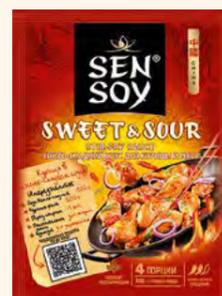
соус для рыбы и морепродуктов



Тайский соус для маринования и обжаривания блюд из рыбы и морепродуктов. Экзотические японские приправы оттеняют рыбный вкус, не перебивая его. Придаёт готовому блюду карамелизованную корочку.

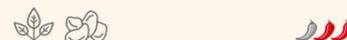


Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*

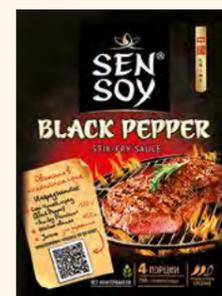


SWEET&SOUR

соус кисло-сладкий



Китайский традиционный соус для приготовления. Мягкий пряный вкус с выраженными фруктовыми нотками, создаст неповторимо яркую вкусовую композицию готового блюда.

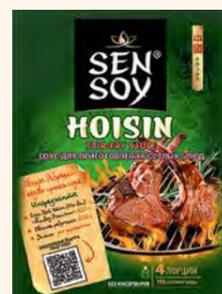


BLACK PEPPER

соус чёрный перец



Китайский традиционный соус для приготовления ароматных мясных блюд. В основе соуса – устричный экстракт, который придаёт мясу мягкую, нежную текстуру и тонкий, насыщенный аромат.



HOI SHIN

соус хой шин



Китайский традиционный соус для приготовления и маринования. Сочетание соевого соуса, цветочного меда, чеснока и имбиря придают мясу неповторимую мягкость и нежность.

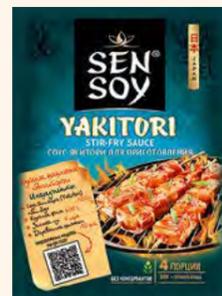


TERIYAKI

соус терияки



Японский национальный соус для обжаривания мяса, птицы, рыбы и морепродуктов. Уникальный вкус терияки приобретает за счёт имбиря и устричного экстракта.

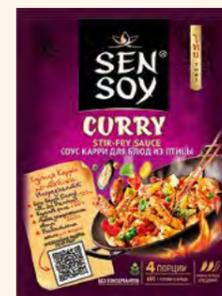


YAKITORI

соус якитори

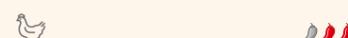


Японский соус для приготовления и маринования. Пикантные соевый и устричный соусы в дополнении с ароматными приправами придадут мягкую сладость и тонкий пряный аромат мясу и морепродуктам.



CURRY

соус карри



Традиционный тайский соус для приготовления блюд из птицы. Сбалансированное сочетание приправы карри, кокосового молока, куркумы и лимонграсса позволит приготовить настоящий тайский карри дома.



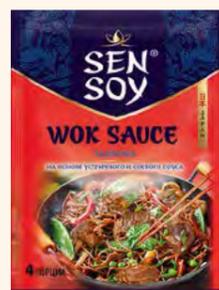
* по отчету исследовательской компании Ромир.

Знаки и обозначения в каталоге:

SEN SOY

СОУСЫ В САШЕ

WOK СОУСЫ



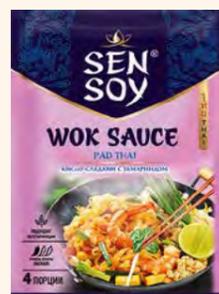
WOK YAKISOBA

соус вок якисоба

Соус для приготовления знаменитого японского блюда якисоба. Экстракт из свежих устриц, рыбный соус, семена кунжута и перец чили придадут неповторимый азиатский колорит готовому блюду.



80 г Пакет 15



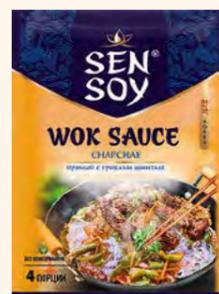
WOK PAD THAI

соус вок пад тай

Соус для приготовления знаменитого тайского блюда Пад Тай. Ананасы, устричный соус, сушеные грибы, перец чили и пюре тамаринда создадут пикантный вкус, сочетающий в себе самые невообразимые оттенки тайской кухни.



80 г Пакет 15



WOK CHAPCHAE

соус вок чапче

Соус для приготовления знаменитого корейского национального блюда Чапче. Сочетание японского древесного гриба и шиитаке, ароматных специй позволит приготовить настоящее корейское Чапче дома.



80 г Пакет 15

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



WOK FOR RICE

соус вок к рису

Кисло-сладкий соус для приготовления риса – прекрасное дополнение к любимому гарниру. Его яркий, выраженный вкус и экзотический аромат придаст азиатский акцент простому рису за считанные минуты.



80 г Пакет 15



WOK FOR VEGETABLES

соус вок к овощам

Специально разработанный соус вок для жарки овощей. Сочетание японских специй с древесными грибами и шиитаке придадут интересный вкус любым овощам и превратят повседневный рацион в азиатскую экзотику.



80 г Пакет 15

ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ



MISO

основа для супа мисо

Самый популярный суп Японии, который можно легко и быстро приготовить дома. Натуральный состав: соевые бобы, рис и вода. Самое высокое содержание белка в линейке основ для супов.



80 г Пакет 15



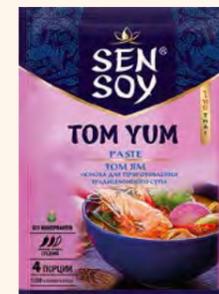
PHO

основа для супа фо

Суп Фо – визитная карточка Вьетнама. Основные его ингредиенты: рыбный соус, имбирь, кардамон и корица. Все эти ингредиенты есть и в составе основы для супа Фо. Самая низкоуглеводная основа в линейке.



80 г Пакет 15



TOM YUM

основа для супа том ям

Основа для супа Том Ям поможет приготовить знаменитый тайский суп дома. В составе есть всё необходимое: кокосовые сливки, томатная паста, лимонграсс, тамаринд, имбирь, кориандр, лайм, рыбный соус и чили.



80 г Пакет 15



TOM KHA

основа для супа том ка

Том Ка – знаменитый тайский кокосовый суп. Отличается от Том Яма тем, что он менее острый и готовится на курином бульоне. Используя основу Том Ка можно добавить тайские нотки в простой куриный бульон.



80 г Пакет 15



* по отчету исследовательской компании Ромир.

SEN SOY

НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАБОРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Серия наборов для приготовления азиатской кухни – готовое решение для тех, кто хочет быстро приготовить любимое блюдо или разнообразить свой рацион. Это также способ быстро и легко познакомиться с кулинарной культурой стран Азии.

В серии собраны самые известные и популярные национальные блюда Японии, Таиланда и Кореи. Каждый набор рассчитан на 4 полноценные порции готового продукта, поэтому одной коробочки хватит на обед или ужин целой семьи.



