



INTERNATIONAL
INTEGRITA
AUTHENTIC

ВКУС ПАНАЗИИ

**САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ
ПАНАЗИАТСКИЕ ПРОДУКТЫ
ДЛЯ ВАШИХ КУЛИНАРНЫХ ШЕДЕВРОВ**





КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ

- Соевый соус
- Кокосовое молоко
- Лапша
- Кунжутное масло
- Рыбный и устричный соус
- Рисовая мука
- Соусы



КАТЕГОРИИ ПАНАЗИАТСКИХ ПРОДУКТОВ

Мы собрали ключевые продукты, которые используются в традиционной и современной азиатской кухне. Вся продукция — от проверенных производителей, с сохранением аутентичного вкуса и качества.

ПРИЧИНЫ ВЫБРАТЬ ЛИНЕЙКУ ПРОДУКТОВ ДЛЯ АЗИАТСКОЙ КУХНИ У ПОСТАВЩИКА INTEGRITA

Компания INTEGRITA, как и в сегменте европейских продуктов, следует стратегии популяризации традиционных азиатских брендов.

Предлагаемые бренды имеют длительную историю присутствия на рынках Азии и завоевали мировые рынки.

Линейка азиатского ассортимента Integrita это:

- Аутентичные рецептуры
- Прямые поставки от проверенных производителей
- Конкурентные цены
- Гарантия качества и стабильности поставок



INTEGRITA

YAMASA



photo: Tofu burger

Brewed Since 1645

YAMASA CORPORATION

YAMASA

Почему YAMASA?

Премиум качество с более чем 380-летним опытом.

Ассортимент соусов японского производства для здорового образа жизни.

Продукты признаны не только японскими, но и мировыми профессионалами кулинарного дела.

СОЕВЫЙ СОУС

Соевый соус — один из основных компонентов азиатской кухни. Это традиционный ферментированный продукт из соевых бобов, пшеницы, соли и воды, являющийся основой вкуса в кухнях Восточной Азии: Китая, Японии, Кореи. Он придаёт блюдам насыщенный солоновато-пряный вкус умами с лёгкими карамельными нотками, который невозможно воспроизвести обычной солью или другими приправами.



ПРИМЕНЕНИЕ

В качестве соуса для макания (дипа)
для суши, роллов, спринг-роллов, онигири

В качестве маринада
для курицы и говядины — делает мясо более нежным и усиливает вкус умами

В качестве ингредиента для заправки салатов
придаёт блюдам сочность и сложность вкусового профиля

Кухня: китайская и паназиатская


Суши и роллы


Спринг-роллы


Салаты


Шашлычки

СОЕВЫЙ СОУС YAMASA

Соевый соус Yamasa — это японский бренд, который производится компанией Yamasa Corporation на протяжении четырёх веков, с 1645 года. Соусы Yamasa — это продукт высочайшего качества, который ценили в прошлом и продолжают ценить современные потребители.

Знак качества

В 1864 году соевый соус Yamasa был признан лучшим из возможных и удостоен знака качества「上」(что означает «высший») сёгунатом Токугава. Кроме того, в 1895 году компания Yamasa была выбрана поставщиком императорского двора, что окончательно закрепило её репутацию производителя соевого соуса премиум-класса.



Объем	150 мл / 1 л
В коробке	12 шт. / 6 шт.
Срок годности	3 года / 2 года



Объем	18 л
В коробке	1 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Традиционное приготовление**
   6 месяцев натуральной ферментации
2. **Только натуральные ингредиенты**
   Yamasa = соевые бобы + пшеница + вода + соль +культура коджи + 6 месяцев выдержки
3. **Yamasa Aspergillus**
   Аспергилл Yamasa - это уникальная форма коджи, которая придает соевому соусу такой неповторимый цвет, аромат и вкус
4. **Один из лидеров рынка Японии**
   Входит в ТОП-3 производителей соевого соуса в Японии (среди > 1000 производителей)
5. **Выбор шефов**
   Yamasa является выбором №1 среди шефов японской кухни и суши-шефов в Токио
6. **Известный мировой бренд**
   Мировая представленность обеспечена 11 заводами-изготовителями по всему миру

СОЕВЫЙ СОУС YAMASA СЛАБОСОЛЕНЫЙ

Основа традиционной японской кухни в современном формате. Соевый соус Yamasa слабосоленый производится по классической технологии натурального брожения из отборных соевых бобов и пшеницы, но с пониженным содержанием соли.

Идеальный баланс мягкого соленого вкуса, натуральной сладости и насыщенного умами позволяет раскрыть вкус продуктов, не перебивая его. Благодаря легкому вкусу, соус особенно хорошо подходит для маринования рыбы и морепродуктов, заправки салатов, приготовления соусов и дипов, а также в качестве столовой приправы для повседневного использования. Это отличный выбор для тех, кто следит за количеством соли в рационе, но не готов отказываться от выразительного вкуса качественного соевого соуса.



Объем	150 мл
В коробке	12 шт.
Срок годности	3 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **На 45% меньше соли**
   В нем на 45% снижено содержание соли (с 14% в обычном соевом соусе Yamasa до 7,8%)
2. **Только натуральные ингредиенты**
   Yamasa = соевые бобы + пшеница + вода + соль +культура коджи + 6 месяцев выдержки
3. **Yamasa Aspergillus**
   Аспергилл Yamasa - это уникальная форма коджи, которая придает соевому соусу такой неповторимый цвет, аромат и вкус
4. **Один из лидеров рынка Японии**
   Входит в ТОП-3 производителей соевого соуса в Японии (среди > 1000 производителей)
5. **Выбор шефов**
   Yamasa является выбором №1 среди шефов японской кухни и суши-шефов в Токио
6. **Известный мировой бренд**
   Мировая представленность обеспечена 11 заводами-изготовителями по всему миру

СОЕВЫЙ СОУС YAMASA БЕЗ ГЛЮТЕНА ТАМАРИ

Аутентичный японский соус, созданный для ценителей чистого и насыщенного вкуса. Тамари от Yamasa — это особая разновидность соевого соуса. Его ключевое отличие — в составе: он готовится преимущественно из соевых бобов без добавления пшеницы.

Соевый соус является естественным выбором для безглютенового питания, не теряя при этом в богатстве вкусового профиля.

Идеально подходит для блюд, где требуется яркий акцент: как соус к сашими и суши, для тушения мяса и овощей, в маринадах, для добавления в супы и гарниры. Его плотная текстура и насыщенный цвет великолепно завершают презентацию блюда.