4 порции

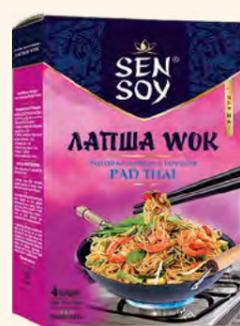
WOK NOODLES YAKISOBA

набор лапша вок якисоба

В наборе есть всё необходимое для приготовления одноимённого национального блюда феноменально популярного в Японии: соус, лапша и кунжут. Рассчитан на 4 полноценные порции, приготовить которые быстро и просто.



235 г Коробка 6



4 порции

WOK NOODLES PAD THAI

набор лапша вок пад тай

Пад Тай известен своим сочетанием сладкого и острого вкусов. Попробовать его можно не только в Таиланде, но и у себя дома с набором Пад Тай. В набор входят: рисовая лапша, уникальный соус и кунжут.



235 г Коробка 6



4 порции

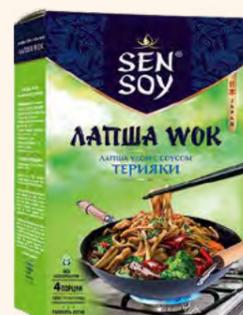
WOK NOODLES CHAPCHAE

набор лапша вок чачче

Познакомьтесь с традиционным королевским корейским блюдом можно, используя этот набор: бобовая лапша харусаме в сочетании с аутентичным соусом чачче и кунжутом раскроют все оттенки корейской кухни.



235 г Коробка 6



4 порции

WOK NOODLES TERIYAKI

набор лапша вок терияки

Всемирно известное японское блюдо можно приготовить быстро и легко. В наборе есть всё необходимое: лапша удон, соус терияки, придающий карамелизированный блеск блюду, и кунжут.



275 г Коробка 6



4 порции

MISO SOUP

набор мисо супа

Высокобелковый и низкоуглеводный японский суп. В наборе 5 аутентичных продуктов, раскрывающих настоящий японский вкус: основа для супа мисо, водоросли вакаме, соевый соус, тофу и кунжут.



200 г Коробка 6



5 порций

САЛАТ ФУНЧОЗА

набор для салата фунчоза

В набор входят: бобовая вермишель фунчоза, готовая заправка для салата и соевый соус. Выверенная пропорция приправ наполняет салат особенным букетом специй, который превращает его в удивительное блюдо с острым пряным вкусом и нежным ароматом.



190 г Пакет 6

* по отчету исследовательской компании Ромир.

www.sostro.ru vk.com/sensoypremium

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



Знаки и обозначения в каталоге:

Вес/объем Вид тары Количество в коробке Подходит вегетарианцам Степень остроты

SEN SOY

ДЛЯ САЛАТОВ
ЗАПРАВКИ

ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ



ОРЕХОВАЯ

японская заправка для салатов

Заправка Ореховая разработана специально для любителей овощей и овощных салатов. Заправка сочетает в себе 9 экзотических специй и приправ, которые точно разнообразят привычные блюда.



ЦИТРУСОВАЯ

японская заправка для салатов

Цитрусовая заправка – квинтэссенция ярких вкусов – лимона и апельсина в сочетании с ароматными специями. Готовому блюду придаёт манящий аромат, свежий вкус и мягкую кислинку.



ИМБИРНАЯ

японская заправка для салатов

Самая низкоуглеводная заправка в линейке заправок для салатов. В составе 8 специй, в том числе протёртый свежий имбирь, который придают салату характерную экзотическую нотку.



Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ДЛЯ МОРКОВИ

корейская заправка для салатов

Приготовить дома знаменитое блюдо, знакомое с детства, легко с помощью заправки для моркови по-корейски. В составе все 10 необходимых для этого специй. Одной порции заправки достаточно для 700 г готового продукта.



ДЛЯ ФУНЧОЗЫ

корейская заправка для салатов

Фунчоза – одно из самых популярных блюд азиатской кухни. Это и праздничное угощение, и будничная закуска. Ингредиенты в фунчозе могут быть разными, но заправка всегда одна.



ДЛЯ СПАРЖИ

корейская заправка для салатов

Маринованная соевая спаржа (фучжу) – один из самых популярных корейских салатов. Классический вариант заправки для него предполагает насыщенный пряно-острый вкус, который складывается из 8 пряностей и специй.



ДЛЯ ГРИБОВ И БАКЛАЖАНОВ

корейская заправка для салатов

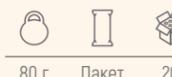
Специально разработанная рецептура под контролем азиатских технологов предприятия. Заправка сочетает в себе 9 специй и приправ, позволяющих быстро получить настоящий корейский вкус.



ДЛЯ КАПУСТЫ

корейская заправка для салатов

С заправкой для капусты по-корейски можно приготовить простой и быстрый вариант корейского Кимчи дома. В составе предусмотрены 9 аутентичных специй в том числе и паста Чили.



ДЛЯ КУРИЦЫ ХЕ

корейская заправка для салатов

Уникальная адаптация известного блюда под потребности российского рынка. Заправка поможет приготовить экзотическое блюдо из привычной всем курицы. А 9 специй в составе придадут азиатский колорит готовому блюду.



SEN SOY

СНЕКИ

СНЕКИ

АРАХИС В ГЛАЗУРИ



АРАХИС В ГЛАЗУРИ «КОКОС»

арахис в глазури

Питательный и вкусный снек для любителей азиатской экзотики. Арахис богат витаминами, минералами и антиоксидантами полезными для здоровья человека, а кокосовая глазурь порадует сладкоежек.



42 г Пакет 60



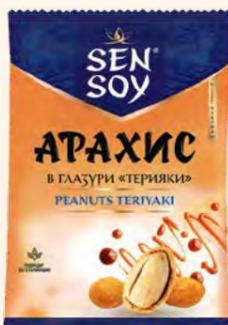
АРАХИС В ГЛАЗУРИ «ВАСАБИ»

арахис в глазури

В меру острый арахис для тех, кто любит поострее. Удобная, компактная, порционная, лёгкая упаковка позволяет брать этот снек на работу, на природу или в другое любимое место.



42 г Пакет 60



АРАХИС В ГЛАЗУРИ «ТЕРИЯКИ»

арахис в глазури

Любимый многими вкус Терияки в сочетании с питательным арахисом. Самый низкоуглеводный продукт в арахисовой линейке. Отлично подойдёт для вечеринки с друзьями в качестве экзотической закуски.



42 г Пакет 60

* по отчету исследовательской компании Ромир.

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



ЧИПСЫ НОРИ

Чипсы Нори – один из основных снеков в странах Азии. Эту полезную высокобелковую еду употребляют в качестве перекуса. Отличный повод похрустеть перед телевизором, взять с собой на работу, в школу или университет или побаловать себя в далекой поездке!

Кроме того, чипсы Нори очень полезные, так как в них много витаминов и минералов, которые необходимы для жизнедеятельности человека. В линейке Sen Soy представлены чипсы Нори с разными вкусами.