Объем	150 мл
В коробке	12 шт.
Срок годности	3 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Традиционное приготовление**
   15 месяцев натуральной ферментации
2. **Без глютена**
   Натуральные ингредиенты, не содержит пшеницы
3. **Yamasa Aspergillus**
   Аспергилл Yamasa - это уникальная форма коджи, которая придает соевому соусу такой неповторимый цвет, аромат и вкус
4. **Один из лидеров рынка Японии**
   Входит в ТОП-3 производителей соевого соуса в Японии (среди > 1000 производителей)
5. **Выбор шефов**
   Yamasa является выбором №1 среди шефов японской кухни и суши-шефов в Токио
6. **Известный мировой бренд**
   Мировая представленность обеспечена 11 заводами-изготовителями по всему миру

YAMASA ТЕРИЯКИ

Терияки Yamasa - изумительный соус, выполняющий функцию как маринада, так и соуса!

Этот продукт — замечательное дополнение к блюдам азиатской кухни. Он обладает уникальным вкусом, который придаст блюдам сладость и восхитительный аромат, идеально дополняя любые мясные блюда и блюда из риса.

Разные рецепты

для маринада



Объем	300 мл
В коробке	12 шт.
Срок годности	2 года

для глазировки



Объем	1,8 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	1,5 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Соус и маринад
Обладает уникальным вкусом, придающим блюду сладость и восхитительный аромат, дополняющий любые блюда из риса или мяса

2 Один из лидеров рынка Японии
Входит в ТОП-3 производителей соевого соуса в Японии (среди > 1000 производителей)

3 Выбор шефов
Yamasa является выбором №1 среди шефов японской кухни и суши-шефов в Токио

4 Известный мировой бренд
Мировая представленность обеспечена 11 заводами-изготовителями по всему миру


ПРИГОТОВЛЕНО
ВЕЛИКИМ МАСТЕРОМ,
ВКУСНО И ПОЛЕЗНО
酱门宗师®
Sauce Grandmaster
古 法 酱 料 传 承 者
Соус соевый супериор
SUPERIOR LIGHT SOY SAUCE
Соус соевый
слабосоленый
LESS SALT LIGHT SOY SAUCE
Соус соевый
традиционный
"ноль добавок"
生抽
LIGHT SOY SAUCE
Объем:
250 мл

СОЕВЫЙ СОУС GRANDMASTER

INTEGRITA



Sauce Grandmaster — это бренд высококачественных соусов от производителя Desly, специализирующегося на традиционных китайских соусах. Миссия компании — создание полезных продуктов, которые делают жизнь потребителей здоровее и вкуснее.

Соевый соус Sauce Grandmaster — это наследие древней технологии. Бочки с закваской выдерживаются под солнцем, где перепады температур и УФ-лучи активируют полезные микроорганизмы и придают соусу глубокий янтарный цвет. А длительный процесс натурального брожения позволяет раскрыть естественную сладость умами, а также карамельные и ореховые ноты.

酱门宗师® Sauce Grandmaster



Объем	250 мл / 1 л	Объем	18,9 л
В коробке	12 шт. / 12 шт.	В коробке	1 шт.
Срок годности	2 года / 18 мес.	Срок годности	18 мес.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Традиционное приготовление
120 дней натуральной ферментации

2 Натуральная ферментация под солнцем
Обеспечивает глубокий янтарный цвет

3 Высококачественные ингредиенты
Соевые бобы без ГМО с Северо-Востока Китая – одного из лучших в мире регионов по выращиванию сои

4 Баланс вкуса
Мягкий, округлый аромат без резкой солености или химического послевкусия

5 Привлекательный дизайн
Дизайн упаковки с пандой позволяет выделить товар на полке

6 Известный мировой бренд
150 стран присутствия, представленность на Amazon

INTEGRITA

СОЕВЫЙ СОУС GRANDMASTER НОЛЬ ДОБАВОК



Это соевый соус в его самой чистой и честной форме. В составе только четыре ключевых компонента: вода, соевые бобы, пшеница и соль. Никакого сахара, консервантов, усилителей вкуса, красителей или ароматизаторов — только традиционное натуральное брожение, которое раскрывает истинную суть ингредиентов.

Вкус Grandmaster «Ноль добавок» — это классика без компромиссов. Вы ощутите мягкую, сбалансированную соленость, естественную сладость ферментированных бобов и пшеницы, завершающуюся глубоким и чистым послевкусием умами. Такой соус не маскирует, а подчеркивает и усиливает натуральный вкус ваших блюд.

酱门宗师® Sauce Grandmaster



Объем	250 мл
В коробке	12 шт.
Срок годности	18 мес.



Объем	18,9 л
В коробке	1 шт.
Срок годности	1 год

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Чистая этикетка**
   Нет глутамата натрия (MSG), искусственных ароматизаторов или консервантов
2. **Традиционное приготовление**
   180 дней натуральной ферментации превращает обычный соус в премиальный продукт с уникальными характеристиками
3. **Глубина вкуса и богатый букет**
   Интенсивный умами, сложные ароматы – карамельные, ореховые, фруктовые ноты, мягкая соленость без резкости
4. **Высококачественные ингредиенты**
   Соевые бобы без ГМО с Северо-Востока Китая – одного из лучших в мире регионов по выращиванию сои
5. **Привлекательный дизайн**
   Дизайн упаковки с пандой позволяет выделить товар на полке
6. **Известный мировой бренд**
   150 стран присутствия, представленность на Amazon

СОЕВЫЙ СОУС GRANDMASTER СЛАБОСОЛЕНЫЙ



Соевый соус Grandmaster слабосоленый создан для гурманов, стремящихся к сбалансированному питанию без ущерба для вкуса. Приготовленный по классической технологии натурального брожения, он сохраняет всю глубину и сложность аромата традиционного соуса, но с пониженным содержанием соли.

Этот соус демонстрирует мягкий, утонченный профиль: начальная нота деликатной солености плавно переходит в естественную сладость ферментированных соевых бобов и пшеницы, раскрываясь чистым, бархатистым послевкусием умами. Он идеально подходит для финишного сбрызгивания, заправки блюд и создания легких маринадов, где важно сохранить и оттенить натуральный вкус основных ингредиентов.



Объем	250 мл
В коробке	12 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 На 25% меньше соли
12 г/100 мл против стандартных 16 г

2 Традиционное приготовление
120 дней натуральной ферментации

3 Натуральная ферментация под солнцем
Обеспечивает глубокий янтарный цвет, усиливающий цвет ингредиентов

4 Высококачественные ингредиенты
Соевые бобы без ГМО с Северо-Востока Китая – одного из лучших в мире регионов по выращиванию сои

5 Привлекательный дизайн
Дизайн упаковки с пандой позволяет выделить товар на полке

6 Известный мировой бренд
150 стран присутствия, представленность на Amazon

INTEGRITA



СОЕВЫЙ СОУС GRANDMASTER

В ассортименте соевого соуса Grandmaster каждый может подобрать продукт под свои потребности.