По мнению жителей азиатских стран, острые чипсы нори выводят токсины из организма, улучшают пищеварение, повышают аппетит, нормализуют давление. Но в России их выбирают за эксклюзивный самобытный вкус.



ORIGINAL

чипсы нори ориджинал

Чипсы нори - популярная корейская лёгкая закуска из морской водоросли. Продукт для тех, кто трепетно относится к своему здоровью и заботится о стройной фигуре. Имеет высокий уровень белка в составе.



4,5 г Пакет 18
12 г Пакет 20



TERIYAKI

чипсы нори с терияки

Гармоничное сочетание насыщенного вкуса соевого соуса терияки и специфического вкуса водорослей. Для тех, кто любит аутентичный азиатский вкус.



4,5 г Пакет 18



WASABI

чипсы нори с васаби

Полезная закуска с настоящим острым японским васаби. Хрустящие пластинки нори, обжаренные на кунжутном масле, прекрасно утоляют голод и сохраняют все исключительные свойства морских водорослей.



4,5 г Пакет 18



KIMCHI

чипсы нори с кимчи

Национальная корейская закуска с традиционным острым соусом кимчи. В Южной Корее этот снек давно пользуется особой популярностью, его едят даже дети. Для России это новый тренд.



4,5 г Пакет 18

Знаки и обозначения в каталоге:

SEN SOY

ИЗЮМИНКА

ИЗЮМИНКА АЗИИ

ПРОДУКТЫ ИЗ МАНГО

Остаточко один раз попробовать манго, чтобы навсегда полюбить его пломбирную мякоть. Этот фрукт очень полезен, в его составе насчитывается до 13 витаминов и микроэлементов.

Манго – один из самых популярных сухофруктов в мире. Сушеные кусочки манго лишены большей части влаги, а значит, в них повышена концентрация витаминов, минералов и иных биологически активных веществ. Этот продукт может храниться круглый год. Ему всегда найдется самое разное применение: отдельная закуска, добавка в кашу, выпечку, десерты.

Произведён методом сушки, при низкой температуре. При этом методе сохраняется большее количество витаминов, минералов и лучше сохраняется цвет, аромат и вкус фруктов.



MANGO

сушёное манго

Манго – популярный фрукт во Вьетнаме и Тайланде. Содержит питательные вещества и витамины (А, группы В и С) полезные для организма. Его едят и как просто десерт, и также добавляют при готовке, ведь его восхитительный вкус украсит любое блюдо.



500 г Пакет 50



MANGO

сушёное манго

Манго – популярный фрукт во Вьетнаме и Тайланде. Содержит питательные вещества и витамины (А, группы В и С) полезные для организма. Его едят и как просто десерт, и также добавляют при готовке, ведь его восхитительный вкус украсит любое блюдо.



1 кг Пакет 10

* по отчету исследовательской компании Ромир.

www.sosra.ru vk.com/sensoypremium

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



КОКОСОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Для полки растительных продуктов в РФ и в мире растёт с каждым годом. Кокосовое молоко – один из самых популярных вкусов растительного молока.

Линейка кокосовых продуктов Sen Soy представлена 4 экзотическими продуктами:

- Кокосовое молоко 5-7% - растительное молоко, выработанное из мякоти созревшего кокоса.
- Кокосовое молоко 17-19% - растительное молоко, выработанное из мякоти созревшего кокоса. Имеет более густую и плотную консистенцию по сравнению с молоком меньшей жирности.
- Кокосовый напиток 1,5% - это жидкость внутри кокоса, но это не кокосовое молоко!
- Кокосовое масло – 100% натуральное кокосовое масло холодного отжима.



COCONUT OIL

кокосовое масло 100%

Натуральный источник полезных витаминов и минералов. Масло не склонно к прогорканию, не теряет вкусовых качеств и полезных свойств даже при жарке и приготовлении блюд во фритюре.



200 мл Стекло 24



COCONUT MILK

кокосовое молоко 17-19%

Имеет более ярко выраженный сливочный вкус и насыщенный аромат. Высокое содержание жира способствует повышенной вкусоности готового продукта при использовании в разных рецептурах.



330 мл Тетра пак 24



COCONUT MILK

кокосовое молоко 5-7%

Натуральное молоко, насыщенное сладостью кокоса, с густой и плотной консистенцией. Жестяная упаковка защищает от микробной порчи и химического разрушения. Отлично сочетается с морепродуктами.



400 мл Жестяная банка 24



COCONUT MILK DRINK

кокосовый напиток 1,5%

Это НЕ кокосовое молоко. Кокосовый напиток – вкусный и натуральный экзотический нектар, получаемый из сердцевинки кокоса. Популярен среди спортсменов и активистов 30Ж.



330 мл Тетра пак 24

Знаки и обозначения в каталоге:

Вес/объем Вид тары Количество в коробке Подходит вегетарианцам

SEN SOY

ИЗЮМИНКА АЗИИ

ИЗЮМИНКА АЗИИ



для приготовления

FISH SAUCE

рыбный соус

Рыбный соус - один из самых популярных соусов в Азии. Другими словами его называют натуральным усилителем вкуса. Широко применяется во вьетнамской и тайской кухнях. Эта универсальная приправа полностью заменяет соль.



220 мл Стекло 6



мягкий вкус

КРАСНЫЙ РИСОВЫЙ УКСУС

рисовый уксус для салата

Красный рисовый уксус добавляется в экзотические супы и гарниры японской и китайской кухни. Красный уксус готовится путем длительного естественного брожения с добавлением сока свёклы.



220 мл Стекло 6



для приготовления

SESAME OIL

кунжутное масло

Масло, получаемое из обжаренных семян кунжута, обладает глубоким тёмно-коричневым оттенком и насыщенным сладковато-ореховым вкусом. Широко применяется в паназиатской кухне.



220 мл Стекло 6

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



для нежной корочки

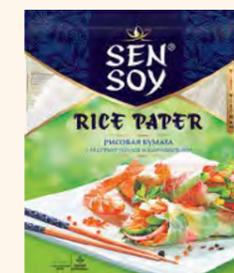
TEMPURA FLOUR

мука темпура

Мука темпура - это специальная панировочная мука для обжарки продуктов во фритюре. В результате получается блюдо, в котором продукты остаются свежими, тающими во рту и абсолютно нежирными на вкус.



150 г Пакет 10



готовить легко!

RICE PAPER

рисовая бумага

Рисовая бумага - это продукт, который обязательно полюбится ценителям восточной кухни. Это тонкие полупрозрачные листы, состоящее всего лишь из риса и воды. Этот уникальный диетический продукт не содержит жиров и сахара.



100 г Пакет 5



для хрустящей корочки

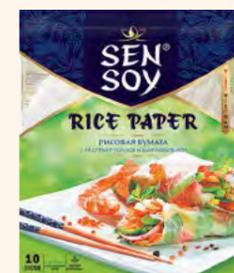
TEMPURA BREAD CRUMBS

панировочные хлопья темпура

Темпура - это популярное японское блюдо из продуктов, приготовленных в кляре. Кляр готовится двумя способами из специальной панировочных хлопьев, благодаря чему образуется нежная корочка, а продукты остаются сочными.