ПАРАМЕТР	LESS SALT	SUPERIOR LIGHT	ZERO ADDED
Длительность ферментации	120 дней	120 дней	180 дней
Белки	3,8 г / 100 мл	3,1 г / 100 мл	4 г / 100 мл
Соль	12 г / 100 мл	16 г / 100 мл	16 г / 100 мл
Сахар	3 г / 100 мл	2 г / 100 мл	2 г / 100 мл
Консерванты	E202	E202	нет добавок
Срок хранения	24 месяца	24 месяца (в пластике 18)	18 месяца (в пластике 12)



JAWS®

Rungroj
Fish Sauce

ПРЕМИАЛЬНЫЕ АЗИАТСКИЕ СОУСЫ ИЗ ТАИЛАНДА



ПОДЛИННЫЙ ВКУС - ПРЕМИУМ КАЧЕСТВО - ДОВЕРИЕ ВО ВСЕМ МИРЕ

ЕСТЕСТВЕННАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ





Рыбный соус JAWS Premium проходит естественную ферментацию в течение 14 месяцев. В процессе используются только свежие анчоусы и морская соль. В результате рождается насыщенный вкус умами и аутентичный тайский аромат — без добавок и в строгом соответствии со стандартами качества.

РЫБНЫЙ СОУС



Рыбный соус — это традиционный ферментированный продукт из анчоусов и соли, ключевой ингредиент кухонь Юго-Восточной Азии: Таиланда, Вьетнама, Филиппин и Камбоджи. Он придаёт блюдам насыщенный солоновато-мясной вкус умами, который невозможно воссоздать обычной солью или соевым соусом.

ПРИМЕНЕНИЕ

Супы
Том Ям, Том Кха, Фо Бо — добавляется в конце варки для глубины вкуса

Жарка и вок
лапша Пад Тай - усиливает вкус без соли

Карри
желтый, красный и зеленый - придает блюду пикантный вкус

Кухня: тайская и вьетнамская


Том Ям


Фо Бо


Пад-Тай


Карри

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ РЫБНЫЙ СОУС JAWS?

JAWS — один из самых престижных производителей рыбного соуса в Таиланде, с наследием, уходящим в 1950-е годы. За более чем 70 лет работы бренд стал символом качества и подлинного вкуса благодаря строгому следованию традиционной технологии. Сегодня продукция JAWS поставляется по всему миру и удостоена престижной награды Thai Select — официального знака качества, присуждаемого Министерством торговли Таиланда. Эта маркировка подтверждает, что соус JAWS полностью соответствует национальным кулинарным стандартам и представляет истинный вкус Таиланда на международной арене. Благодаря такому подходу продукт высоко ценится профессиональным сообществом и рекомендован шеф-поварами, в том числе из ресторанов, отмеченных гидом Michelin.



Объем	200 мл / 750 мл
В коробке	12 шт. / 12 шт.
Срок годности	2 года / 2 года



Объем	4,5 л
В коробке	3 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Известный мировой бренд**
   Широкая представленность в США, а также в Евросоюзе (Германия, Франция, Великобритания), Австралии и Ближнем Востоке
2. **Более 70 лет опыта**
   Компания Rungroj Fish Sauce Co., Ltd. — надежный партнер по всему миру, который завоевал признание благодаря высокому качеству продукции
3. **Натуральный состав**
   В составе только анчоусы и соль, никаких искусственных добавок
4. **Дикие анчоусы, выловленные из Сиамского залива**
   Дикие анчоусы имеют более глубокий вкус с нотами умами и лёгкой океанической солёностью, высокое содержание жира и белка
5. **Естественное брожение**
   14 месяцев без химических ускорителей
6. **Высокий % рыбного экстракта**
   75% рыбного экстракта
   10 г белка на 100 г
7. **Морская соль**
   Усиливает естественный вкус, ускоряет ферментацию, не делает соус резким или горьким
8. **Сертифицировано Thai SELECT**
   Государственная награда, гарантирующая подлинный тайский вкус
9. **Высокое качество, доступная цена**
   Рыбный соус JAWS отличается высочайшим качеством и при этом остается доступным по цене
10. **Безопасно, прозрачно и проверено в лаборатории**
    Каждая партия проходит проверку в международных лабораториях, что гарантирует чистоту и безопасность продукции: низкое содержание гистамина, отсутствие 3-MCPD, бензоата натрия и глутамата натрия

УСТРИЧНЫЙ СОУС



Устричный соус — один из самых популярных соусов в азиатской кухне. Его изготавливают из экстракта варёных устриц, с добавлением сахара, соли и крахмала. Он обладает густой консистенцией, тёмно-коричневым цветом и насыщенным сладко-солёным вкусом с яркой нотой умами.

ПРИМЕНЕНИЕ

Лапша
устричный соус в лапше с морепродуктами (креветками или мидиями) придаёт блюду пикантность, сочетая карамельную сладость и слегка солоноватый привкус

Закуски с грибами

Горячие блюда с устричным соусом
курица, говядина, свинина

Пак Чой
придаст аутентичный вкус блюду при добавлении перед подачей.

Кухня: китайская и паназиатская


Stir-fry с креветками


Шитаки


Курица в устричном соусе


Пак Чой

ПОЧЕМУ СТОИТ ВЫБРАТЬ УСТРИЧНЫЙ СОУС JAWS?

JAWS — один из самых престижных производителей рыбного соуса в Таиланде, с наследием, уходящим в 1950-е годы. За более чем 70 лет работы бренд стал символом качества и подлинного вкуса благодаря строгому следованию традиционной технологии. Сегодня продукция JAWS поставляется по всему миру и удостоена престижной награды Thai Select — официального знака качества, присуждаемого Министерством торговли Таиланда. Эта маркировка подтверждает, что соус JAWS полностью соответствует национальным кулинарным стандартам и представляет истинный вкус Таиланда на международной арене. Благодаря такому подходу продукт высоко ценится профессиональным сообществом и рекомендован шеф-поварами, в том числе из ресторанов, отмеченных гидом Michelin.