100 г Пакет 10



готовить легко!

RICE PAPER

рисовая бумага

Рисовая бумага - это продукт, который обязательно полюбится ценителям восточной кухни. Это тонкие полупрозрачные листы, состоящее всего лишь из риса и воды. Этот уникальный диетический продукт не содержит жиров и сахара.



100 г Пакет 20



для маринования

ЯКИНИКУ

соус-маринад якинику

Якинику - японский соус-маринад. В состав соуса входит превосходная паста мисо - один из самых полезных продуктов на основе сои, натуральный соевый соус, кунжутное масло, семечки кунжута, свежие чеснок и имбирь.



500 мл ПЭТ 12



для приготовления

ГРИБЫ ШИИТАКЕ

грибы шиитаке

В Японии, Китае и Корее шиитаке называют императорским грибом. Он ценится как оздоравливающее средство и как очень вкусный и удобный в употреблении продукт питания.



20 г Пакет 15



ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ТАБЛИЦА

#	Название	Вес	Емкость первичной упаковки	Шт. в групп. упаковке	Страна происхождения	Срок годности и условия хранения	Состав	Страница
1	Соевый соус Original (Ориджинал)	150мл	D-5,5 Н-13	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	6
2	Соевый соус Light (Лёгкий)	150мл	D-5,5 Н-13	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	6
3	Соевый соус Teriyaki (Терияки)	220мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананасы, имбирь, чеснок.	7
4	Соевый соус Teriyaki (Терияки)	1л	D-8 Н-27	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананасы, имбирь, чеснок.	7
5	Соевый соус Teriyaki with sesame (Терияки с кунжутом)	260г	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); вода, сахар, мальтодекстрин, рисовый уксус (вода, рис); чеснок, семена кунжута, паста имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); лук, соль, стабилизатор: кантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: Е621.	7
6	Соевый соус Classic (Классический)	220мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, сахар, соль.	7
7	Соевый соус Dark (Тёмный)	220мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, краситель: Е150d; стабилизатор: кантановая камедь.	7
8	Соевый соус Суши&Сашими (Sushi&Sashimi)	220мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, регулятор кислотности: уксусная кислота.	7
9	Соевый соус For sushi (Для суши)	1л	D-8 Н-27	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	7
10	Соевый соус Пряный	250мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, сок ананаса, свежие: имбирь, лук, чеснок.	9
11	Соевый соус Лёгкий	250мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
12	Соевый соус Для суши	250мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, рисовый уксус (рис, вода); водоросли «Комбу».	8
13	Соевый соус Классический	250мл	D-5,7 Н-21	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	8
14	Соевый соус Классический	280мл	D-5,7 Н-21	12	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	8
15	Соевый соус Классический	500мл	D-6,5 Н-28,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
16	Соевый соус Классический	1л	D-8,6 Н-25	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
17	Соевый соус Маринад	500мл	D-6,5 Н-28,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
18	Соевый соус Классический	205мл	D-5,3 Н-20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.	9
19	Соевый соус Терияки	205мл	D-5,3 Н-20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананасы, имбирь, чеснок.	9
20	Лапша гречневая Soba (Соба)	300г	8x2x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, мука гречневая, соль, вода. Группа А высший сорт гречневая.	14
21	Лапша гречневая Soba (Соба)	500г	8x2x26	12	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, мука гречневая, соль, вода. Группа А высший сорт гречневая.	14
22	Лапша пшеничная Udon (Удон)	300г	8x2x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, соль, вода. Группа А высший сорт.	14
23	Лапша пшеничная Udon (Удон)	500г	8x2x26	12	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, соль, вода. Группа А высший сорт.	14
24	Лапша Пшеничная Somen (Сомэн)	300г	8x2x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, соль, вода. Группа А высший сорт.	14
25	Лапша яичная Egg Noodles	300г	8x2x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, яичный порошок, соль, вода. Группа А высший сорт яичная.	15
26	Лапша яичная Egg Noodles	500г	8x2x26	12	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	мука пшеничная, яичный порошок, соль, вода. Группа А высший сорт яичная.	15
27	Лапша рисовая Rice Vermicelli	300г	8x2x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	рисовая мука, вода	15
28	Лапша рисовая Rice Vermicelli	500г	8x2x26	12	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	рисовая мука, вода	15
29	Лапша рисовая Pho (Фо-Хо)	200г	8x2,5x27	24	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	рисовая мука, вода	15
30	Лапша рисовая Hu-Teu (Ху-Тей)	200г	8x2,5x27	24	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	рисовая мука, вода.	15
31	Лапша рисовая порционная Pho Noodles (Фо)	300г	10,5x8,5x27,5	24	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	рисовая мука, вода	15
32	Лапша рисовая в гнездах Rice Noodles	400г	10x9,5x30	15	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	рис, вода, соль.	15
33	Лапша бобовая Nagusame (Харусаме)	150г	15x3x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода.	13
34	Лапша бобовая Фунчоза широкая	180г	13x3,5x22	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода.	13
35	Лапша бобовая Фунчоза	100г	12,5x3x11	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода	13
36	Лапша бобовая Фунчоза	150г	15x2,5	24	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода	13
37	Лапша бобовая Фунчоза	200г	12,5x3x22	36	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода	13
38	Лапша бобовая Фунчоза	400г	10x9,5x23	15	Китай	36 месяцев При t +1...+25C	горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода	13
39	Соус Kogean BBQ (Корейское барбекю)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, паста Кимчи (красный молотый перец Чили, редька (дайкон), чеснок, соль, сахар, корень имбиря, лук); сахар, рисовый уксус (вода, рис); паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); соль, пюре яблочное, перец чили, рыбный соус (рыба, соль, вода); паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); паприка сладкая молотая, дрожжевой экстракт, кориандр, крахмал картофельный, стабилизатор: кантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: Е621; регулятор кислотности: Е575; антиокислитель: Е224.	22
40	Соус Для рыбы и Морепродуктов	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, мед, паста Кимчи (красный молотый перец Чили, редька (дайкон), чеснок, соль, сахар, корень имбиря, лук); перец чили, соль, пюре яблочное, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал картофельный, рисовый уксус (вода, рис); рыбный соус (рыба, соль, вода); вино, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); кориандр, растительный белок, краситель: карамель Е150d; регулятор кислотности: ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь.	22
41	Соус Sweet&Sour (Кисло-сладкий)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, паста томатная, ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар); соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал кукурузный, перец сладкий, морковь, чеснок, лук, приправа карри, перец черный, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е224.	23

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



#	Название	Вес	Емкость первичной упаковки	Шт. в групп. упаковке	Страна происхождения	Срок годности и условия хранения	Состав	Страница
42	Соус Hoi shin (Хойшин)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, сироп глюкозно-фруктозный, соль, мед, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); крахмал кукурузный, кориандр, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); семена кунжута, перец черный горошек, гвоздика, паста соевая Miso (соевые бобы, рис, соль, вода), растительный белок, смесь специй, горчичный порошок, регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота уксусная, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь.	23
43	Соус Yakitori (Якитори)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сироп глюкозно-фруктозный, соль, кунжутное масло, крахмал картофельный, перец Чили, семена кунжута, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); растительный белок (соя, соль, вода); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); перец черный, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, стабилизатор: кантановая камедь.	23
44	Соус Black Pepper (Чёрный перец)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сироп глюкозно-фруктозный, сахар, соль, масло подсолнечное, крахмал кукурузный, томатная паста, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); растительный белок, черный перец, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь.	23
45	Соус Teriyaki (Терияки)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); вода, сироп глюкозно-фруктозный, соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); лимонная кислота; свежий лук, чеснок, регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота уксусная, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; растительный белок.	23
46	Соус Curry (Карри)	120г	15x11	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, приправа карри, кокосовый порошок, лук репчатый, свежий, крахмал кукурузный, молоко сухое, паста Чили (перец Чили, вода, соль); морковь, кукуруза, леомонграс, перец черный, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е224.	23
47	Соус wok Yakisoba (Якисоба)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); крахмал кукурузный, рисовый уксус (вода, рис); концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); лук, семена кунжута, стабилизатор: кантановая камедь; перец Чили, перец черный, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная.	24
48	Соус wok Pad Thai (Пад Тай)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, пюре тамаринда (вода, пюре тамаринда, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь); соль, свежий лук, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал кукурузный, регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота уксусная, ацетат натрия; паста Чили (перец Чили, вода, соль); чеснок, перец черный, стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е224.	24
49	Соус wok Charchae (Чарчэ)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, сахар, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, уксус рисовый (вода, рис); грибы сушеные: японский древесный гриб, свежий лук, крахмал кукурузный, грибы сушеные: шиитаке, перец черный, семена кунжута, регулятор кислотности: кислота молочная; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е224.	24
50	Соус Wok к рису	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, вино столовое сухое красное, рисовый уксус (вода, рис); вода, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); соль, грибы сушеные: японский древесный гриб, шиитаке, лук, крахмал кукурузный, чеснок, регуляторы кислотности: кислота молочная; стабилизатор: кантановая камедь; усилители вкуса и аромата: Е621, Е635.	25
51	Соус Wok к овощам	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, вино столовое сухое красное, соль, рисовый уксус (вода, рис); грибы сушеные: шиитаке, японский древесный гриб; лук, вода, крахмал кукурузный, чеснок, регулятор кислотности: кислота молочная; стабилизатор: кантановая камедь; усилители вкуса и аромата: Е621, Е635.	25
52	Основа для супа Tom Yum (Том Ям)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, масло подсолнечное, кокосовые сливки (жирность 64%); томатная паста, свежий лук, пюре тамаринда 22% (вода, пюре тамаринда, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь); сок лимона, концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); крахмал кукурузный, перец Чили красный, регуляторы кислотности: молочная кислота, лимонная кислота; корень алпипини сушеный, леомонграс молотый, растительный белок, лук зеленый, лук сушеный, перец черный, кориандр молотый, стабилизатор: кантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: Е635; ароматизаторы, краситель: экстракт паприки; антиокислители: Е307, Е224, изоскорбат натрия.	25
53	Основа для супа Miso (Мисо)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевые бобы, рис, соль, вода.	25
54	Основа для супа Pho (Фо)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соль, сахар, лук свежий, масло подсолнечное, концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал картофельный, лук зеленый, перец черный, кардамон, стабилизатор: кантановая камедь; анис, корица, ароматизатор, регулятор кислотности: Е575.	25
55	Основа для супа Tom Kha (Том Ка)	80г	11x15	15	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, паста Имбирная (свежий имбирь, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); рисовый уксус (вода, рис); сахар, соль, кокосовые сливки (жирность 64%); пюре тамаринда 22% (вода, пюре тамаринда, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь); свежий лук, концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); сок лимона, леомонграс молотый, корень алпипини сушеный, имбирь молотый, крахмал кукурузный, кориандр молотый, перец белый молотый, лук сухой, перец Чили красный, регулятор кислотности: лимонная кислота; усилители вкуса и аромата: Е621, Е635; стабилизатор: кантановая камедь; ароматизаторы, антиокислители: Е575, изоскорбат натрия.	25
56	Заправка для салата Ореховая	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); арахис жареный, сахар, кунжутные семена, вино столовое сухое красное, пюре яблочное, соль, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); регулятор кислотности: уксусная кислота; усилитель вкуса и аромата: Е621; стабилизатор: кантановая камедь; перец черный горошек.	28
57	Заправка для салата Цитрусовая	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, концентрированные соки: апельсина, лимона; сахар, соль, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота; лавровый лист молотый, стабилизатор: кантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: Е621; паприка сладкая молотая, перец черный горошек, перец чили, укроп сушеный.	28
58	Заправка для салата Имбирная	40г	7,8x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, масло подсолнечное, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); рисовый уксус (вода, рис); сахар, яичный желток, соль, горчичный порошок, имбирь, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); регулятор кислотности: кислота лимонная; перец черный, стабилизатор: кантановая камедь.	28
59	Корейская заправка для моркови	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус (вода, рис); масло подсолнечное, кориандр, перец Чили, регулятор кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; растительный белок, перец черный горошек, чеснок сушеный, кукуруза молотая, стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е307.	29
60	Корейская заправка для Фунчозы	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, уксус яблочный, масло подсолнечное, перец Чили красный, растительный белок, кориандр, чеснок сушеный, регулятор кислотности: молочная кислота; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е307.	29
61	Корейская заправка для спаржи	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, рисовый уксус (вода, рис); соль, масло растительное, чеснок сушеный, перец Чили, кориандр, растительный белок, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; стабилизатор: кантановая камедь.	29
62	Корейская заправка для грибов и баклажанов	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус (вода, рис); масло подсолнечное, кориандр, перец Чили, чеснок, растительный белок, перец черный, кукуруза молотая, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; стабилизатор: кантановая камедь; краситель: экстракт паприки.	29
63	Корейская заправка для капусты	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус (вода, рис); перец Чили, масло подсолнечное, чеснок сушеный, кориандр, растительный белок, регулятор кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; перец черный горошек, кукуруза молотая, стабилизатор: кантановая камедь; краситель: экстракт паприки; антиокислитель: Е307.	29
64	Корейская заправка для Хе из курицы	80г	11x15	20	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, рисовый уксус (вода, рис); масло подсолнечное, кунжутные семена, кориандр, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная; чеснок, перец Чили красный, кукуруза молотая, растительный белок, стабилизатор: кантановая камедь; краситель: экстракт паприки.	29
65	Соус Kimchi (Кимчи)	310г	D-5,8, Н-20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, яблочный уксус, сахар, паста Кимчи (красный молотый перец Чили, редька (дайкон), чеснок, соль, корень имбиря, лук); соль, рыбный соус (рыба, соль, вода); перец чили, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); пюре яблочное, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); кориандр, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); крахмал картофельный, растительный белок, стабилизатор: кантановая камедь.	18
66	Соус Tonkatsu (Тонкацу)	350г	D-5,8, Н-20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	сахар, уксус виноградный белый, томатная паста, соль, свежий лук, вода, пюре яблочное, гвоздика, крахмал кукурузный, растительный белок, регулятор кислотности: ацетат натрия, краситель: Е150d, стабилизатор: кантановая камедь.	18
67	Соус Black pepper (Чёрный перец)	320г	D-5,8, Н-20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); сахар, сироп глюкозно-фруктозный, соль, масло подсолнечное, томатная паста, черный перец, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал кукурузный, растительный белок (соя, соль, вода); регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, лимонная кислота, Е575; стабилизатор: кантановая камедь.	18
68	Соус Wok (Вок)	310г	D-5,8, Н-20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, подсолнечное масло, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); соль, рисовый уксус (вода, рис); грибы сушеные: японский древесный гриб, шиитаке; крахмал кукурузный, семена кунжута, свежий лук, перец черный, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, Е575; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислитель: Е307.	19