Объем	300 мл / 700 мл
В коробке	12 шт. / 12 шт.
Срок годности	2 года / 2 года



Объем	2,5 л
В коробке	4 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Известный мировой бренд
Широкая представленность в США, а также в Евросоюзе (Германия, Франция, Великобритания), Австралии и Ближнем Востоке

2 Более 70 лет опыта
Компания Rungroj Fish Sauce Co., Ltd. — надежный партнер по всему миру, который завоевал признание благодаря высокому качеству продукции

3 100% натуральный экстракт устриц
Изготовлено из настоящего экстракта устриц, что придает блюду насыщенный, натуральный вкус умами

4 Настоящий вкус
Густой и ароматный устричный соус, идеально подходящий для жарки, маринования и макания. Сбалансированный сладко-соленый вкус для аутентичной азиатской кухни

5 Меньше натрия
Содержит меньше соли, но идеально сбалансировано для каждого блюда

6 40% содержание устричного экстракта
Очень высокое значение основного компонента

7 Экономичный расход
Достаточно небольшого количества продукта для насыщенного вкуса за счет высокого содержания устричного экстракта

8 Безопасно, прозрачно и проверено в лаборатории
Каждая партия проходит проверку в международных лабораториях, что гарантирует чистоту и безопасность продукции: низкое содержание гистамина, отсутствие 3-MCPD, бензоата натрия и глутамата натрия


珠江橋牌®
PEARL RIVER BRIDGE
珠江橋牌®
PEARL RIVER BRIDGE
Pure Sesame Oil
Масло кунжутное
нерафинированное
100% КУНЖУТНОЕ МАСЛО
ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

КУНЖУТНОЕ МАСЛО

Кунжутное масло производится из отборных семян кунжута. Для производства используется метод горячего прессования при температуре 180–200°C, что позволяет раскрыть интенсивный вкус и аромат. По своей роли в кулинарии его можно сравнить с региональным оливковым маслом экстра-класса — это масло-акцент. Оно обладает настолько ярким вкусом и ароматом, что используется не как нейтральная основа (базовое масло), а как завершающий штрих: его добавляют в уже готовое блюдо или в самом конце приготовления.



ПРИМЕНЕНИЕ

Супы
придаёт блюдам ореховый аромат и пикантность

Салаты
используется как финишный штрих, добавляется в самом конце приготовления, чтобы не потерять аромат

Лапша
кунжутное масло добавляется в конце приготовления как финальный штрих

Кимпаб
масло добавляется к рису вместе с начинкой

Кухня: паназиатская


Суп


Салат


Лапша


Кимпаб

INTEGRITA

НЕРАФИНИРОВАННОЕ КУНЖУТНОЕ МАСЛО PEARL RIVER BRIDGE

珠江橋牌®
PEARL RIVER BRIDGE

Pearl River Bridge — один из старейших и самых уважаемых брендов азиатских продуктов. Он был основан в 1950-х годах в Китае компанией Guangdong PRB Bio-Tech Co., Ltd. За десятилетия работы бренд стал глобальным символом качества, аутентичности и доверия.

Его название отсылает к знаменитому мосту через Жемчужную реку (Чжуцзян) в Гуанчжоу — третью по протяжённости реку Китая, играющую ключевую роль в истории и экономике региона. Этот образ отражает философию компании: создание надёжной связи между богатыми кулинарными традициями и современными технологиями, что гарантирует неизменно высокое качество продукции. Именно такой подход сделал Pearl River Bridge эталоном в мире азиатских приправ.



Объем	150 мл / 500 мл	Объем	1,8 л
В коробке	12 шт. / 12 шт.	В коробке	6 шт.
Срок годности	2 года / 2 года	Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **100% кунжут**
   В составе только отборные семена кунжута, выращенные в регионе Чжумадянь провинции Хэнань — сердце кунжутного производства Китая. В составе дешевых аналогов – другие растительные масла
2. **Насыщенный вкус и аромат**
   Глубокий ореховый вкус, золотисто-коричневый оттенок и кристальная чистота - идеально для азиатской кухни
3. **Производитель №1 соусов в Южном Китае**
   Крупнейший производитель соусов в Южном Китае для всех типов клиентов
4. **Густая и вязкая консистенция**
   Хорошо обволакивает продукты
5. **Масло категории Grade A**
   Масло соответствует высшим стандартам чистоты (99.6% жира, 0% примесей)
6. **Чистый состав**
   Без ГМО, сахара, консервантов и искусственных ароматизаторов
7. **Известный бренд**
   Более 100 стран присутствия, более 10 лет в России
8. **Подходит для правильного питания**
   Натуральный источник витамина Е и линолевой кислоты





KINGZEST 天禾®

ПРЕМИАЛЬНЫЕ СОУСЫ ИЗ КИТАЯ



KINGZEST

KINGZEST – это китайская компания, специализирующаяся на производстве премиальных соусов, приправ и ингредиентов для японской, китайской и западной кухонь.

С 1997 года бренд завоевал доверие клиентов в 68 странах, включая Европу, Северную Америку и Азию, благодаря сочетанию традиционных технологий и современных стандартов качества.

KINGZEST – это «невидимый гигант» индустрии, чьи продукты лежат в основе вкуса тысяч блюд по всему миру. Бренд символизирует аутентичность Азии, доверенную глобальному рынку.

ГЕОГРАФИЯ ПРОДАЖ



Продукция экспортируется в 68 стран и регионов. Кроме того, компания открыла 43 филиала в крупных городах Китая и открывает представительства за рубежом, чтобы сделать услуги более своевременными, комплексными и профессиональными.

Следуйте за законами природы, чтобы подчеркнуть красоту соуса под названием Kingzest…

КУНЖУТНЫЙ СОУС KINGZEST



Кунжутная заправка — это смесь поджаренных семян кунжута, масла, уксуса и других приправ.

Этот соус обладает мягким, нежным ореховым вкусом. Яркий аппетитный аромат обжаренного кунжута великолепно дополняет любое блюдо.

ПРИМЕНЕНИЕ

Салат чука, овощные и зеленые салаты

Роллы

Блюда из курицы

Рамен

Кухня: паназиатская


Чука


Роллы


Курица


Рамен

КУНЖУТНЫЙ СОУС KINGZEST

Кунжутный соус Kingzest — это премиальная азиатская заправка с мягким, нежным ореховым вкусом и выразительным ароматом обжаренного кунжута. Соус производится на основе натурального кунжута, без искусственных ароматизаторов, что обеспечивает чистый и насыщенный вкус.

Сбалансированная рецептура с нотами сладости, лёгкой кислинки и глубокого умами делает соус универсальным ингредиентом для профессиональной кухни. В составе используются ферментированный соевый соус, кунжут, грибной экстракт и яичный желток, благодаря чему соус обладает богатым вкусом и приятной кремовой текстурой.



Обьем	1,6 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	1 год

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Натуральный кунжут
Яркий аромат достигается только за счёт натуральных семян, без искусственных ароматизаторов

2 Богатый сбалансированный вкус с глубоким умами
Основу вкуса составляют ферментированный соевый соус, кунжут, грибной экстракт и яичный желток. Это сочетание создаёт богатый, сбалансированный вкусовой профиль с нотами сладости, кислинки и глубоким послевкусием умами

3 Готовая заправка
Экономит время на кухне и идеально подходит для салатов, блюд с лапшой или маринадов

4 Известный бренд
Представленность в 68 странах, популярен как в Странах Европы, так и в Азиатских странах

СОУС ТЕРИЯКИ KINGZEST



Соус терияки — традиционная приправа японской кухни. Это сладко-солёный соус с выраженным «пятым вкусом» — умами. Его основа — соевый соус.

Терияки универсален и подходит практически к любым блюдам, кроме десертов.

ПРИМЕНЕНИЕ

Шашлычки терияки из курицы и лосося

Соус для суши или роллов

Фастфуд: бургер Терияки, хот-дог Терияки

Кухня: паназиатская


Роллы


Бургер Терияки


Шашлычки


Курица терияки

СОУС ТЕРИЯКИ KINGZEST

Соус терияки Kingzest — это идеальный баланс сладости, солёности и насыщенного умами-вкуса. Густой, блестящий и ароматный, он обволакивает ингредиенты, придавая блюдам аппетитную карамельную глазурь и глубокий соевый вкус с лёгкими сладкими нотами.

Соус прекрасно подходит для лосося, курицы, мяса, морепродуктов, овощей и лапши. Он идеален для маринования, жарки, запекания и глазирования, делая каждое блюдо сочным, румяным и по-настоящему ресторанным.

Kingzest терияки — это простой способ добавить азиатский характер, насыщенный аромат и эффектный блеск вашим блюдам.



Объем	1,6 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	18 мес.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Классический профиль вкуса
Строится на балансе трёх компонентов: сладости (глюкоза, сахар), солёности (соевый соус) и умами

2 Приятный вкус и консистенция
Обладает сладким, кислым и пряным вкусом с полужидкой консистенцией

3 Известный бренд
Представленность в 68 странах, популярен как в Странах Европы, так и в Азиатских странах

4 Экономичное использование
Требуется минимальное количество для придания аромата блюду

INTEGRITA

СОУС УНАГИ KINGZEST



Соус унаги — густой, сладковатый соус тёмного цвета японского происхождения с лёгкими рыбными нотами. Своё название он получил от рыбы унаги (пресноводного угря), которую традиционно поливают этим соусом при приготовлении.

Это универсальная приправа: соус унаги подают к готовым блюдам, используют для макания, в качестве маринада и как финишный соус (дрессинг) для украшения.

ПРИМЕНЕНИЕ

Для суши и роллов, особенно таких, как «Унаги ролл»

Маринады и глазури для курицы и овощей, например, крылышки, тофу

Кухня: паназиатская


Унаги ролл


Суши


Крылышки


Тофу

СОУС УНАГИ KINGZEST

Соус унаги Kingzest — это насыщенный, густой и бархатистый соус с выразительным сладко-солёным вкусом и глубокими карамельными нотами. Он идеально подчёркивает вкус рыбы, особенно угря и лосося, придавая блюдам аппетитный блеск и богатый аромат.

Благодаря своей плотной текстуре соус унаги отлично подходит для глазирования, запекания и подачи в качестве финального штриха. Он делает суши, роллы, морепродукты, рис и овощи по-настоящему эффектными и ресторанными.

Kingzest унаги — это гармония сладости и умами, которая превращает каждое блюдо в изысканный гастрономический акцент.



Объем	1,8 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	18 мес.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Глубокий умами-профиль
Сочетание соевого соуса, экстракта тунца (Bonito Extract) создает насыщенный, сладко-соленый вкус, характерный для японского соуса

2 Идеальная консистенция
Гладкая густая текстура, удобна для поливания угря или других блюд

3 Известный бренд
Представленность в 68 странах, популярен как в Странах Европы, так и в Азиатских странах

4 Экономичное использование
Требуется минимальное количество для придания аромата блюду

INTEGRITA

СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ KINGZEST



Соус «Чёрный перец» — универсальная приправа на основе чёрного перца, лука и соевого соуса, которая идеально подчёркивает вкус разнообразных блюд.

Он особенно хорош со стейками. Стейк с соусом «Чёрный перец» — одно из самых популярных и узнаваемых блюд западной кухни в мире.

ПРИМЕНЕНИЕ

Соус для стейка, бургеров и крыльев BBQ, смешанный со сливками

Маринад для мяса (говядина, курица, свинина)

Стир-фрай — для придания пикантного вкуса овощам, мясу и лапше

Кухня: паназиатская


Стейк


Бургер


Стир фрай


Спринг-ролл

СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ KINGZEST

Соус чёрный перец Kingzest — это насыщенный, ароматный соус с ярким пряным характером и благородной остротой свежемолотого чёрного перца. Он раскрывается глубоким, тёплым вкусом с лёгкой пикантной жгучестью, подчёркивая естественный вкус мяса и придавая блюдам выразительность.

Идеально подходит для говядины, стейков, курицы, овощей, лапши и блюд вок.

Соус Черный перец Kingzest — это мощный вкус, характер и гастрономическая глубина в каждой капле.



Объем	1,8 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	18 мес.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Качественные ингредиенты
В приготовлении используются только самые свежие натуральные ингредиенты, идеально сочетающиеся с черным перцем

2 Готовая рецептура
Не требует дополнительных специй – идеален для стейков, пасты, мяса на гриле

3 Стабильная текстура
Не расслаивается при нагревании

4 Известный бренд
Представленность в 68 странах, популярен как в Странах Европы, так и в Азиатских странах


SONOKO
ВАШ ЭКСПЕРТ
В ЯПОНСКОЙ КУХНЕ
そのこ
園子
SONOKO
うどん
UDON NOODLES
そば
SOBA NOODLES
たまご麺
EGG NOODLES
キムチの素
Соус Кимчи
Объем: 1,8 л

О КОМПАНИИ

Компания **SHANDONG TANGPIN INTERNATIONAL TRADING LIMITED**, основанная в 2014 году, специализируется на комплексных решениях для японской кухни. Это полностью интегрированная компания, которая самостоятельно осуществляет исследования и разработки, производство и продажи.

Качество и стандарты

Производственное предприятие обладает международными сертификатами **HACCP** и **BRC**, что гарантирует высочайшие стандарты безопасности и контроля качества продукции. Компания имеет сертификат **«Халяль»,** подтверждающий соответствие диетическим требованиям глобальной аудитории.

Философия бренда SONOKO

Название **SONOKO** можно интерпретировать как **«Сад вкусов»**, где каждый соус создан из ингредиентов, выращенных с заботой. Дословный перевод — **«Садовое дитя»** или **«Дитя сада»**. Это имя отражает суть бренда: чистый, натуральный и естественный состав всех продуктов линейки.

Продуктовое предложение

Бренд SONOKO предлагает аутентичный японский вкус, представленный в первую очередь лапшой и традиционными японскими приправами.

ПРИСУТСТВИЕ НА РЫНКЕ

Продукция компании поставляется более чем в 50 стран мира.

Компания обладает сильным и растущим глобальным присутствием. Ключевыми рынками являются Россия, Италия, Испания, Германия, Перу, Австралия, Нидерланды, Филиппины, Малайзия и другие страны.

Такой широкий географический охват — прямое доказательство универсальной привлекательности и высокого качества нашей продукции.