* по отчету исследовательской компании Ромир.

ЛОГИСТИЧЕСКАЯ ТАБЛИЦА

#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	ЦД в групп. упаковке	Страна происхождения	Срок годности и условия хранения	Состав	Страница
69	Соус Teriyaki (Терияки)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль), сахар, соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль), соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); вино столовое сухое красное, рисовый уксус (вода, рис); вода, крахмал кукурузный, свежий лук, чеснок, краситель: E150d, стабилизатор: кантановая камедь, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; усилитель вкуса и аромата: E635.	19
70	Соус Teriyaki sweet (Терияки сладкий)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль), сахар, вино столовое сухое красное, соль, уксус рисовый (вода, рис), вода, крахмал кукурузный, свежий лук, чеснок, стабилизатор: кантановая камедь, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; усилитель вкуса и аромата: E635.	19
71	Соус Oyster (Устричный)	330г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, экстракт устриц, соль, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); крахмал кукурузный, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; растительный белок, усилитель вкуса и аромата: E635; стабилизатор: кантановая камедь.	19
72	Соус Uragi (Ураги)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, крахмал кукурузный, соус сладкий рисовый «МИРИН» (вода, глюкозный сироп, рисовый уксус); вино столовое сухое красное, краситель: E150d, стабилизатор: кантановая камедь, усилитель вкуса и аромата: E621; регулятор	19
73	Соус Сладкий чили	260г	D-5,3 H- 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, томатная паста, перец Чили красный, крахмал кукурузный, соль, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота), чеснок, лук сушеный, паприка сладкая молотая, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, ацетат натрия, E575; стабилизатор: кантановая камедь; усилители вкуса и аромата: E621, E635.	20
74	Соус Жгучий чили	260г	D-5,3 H- 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, перец Чили красный, томатная паста, соль, крахмал кукурузный, регулятор кислотности: уксусная кислота, усилитель вкуса и аромата: E621; стабилизатор: кантановая камедь.	20
75	Соус Кисло-сладкий	260г	D-5,3 H- 20	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, соль, крахмал кукурузный, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: кислота лимонная); паприка сладкая молотая, чеснок, морковь, перец сладкий зеленый, лук, регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота лимонная; стабилизатор: кантановая камедь; усилители вкуса и аромата: E621, E635.	20
76	Соус Chili with mango (Чили манго)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, манго консервированное (манго, вода, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота); перец Чили, фруктоза, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); виноградный уксус, крахмал тапиоковый, чеснок сушеный, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислители: E224, E300; ароматизатор.	21
77	Соус Chili with pineapple (Чили ананас)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар); сахар, перец Чили, вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); фруктоза, крахмал тапиоковый, виноградный уксус, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); соль, чеснок, регулятор кислотности: лимонная кислота, молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; ароматизатор.	21
78	Соус Sweet chili (Сладкий чили)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, сахар, перец Чили, фруктоза, крахмал тапиоковый, соль, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); лук, регуляторы кислотности: уксусная кислота, молочная кислота, ацетат натрия, E575; стабилизатор: кантановая камедь; краситель: экстракт паприки; антиокислители: E224, E300.	21
79	Соус Sriracha (Шрирача)	860г	D-8, H- 25	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь.	21
80	Соус Sriracha (Шрирача)	320г	D-5,8, H- 20	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, вода, стабилизатор: кантановая камедь; регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; антиокислители: E224.	21
81	Соус Sriracha (Шрирача)	310г	D-5,5, H- 19	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь.	21
82	Соус Sriracha (Шрирача)	150г	D-5, H- 14,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (55%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; консервант: сорбат калия; антиокислители: E300.	21
83	Соус Sriracha with garlic (Шрирача с чесноком)	150г	D-5, H- 14,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	перец Чили красный (48%), вода, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); сахар, соль, чеснок сушеный, масло эфирное чесночное; масло эфирное лимонграсса; регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислители: E300.	21
84	Sushi kit (Набор для суши)	394г	24,5x20,5x6,5	4	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Рис «Для суши» короткозерный непопаренный. Водоросли морские сушеные «Суши Нориди». Приправа Васаби. Имбирь маринованный. Соус соевый Классический. Уксус «Для суши» Салфетка бамбуковая (Цинкова). «Палочки для еды» из бамбука.	10
85	Морская водоросль Sushi Nori (Суши нори)	28г	20x0,6x25	20	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли сушеные.	10
86	Морская водоросль Sushi Nori (Суши нори)	14г	20x0,3x25	36	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли сушеные.	10
87	Rice for sushi (Рис для суши)	250г	12x5x18,5	24	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	крупа рисовая.	10
88	Rice for sushi (Рис для суши)	1кг	12x7,5x26,5	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	крупа рисовая.	10
89	Marinated ginger (Маринованный имбирь)	145г	D-5,5, H- 10	24	Китай	24 месяца При t +1...+25C	имбирь, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, уксусная кислота; подсластитель: аспартам; краситель: E129.	11
90	Marinated ginger (Маринованный имбирь)	300г	5x4,5x19	18	Китай	24 месяца При t +1...+25C	имбирь, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, уксусная кислота; подсластитель: аспартам; краситель: E129.	11
91	Marinated ginger (Маринованный имбирь)	350г	D-7,2, H- 12	12	Китай	24 месяца При t +1...+25C	имбирь, вода, соль, регуляторы кислотности: лимонная кислота, уксусная кислота; подсластитель: аспартам; краситель: E129.	11
92	Рисовый уксус	220 мл	D-7,2, H- 12	6	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, уксус рисовый (вода, рис); сахар, соль	11
93	Приправа Wasabi (Васаби)	43г	14,5x4,2x2,8	24	Китай	24 месяца При t +1...+25C	порошок японского хрена, вода, подсластитель: E420; масло подсолнечное, лактоза, соль, эмульгатор: E471; регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь; краситель: E133.	11
94	Приправа Wasabi powder (Васаби порошок)	40г	D-7, H- 5,5	12	Россия	24 месяца При t +1...+25C	порошок японского хрена, горчичный порошок, краситель: E133	11
95	Bamboo mat (Бамбуковая циновка)	58,5г	9,5x0,7x25	10	Китай	Без ограничений	бамбук	11
96	Bamboo mat professional (Проф. бамбуковая циновка)	58,5г	9,5x0,7x25	10	Китай	Без ограничений	бамбук	11
97	Bamboo chopsticks (Бамбуковые палочки)	35г	9x0,7x23,5	10	Китай	Без ограничений	бамбук	11
98	Набор Yakisoba (Якисоба)	235г	18x1x5	6	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Лапша: гречневая «SOBA» (мука пшеничная, мука гречневая, соль, вода. Группа А высший сорт гречневая); Соусы столовые: «Якисоба» («Yakisoba») (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль), соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); крахмал кукурузный, рисовый уксус (вода, рис); концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); лук, семена кунжута, стабилизатор: кантановая камедь; перец Чили, перец черный, регуляторы кислотности: кислота уксусная, кислота лимонная); Семена кунжута жареные (семена кунжута жареные).	26
99	Набор Pad Thai (Пад Тай)	235г	18x1x5	6	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Лапша: рисовая «RICE VERMICELLI» (рисовая мука, вода); Соусы столовые: «Пад Тай» («Pad Thai») (сахар, вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, пюре тамарида (вода, пюре тамарида, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар); свежий лук, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); крахмал кукурузный, грибы сушеные: японский древесный гриб, Шитакэ, перец черный, кайенский перец Чили, стабилизатор: кантановая камедь; регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота уксусная. Семена кунжута жареные (семена кунжута жареные).	26
100	Набор Charchoe (Чалче)	235г	18x1x5	6	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Бобовая лапша HARUSAME «Wok» для обжаривания (горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода); Соусы столовые: «Чалче» («Charchoe») (вода, масло подсолнечное, сахар, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, уксус рисовый (вода, рис); грибы сушеные: японский древесный гриб; свежий лук, крахмал кукурузный, грибы сушеные: шитакэ; перец черный, семена кунжута, регулятор кислотности: кислота молочная; стабилизатор: кантановая камедь; антиокислители: пиросульфит калия); Семена кунжута жареные (семена кунжута жареные).	27
101	Набор Teriyaki (Терияки)	275г	18x1x5	6	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Лапша пшеничная «UDON» (мука пшеничная, соль, вода. Группа А высший сорт); Соусы столовые: «Терияки» («Teriyaki») (сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); вода, сироп глюкозно-фруктозный, соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); крахмал кукурузный, вино столовое сухое красное, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); свежий лук, чеснок, регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота уксусная, ацетат натрия; стабилизатор: кантановая камедь; растительный белок. Объемная доля этилового спирта не более 1% от объема готовой продукции). Семена кунжута жареные (семена кунжута жареные).	27