INTEGRITA

ЛАПША УДОН SONOKO



Удон — это традиционная японская лапша, которую готовят из пшеничной муки, воды и соли. Обладает мягкой, слегка тягучей текстурой, отлично впитывающей бульоны и соусы. Благодаря своей плотности удон идеально подходит для супов и горячих блюд, где он становится особенно нежным.

ПРИМЕНЕНИЕ

Супы:

Какэ-удон
простой суп с лапшой в горячем бульоне даси с соевым соусом, часто с добавлением зелёного лука и камабоко (рыбные палочки)

Кицунэ-удон
с кусочками жареного тофу (абураагэ)

Тэмпура-удон
с хрустящей тэмпурой (креветки или овощи)

Карри-удон
в густом японском супе-карри

Жареные блюда
Яки-удон (лапша обжаренная на сковороде вок с овощами (капуста, морковь, лук), мясом, морепродуктами или тофу, заправляя соевым соусом, устричным соусом или другими приправами)

Кухня: паназиатская


Какэ-удон


Яки-удон


Карри-удон


Рамен

ЛАПША УДОН SONOKO

Лапша удон SONOKO изготовлена по классическому рецепту из минимального набора натуральных ингредиентов: пшеничной муки (86,5%), воды (12%) и соли (1,5%). Отсутствие искусственных добавок и яиц делает её универсальной основой для множества блюд.

Ключевым фактором качества является отборное сырьё. Для производства используется пшеница, выращенная в провинции Шаньдун — известном аграрном регионе с оптимальным климатом. Это зерно отличается высоким содержанием клейковины и белка, что придает готовой лапше характерную упругость (аль денте), эластичность и способность идеально держать форму при варке, не разваривaясь.



Ширина	3 мм
Обьем	300 г
В коробке	20 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Натуральный состав
Основные ингредиенты: пшеничная мука (86.5%), вода (12%), соль (1.5%)

2 Низкотемпературная сушка
Сохраняет питательную ценность

3 Пшеница из провинции Шаньд
Это регион с идеальными климатическими условиями для выращивания пшеницы. Зерно здесь отличается высоким содержанием клейковины и белка. Именно поэтому лапша из шаньдунской пшеницы получается упругой, хорошо держит форму при варке и не разваривается

4 Контроль влажности (12%)
Оптимизированная технология предотвращает переваривание, ломкость и комкование, а также обладает отличными свойствами регидратации, предотвращая появление плесени и трещин

ЛАПША СОБА SONOKO



Лапша соба (гречневая лапша) — универсальный продукт, который используют для приготовления супов, салатов и вторых блюд. Её можно подавать как горячей, так и холодной, с бульоном или без.

Соба является источником пищевых волокон, белка, марганца и магния. При этом она содержит мало жира и калорий и обладает лёгким ореховым привкусом, который прекрасно сочетается с различными соусами.

ПРИМЕНЕНИЕ

Супы

Рамен

Горячие блюда
например, соба с курицей или морепродуктами

Салат
например, соба с нори и ореховым соусом

Кухня: паназиатская


Рамен


Лапша с курицей


Салат


Соба с морепродуктами

ЛАПША СОБА SONOKO

Лапша соба SONOKO создана для тех, кто ценит аутентичный вкус японской гречневой лапши и следит за балансом своего рациона. Мы предлагаем классический рецепт, в котором особое внимание уделено снижению содержания натрия, что делает продукт подходящим для здорового питания, без ущерба для традиционных качеств.

Эта лапша обладает характерным для соба лёгким ореховым вкусом и нежной, но упругой текстурой. Благодаря особой рецептуре с пониженным содержанием соли, она является идеальной основой как для холодных, так и для горячих блюд, позволяя свободно регулировать вкус с помощью соусов и бульонов.



Ширина	2 мм
Обьем	300 г
В коробке	20 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Натуральный состав
Основные ингредиенты: пшеничная мука (71,5%) и гречневая мука (15%), вода и соль

2 Низкотемпературная сушка
Сохраняет питательную ценность

3 Рецепт с низким содержанием натрия
Подходит для людей, придерживающихся здорового питания

4 Контроль влажности (12%)
Оптимизированная технология предотвращает переваривание, ломкость и комкование, а также обладает отличными свойствами регидратации, предотвращая появление плесени и трещин

INTEGRITA

ЛАПША ЯИЧНАЯ SONOKO



Яичная лапша — это традиционный продукт, известный своим насыщенным вкусом, красивым золотистым цветом и высокой питательной ценностью. Благодаря добавлению яиц в тесто, эта лапша приобретает особую упругость, эластичность и нежный, слегка сливочный вкус, который отличает её от обычной пшеничной.

ПРИМЕНЕНИЕ

Супы

Рамен

Вок с лапшой и креветками/курицей/тофу

Чоу-мейн / Чао Мянь (Chow Mein / 炒面)
классическая жареная лапша с овощами, мясом или морепродуктами. Бывает хрустящей («криспи») или мягкой («софт»)

Кухня: паназиатская


Рамен


Вок


Куриная лапша


Чоу-мейн

ЛАПША ЯИЧНАЯ SONOKO

Лапша яичная SONOKO — это традиционный продукт, созданный для приготовления сытных и вкусных блюд домашней и паназиатской кухни. Благодаря добавлению яиц в тесто, лапша приобретает характерный золотистый цвет, нежную эластичность и богатый, слегка сливочный вкус, который выгодно отличает её от обычной пшеничной лапши.

Идеально подходит для быстрых и сытных обедов или ужинов. Лапша сохраняет форму при варке, не разваривается и прекрасно сочетается с разнообразными соусами, бульонами и ингредиентами.



Ширина	1 мм
Обьем	300 г
В коробке	20 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Натуральный состав
Основные ингредиенты: (Пшеничная мука 83,5%, вода 12%, соль 1,5%, сухой яичный желток 3%)

2 Низкотемпературная сушка
Сохраняет питательную ценность

3 Питательная ценность
По сравнению с обычной лапшой, она содержит больше белка, являясь высококачественным источником

4 Контроль влажности (12%)
Оптимизированная технология предотвращает переваривание, ломкость и комкование, а также обладает отличными свойствами регидратации, предотвращая появление плесени и трещин

СОУС КИМЧИ SONOKO



Соус кимчи — это концентрированная основа для приготовления знаменитого корейского блюда кимчи, а также универсальная приправа, придающая блюдам характерную остроту, кислинку и насыщенный аромат ферментированных специй.

В его составе традиционно сочетаются перец чили, чеснок, имбирь, груша и другие ингредиенты, которые формируют богатый, многослойный вкус с лёгкими пикантными нотами.

ПРИМЕНЕНИЕ

Закуски
кимчи из капусты, дайкона - соус можно использовать для маринования капусты, редьки или других овощей, ускоряя процесс ферментации или усиливая вкус

Спайси соус
ингредиент для роллов, дип, острый соус вместо кетчупа или майонеза в бургерах и сендвичах

Кухня: корейская


Кимчи


Кимчи из редьки


Спайси ролл


Спайси бургер

СОУС КИМЧИ SONOKO

Кимчи — распространенный соус в корейской кухне, который не только обладает уникальным вкусом, но и имеет множество полезных свойств. Он ускоряет ферментацию овощей, таких как капуста, и богат пробиотиками, которые способствуют пищеварению; кроме того, соус кимчи содержит такие питательные вещества, как витамин С и пищевые волокна, что делает его богатым с точки зрения питательной ценности.



Объем	1,8 л
В коробке	6 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 Натуральный состав
Основные ингредиенты: вода, перец, чеснок, сахар, груша, имбирь. Отсутствие искусственных красителей и консервантов (кроме разрешенных пищевых добавок, таких как модифицированный крахмал и ксантан)

2 Приятный вкус и консистенция
Обладает сладким, кислым и пряным вкусом с полужидкой консистенцией, что делает его универсальным ингредиентом для многих блюд

3 Популярный бренд
Бренд представлен на Европейских полках

4 Качество PRB
Ранее PRB размещал заказы на линейку соусов (кимчи, унаги, терияки) на данном заводе

5 Высокое содержание овощей и фруктов
40%, включая перец чили, чеснок и грушу

INTEGRITA

GOLDEN LION



Компания – производитель Lieng Tong Rice Vermicelli & Flour Co., Ltd. основана в 1978 году, и имеет опыт на рынке более 45 лет. Компания специализируется исключительно на производстве рисовой лапши, муки и клейкой рисовой муки, что подтверждает глубокую экспертизу в отрасли. В рисовой лапше бренда Golden Lion используется отборный тайский рис с добавлением тапиокового крахмала, за счет чего готовый продукт приобретает приятную глянцевую структуру.





РИСОВАЯ ЛАПША GOLDEN LION



Рисовая лапша изготавливается из рисовой муки и воды. Для придания идеальной текстуры в состав могут добавлять тапиоку или кукурузный крахмал. Готовая лапша обладает мягкой, эластичной структурой, нейтральным вкусом и приобретает светлый, почти прозрачный цвет.

Она выпускается в различных форматах: от тонкой вермишели до широких лент. Рисовая лапша не содержит глютен, легко усваивается и отлично подходит для сбалансированного питания. Благодаря длительному сроку хранения и стабильному качеству она остаётся одним из базовых продуктов традиционных азиатских кухонь.

ПРИМЕНЕНИЕ

Супы
Фо-бо, Фо-кха

Лапша
Пад Тай

Кухня: тайская и вьетнамская


Фо-Бо


Пад-Тай

РИСОВАЯ ЛАПША GOLDEN LION

Рисовая лапша Golden Lion — это тонкая, нежная лапша из качественного риса, созданная специально для традиционного вьетнамского супа. Она отлично держит форму, быстро готовится и прекрасно впитывает ароматный бульон, сохраняя мягкую, эластичную текстуру.

Лапша идеально сочетается с говядиной, зеленью, специями и насыщенными бульонами, а также подходит для азиатских супов, воков и лёгких блюд. Натуральный состав и чистый вкус делают её универсальной основой для аутентичных и современных рецептов.



Ширина	3 мм
Масса нетто	400 г
В коробке	30 шт.
Срок годности	2 года



Ширина	5 мм
Масса нетто	400 г
В коробке	30 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Натуральный состав**
   Только рисовая мука, вода и тапиока
2. **Без добавок**
   Отсутствие консервантов, красителей и ароматизаторов
3. **Быстрее впитывает воду**
   Лапшу заливают водой всего на 30 минут — это меньше, чем у большинства других брендов
4. **Хорошо удерживает соус**
   Лапша хорошо впитывает соусы, тем самым обогащает вкус
5. **Больше риса в составе**
   Благодаря чему паста имеет более яркий аромат риса
6. **Безглютеновый продукт**
   Подходит для тех, кто избегает пшеницы

КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ МУКА GOLDEN LION



Клейкая рисовая мука (glutinous rice flour) изготавливается из специального сорта клейкого риса (glutinous rice или sticky rice), отличающегося высоким содержанием амилопектина. Несмотря на название, она не содержит глютен, а слово «клейкая» относится к её свойству образовывать вязкую, эластичную текстуру при приготовлении. Мука имеет мелкий помол, белоснежный цвет и мягкий вкус. После тепловой обработки становится липкой и тягучей — именно это качество делает её уникальной среди других видов рисовой муки.

ПРИМЕНЕНИЕ

Моти
рисовое тесто которого отличается от обычного пластичностью, упругостью и сладостью

Бань Бинь
с мясом, креветками или овощами

Рисовая лапша
с мясом, морепродуктами, овощами или с соусами

Блюда без глютена
Продукт подходит как для производств, так и для ресторанов

Кухня: паназиатская


Моти


Бань Бинь


Рисовая лапша


Рисовая булочка

КЛЕЙКАЯ РИСОВАЯ МУКА GOLDEN LION

Клейкая рисовая мука Golden Lion — это 100% натуральный продукт, произведенный из отборного клейкого риса тонкого помола. В составе только молотый рис без каких-либо добавок, что делает её идеальным выбором для здорового питания и создания блюд с уникальной, нежной и эластичной текстурой.

Благодаря высокому содержанию амилопектина, мука придает готовым изделиям характерную мягкость, приятную вязкость и жевательность. Она обладает абсолютно нейтральным вкусом и белоснежным цветом, что делает её универсальной основой как для традиционных азиатских десертов (моти, танъюань), так и для выпечки, соусов и панировки, не перебивая вкус основных ингредиентов.



Масса нетто	500 г
В коробке	20 шт.
Срок годности	2 года



Масса нетто	1 кг
В коробке	10 шт.
Срок годности	2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Натуральный состав**
   Только молотый клейкий рис без добавок
2. **Высокое содержание амилопектина**
   Придает изделиям мягкость и вязкость
3. **Белоснежный цвет**
   Придает изделиям чистый и аккуратный внешний вид
4. **Нейтральный вкус и универсальность**
   Хорошо адаптируется к сладким и соленым рецептам
5. **Высокая плотность муки**
   Обеспечивает эластичную текстуру, подходящую для любого десерта
6. **Безглютеновый продукт**
   Подходит для тех, кто избегает пшеницы

INTEGRITA

PANTAINORASINGH



СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ

Pantai® norasingh

БОЛЕЕ 60 ЛЕТ ВОСХИТИТЕЛЬНОГО ТАЙСКОГО ВКУСА

О КОМПАНИИ

Pantainorasingh — ведущий тайский производитель и экспортёр аутентичных соусов и приправ на основе чили, обладающий многолетним опытом и глубокой экспертизой. Бренду с более чем 50-летней историей доверяют как на внутреннем, так и на международном рынке благодаря его неизменно высокому качеству и кулинарным стандартам.