Sen Soy – лидер рынка азиатских соусов и лапши по отчету «Анализ рынка азиатских продуктов»*



#	Название	Вес	Ёмкость первичной упаковки	ЦД в групп. упаковке	Страна происхождения	Срок годности и условия хранения	Состав	Страница
102	Набор Miso soup (Мисо суп)	200г	20x6x13,5	5	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Основа для супа «Мисо» [Miso]. Водоросли сушеные «Вакаме». Семена кунжута жареные. Продукт белковый соевый Тофу. Соус соевый Классический. Заправка для Хе из курицы.	27
103	Набор для салата Фунчоза	190г	11x6x17,5	6	Россия	15 месяцев При t +1...+25C	Вермишель «Фунчоза». Заправка для вермишели Фунчоза. Соус соевый Классический.	27
104	Ланч-бокс рисовая лапша Pad Thai (Пад Тай)	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Состав: Изделия макаронные: рисовая лапша: (рис, вода, соль); Соусы столовые: «Пад Тай» («Pad Thai») (вода, сахар, пюре тамарида (вода, пюре тамарида, регулятор кислотности: лимонная кислота; стабилизатор: кантановая камедь); ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар), паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); соль, свежий лук, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); перец Чили, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); крахмал кукурузный, грибы сушеные: японский древесный гриб, Шитакэ, соус рыбный концентрат (рыба, соль, вода); регуляторы кислотности: кислота молочная, кислота лимонная, лук зеленый; перец черный, стабилизатор: кантановая камедь; консерванты: бензоат натрия, сорбат калия);	17
105	Ланч-бокс рисовая лапша Wok (Вок)	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	рисовая лапша (рис, вода, соль). Соусы столовые: соус «Wok» (соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); вода, сахар, мальтодекстрин, рисовый уксус (вода, рис); чеснок, семена кунжута, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); лук, соль, стабилизатор: кантановая камедь; усилитель вкуса и аромата: E621; консерванты: бензоат натрия, сорбат калия). Арахис дробленый жареный (арахис дробленый жареный).	17
106	Ланч-бокс Cyn Pho Bo (Фо Бо)	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Рисовая лапша: рис, вода, соль. Соусы на основе растительных масел: соус-основа «Фо Бо» с массовой долей жира 5%; вода, соль, дрожжевой экстракт, масло подсолнечное, сахар, лук, паста Имбирная (свежий имбирь, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота), крахмал кукурузный, анис, бадьян, гвоздика, корица, кардамон, перец чёрный, стабилизатор: кантановая камедь, ароматизатор: говядина; консервант: бензоат натрия, усилитель вкуса и аромата: E621; краситель: бета-каротин. Продукты соевые: мука соевая текстурированная: мука соевая обезжиренная, пищевые растительные волокна, краситель: колер карамельный. Приправы: зелень сушеная: зелёный лук, кинза.	16
107	Ланч-бокс лапша Фунчоза с тайским соусом	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Фунчоза: горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода. Соусы столовые «ТАЙСКИЙ СОУС с ананасами и тамарином»: вода, сахар, подсолнечное масло, пюре тамарида (вода, пюре тамарида, регулятор кислотности: лимонная кислота); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); ананасы консервированные (ананасы, вода, сахар); уксус рисовый (вода, рис); свежий лук, соль, крахмал кукурузный, регулятор кислотности: кислота лимонная; японский древесный гриб, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); грибы Шитакэ, перец чёрный, горошек, перец Чили, стабилизатор: кантановая камедь; консервант: сорбат калия. Арахис дробленый жареный (арахис дробленый жареный).	17
108	Ланч-бокс лапша Фунчоза с китайским соусом	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Фунчоза: горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода. Соусы столовые «КИТАЙСКИЙ УСТРИЧНЫЙ СОУС с грибами Шитакэ»: вода, подсолнечное масло, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); грибы Шитакэ, соль, крахмал кукурузный, японский древесный гриб, ароматизатор, усилитель вкуса и аромата: E621; перец чёрный, горошек, лук зелёный, лук репчатый, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, стабилизатор: кантановая камедь; консервант: сорбат калия. Арахис дробленый жареный: арахис дробленый жареный.	17
109	Ланч-бокс лапша Фунчоза с японским соусом Мисо	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	Фунчоза: горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода. Соусы столовые «ЯПОНСКИЙ СОУС с Мисо пастой и водорослями Вакаме»: вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); подсолнечное масло, сахар, кунжутное масло, паста соевая Мисо (соевые бобы, рис, соль, вода); соль, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); водоросли сушеные Вакаме, лук свежий, крахмал кукурузный, концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода), стабилизатор: кантановая камедь; консервант: сорбат калия. Семена кунжута жареные: семена кунжута жареные.	17
110	Ланч-бокс лапша Фунчоза с соусом Терияки	125г	13x1x9,5	12	Россия	12 месяцев При t +1...+25C	«Фунчоза»: горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода; Соусы столовые: «Терияки»: соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); вода, сахар, соус устричный (вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); соль, сахар, крахмал кукурузный, экстракт из свежих устриц); масло подсолнечное, концентрат апельсинового сока, соль, томатная паста, крахмал кукурузный, паста Чесночная (свежий чеснок, вода, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота); морков, перец сладкий, лук, перец чёрный, регулятор кислотности: уксусная кислота; дрожжевой экстракт, стабилизатор: кантановая камедь; консервант: сорбат калия; Семена кунжута жареные: семена кунжута жареные.	17
111	Арахис в глазури «Кокос»	42г	9,2x1x3	60	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	арахис, рисовая мука, кукурузная мука, растительное масло, сахар, пшеничная мука, ароматизатор, соль	30
112	Арахис в глазури «Васаби»	42г	9,2x1x3	60	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	арахис, растительное масло, рисовая мука, сахар, кукурузная мука, пшеничная мука, соль, ароматизатор	30
113	Арахис в глазури «Терияки»	42г	9,2x1x3	60	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	арахис, растительное масло, рисовая мука, сахар, кукурузная мука, пшеничная мука, соль, ароматизатор.	30
114	Чипсы нори Original (Ориджинал)	12г	11x2x6	20	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли рода Порфира сушеные, кукурузное масло, кунжутное масло, соль	31
115	Чипсы нори Original (Ориджинал)	4,5г	8x1x6	18	Корея	24 месяца При t +1...+25C	Морские водоросли рода Порфира (вид Porphyra tenera), масло кукурузное, масло рапсовое, масло кунжутное, соль повarenная пищевая.	31
116	Чипсы нори Wasabi (Васаби)	4,5г	8x1x6	18	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли рода Порфира сушеные, кукурузное масло, кунжутное масло, соль, порошок японского хрена Васаби.	31
117	Чипсы нори Teriyaki (Терияки)	4,5г	8x1x6	18	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли рода Порфира сушеные, кукурузное масло, кунжутное масло, соль, соус соевый «TERIYAKI» (вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, ананас, имбирь, чеснок).	31
118	Чипсы нори Kimchi (Кимчи)	4,5г	8x1x6	18	Корея	24 месяца При t +1...+25C	морские водоросли рода Порфира сушеные, кукурузное масло, кунжутное масло, соль, порошок Кимчи (перец красный молотый, крахмал кукурузный, мальтодекстрин, соль).	31
119	Mango (Сушеное манго)	500г	19x26	20	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	манго, антиокислители: E220.	32
120	Mango (Сушеное манго)	1кг	22x32	10	Вьетнам	36 месяцев При t +1...+25C	манго, антиокислители: E220.	32
121	Coconut oil (Кокосовое масло)	200мл	D-5,8 H-11,5	24	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	100 % кокосовое масло холодного отжима.	33
122	Coconut milk (Кокосовое молоко 5-7%)	400мл	D-7,5 H-11	24	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	вода, мякоть кокоса, стабилизаторы: E412, E415; эмульгатор: E435.	33
123	Coconut milk (Кокосовое молоко 17-19%)	330мл	5,5x5x14,5	12	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	экстракт кокосового молока, вода, загустители: E466, E412; эмульгатор: E435	33
124	Coconut milk drink (Кокосовый напиток 15%)	330мл	5,5x5x14,5	12	Вьетнам	24 месяца При t +1...+25C	Кокосовая вода, кокосовое желе (кокосовая вода, вода, сахар, регулятор кислотности: лимонная кислота), сахар, антиокислители: аскорбиновая кислота, E223	33
125	Fish sauce (Рыбный соус)	220мл	D - 5,5 H-20	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, соль, сахар, концентрат рыбного соуса (рыба, соль, вода); регуляторы кислотности: уксусная кислота, кислота лимонная; ароматизатор, консервант: бензоат натрия.	34
126	Красный рисовый уксус	220мл	D - 5,5 H-20	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, рисовый уксус (вода, рис); сахар, краситель: красный свекловичный, антиокислители: E224.	34
127	Sesame oil (Кунжутное масло)	220мл	D - 5,5 H-20	6	Россия	24 месяца При t +1...+25C	Массовая концентрация уксусной кислоты 3% масло кунжутное рафинированное.	34
128	Соус хрен Васаби	100г	D - 7 H-5,5	12	Россия	24 месяца При t +1...+25C	вода, сахар, рисовый уксус (вода, рис); порошок японского хрена Васаби, корень хрена, масло подсолнечное, соль, сухое цельное молоко, крахмал тапиоковый, чеснок, регуляторы кислотности: молочная кислота, ацетат натрия, E575; антиокислители: E307; эмульгатор: E471; стабилизатор: кантановая камедь; масло горчичное эфирное; краситель: E141; усилитель вкуса и аромата: E635.	35
129	Соус-маринад Якинису	500мл	D - 6,5 H-22,5	12	Россия	18 месяцев При t +1...+25C	вода, соевый соус (вода, соевые бобы, пшеница, соль); сахар, соль, пюре айлочное, паста соевая Мисо (вода, соевые бобы, рис, соль); рисовый уксус (рис, вода);	

Представители целевой аудитории считают себя гурманами и путешественниками и описывают себя следующим образом:

Тот, кто любит вкусно поесть



Кто любит пробовать что-то новое



Тот, кто любит путешествовать



Кто хочет готовить более разнообразно

Тот, кто любит азиатскую культуру



Тот, кто стремится к гармонии



ОФИС:
117485, Москва,
ул. Профсоюзная, д.84/32
Тел. +7 (495) 108-32-88
e-mail: info@sostra.ru
www.sostra.ru



СКЛАД:
143521, Московская область,
Истринский район,
с/пос. Лучинское,
дер. Давыдовское,
ул. Дачная, строение 8



Скачать каталог
по QR-коду