Продукция компании поставляется более чем в 40 стран мира. В основе производства лежат строгие стандарты: используется только сырьё высшего качества и современные технологии, что гарантирует безупречный вкус и качество каждого продукта.

Такой подход принёс компании множество престижных наград и сертификатов, включая Премию премьер-министра за экспорт 2005 года (в номинациях «Лучший экспортёр» и «Лучший тайский бренд»), а также международные сертификаты HALAL, GMP, HACCP, ISO 9001:2008 и BRC. Наличие этих сертификатов даёт покупателям полную уверенность в высочайшем качестве продукции и стандартах производства.

Pantai® norasingh



СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ ДЛЯ КУРИЦЫ PANTAI



Сладкий соус чили, известный в Таиланде как «кетчуп», — популярная приправа из красного перца чили, натурального сахара, уксуса и чеснока. Обладает ярким, сбалансированным вкусом с пикантной остротой.

Соус был специально создан для ценителей курицы, идеально подчёркивая её естественный вкус. Он придаёт блюдам идеальную сладко-острую ноту.

Это универсальная приправа, которая подходит не только для курицы, но и для любого мяса, блюд на гриле и даже овощей.

ПРИМЕНЕНИЕ

Основное применение: dipping sauce (соус для макания)
Закуски: Идеальная пара для спринг-роллов (как свежих, так и жареных), рыбных/овощных котлеток, креветочных чипсов, куриных наггетсов, луковых колец, сырных палочек
Курица: Классическое дополнение к куриным крылышкам, сату (куриные шашлычки на шпажках), куриным бёдрышкам-гриль

В качестве глазури или маринада
Глазурь для запекания/гриля
Маринад

Как заправка и ингредиент в салатах
Заправка для салатов: Основа для азиатских салатов (например, с зеленой папайей, манго, стеклянной лапшой). Часто смешивается с соком лайма, рыбным соусом и кинзой

Салаты с лапшой или морепродуктами
Придает яркий акцент холодным салатам


Наггетсы


Спринг-ролл


Куриные байтсы


Закуски

СЛАДКИЙ СОУС ЧИЛИ ДЛЯ КУРИЦЫ PANTAI

Pantai — тайская компания, основанная более 50 лет назад и специализирующаяся на производстве аутентичных соусов, паст и приправ. Продукция компании экспортируется в 40+ стран мира, включая США, страны Европы и Азии.

Слоган «Delicious! True to his word» («Вкусно! Верность слову») отражает её приверженность традиционным рецептам и неизменно высокому качеству. Продукция Pantai удостоена престижной награды «Thai Select» — официального знака качества, присуждаемого Министерством торговли Таиланда. Эта маркировка гарантирует, что продукты бренда полностью соответствуют национальным кулинарным стандартам и представляют подлинный вкус Таиланда на международном уровне.



Масса нетто 730 мл / 880 г
В коробке 12 шт.
Срок годности 2 года



Масса нетто 2 л / 2,4 кг
В коробке 6 шт.
Срок годности 2 года



Масса нетто 4,5 л / 5,5 кг
В коробке 3 шт.
Срок годности 2 года

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1 В составе свежий красный перец чили
Придает остроту и насыщенный цвет

2 Простой и натуральный состав
Сахар (37%), красный чили (18%), чеснок (7.9%), только натуральные загустители и консерванты. Без

3 Подходит для широкой аудитории
Обладает умеренной остротой

4 Известный мировой бренда
С 1976 года начали экспортировать продукт в Австралию для местного Тайского населения. Сейчас продукт экспортируется в 40+ стран.

INTEGRITA

VIETCOCO

С 1997 ГОДА

Vietcoco®
Homeland Treasure

КОКОСОВОЕ МОЛОКО

ОТ ЭКСПЕРТА В ОБЛАСТИ ПРОИЗВОДСТВА КОКОСОВОЙ ПРОДУКЦИИ



КОКОСОВОЕ МОЛОКО

Кокосовое молоко — это растительный продукт, получаемый путём отжима мякоти зрелого кокоса. Оно обладает нежной текстурой, характерным ароматом и сладковато-ореховым вкусом, что делает его неотъемлемой частью традиционных блюд Юго-Восточной Азии. В составе — только вода и кокосовый экстракт (допускается добавление натуральных стабилизаторов для сохранения однородности).



ПРИМЕНЕНИЕ

Супы
Том Ям, Том Кха

Основные блюда
манго-стики райс, карри с кокосовым молоком, каша на кокосовом молоке

Напитки
кофе с кокосовым молоком, олочно-фруктовые шейки (или молочные коктейли с фруктами)

Десерты
чиа-пудинг (и другие десерты на кокосовом молоке)

Кухня: тайская


Том Ям


Карри


Шейк


Каша

КОКОСОВОЕ МОЛОКО VIETCOCO

VIETCOCO — первый бренд кокосовых продуктов, удостоенный звания «Vietnam Value» (Giá trị Việt Nam), Национальной премии брендов Вьетнама.

Это престижная государственная награда, учреждённая правительством Вьетнама для признания компаний, которые создают сильные национальные и международные бренды и демонстрируют высочайшее качество продукции. Компания располагает собственными сырьевыми зонами, что обеспечивает контроль качества на всех этапах: от фермы до фабрики.



Объем	400 мл
В коробке	24 шт.
Срок годности	2 года



Объем	1 л
В коробке	12 шт.
Срок годности	18 мес.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

1. **Жирность 17-19%**
   Густая кремовая консистенция
2. **85% кокосового экстракта**
   Высокая концентрация натурального сырья
3. **Из натуральной мякоти кокосового ореха**
   Подходит для веганов и людей с непереносимостью лактозы
4. **Кокосы с собственных плантаций**
   Органические кокосы доставляются от фермера до фабрики, в кратчайшие сроки
5. **Бренд №1 во Вьетнаме**
   Пионер в индустрии и ведущий производитель кокосовых продуктов во Вьетнаме
6. **Известный мировой бренд**
   Высокое качество, подходящее для разных групп потребителей

КОКОСОВОЕ МОЛОКО VIETCOCO



INTERNATIONAL
INTEGRITA
AUTHENTIC

МОСКВА: +7 (495) 232 27 87

НАШИ ДИСТРИБЬЮТОРЫ:

НИЖНИЙ НОВГОРОД:	+7 (831) 282 54 53
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ:	+7 (812) 329 44 23
КРАСНОДАР:	+7 (861) 279 08 58
СОЧИ:	+7 (862) 243 22 15
САМАРА:	+7 (846) 205 67 57
РОСТОВ-НА-ДОНУ:	+7 (863) 201 74 64
ЕКАТЕРИНБУРГ:	+7 (343) 312 32 23
НОВОСИБИРСК:	+7 (383) 209 39 47

WWW.INTEGRITA.RU