



АССОРТИМЕНТ  
2016



# «ЧИМ-ЧИМ» – ВАШ ПРОВОДНИК В МИРЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ



- Заправки для корейских салатов
- Ингредиенты для корейских салатов
- Наборы для корейских салатов



- Наборы для приготовления популярных азиатских блюд
- Соусы для приготовления популярных азиатских блюд



- Азиатская лапша
- Азиатские соусы





**ЧИМ  
ЧИМ**  
®  
СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ

**«ЧИМ-ЧИМ: СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ»**

Корейские салаты настолько полюбились людям в России, что давно уже стали привычным блюдом практически на каждом столе. Поэтому мы считаем нашу кухню РУССКОЙ КОРЕЙСКОЙ КУХНЕЙ.

В этой линейке продукции мы собрали всё необходимое для приготовления корейских салатов. Мы постарались продумать всё до мелочей, чтобы результат получился превосходным, а само приготовление - лёгким и приятным.

Попробуйте,  
получится обязательно!

*Шеф-повар Михаил Огай*



# КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ «ЧИМ-ЧИМ»

Ассортимент включает 10 заправок, позволяющих приготовить наиболее популярные корейские салаты, просто добавив заправку в овощи.

## ПРЕИМУЩЕСТВА:

1. С помощью заправок можно легко и быстро приготовить самые популярные корейские салаты
2. Содержат полный комплекс специй и приправ
3. Разработаны опытными корейскими поварами

1 пакет заправки 60 г = 600-700 г салата

КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ МОРКОВИ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ МОРКОВИ С МЯСОМ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ ОСТРОЙ МОРКОВИ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ КАПУСТЫ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ ФУНЧОЗЫ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ СПАРЖИ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ ХЕ ИЗ КУРИЦЫ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ ХЕ ИЗ РЫБЫ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ ОГУРЦОВ



КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА  
ДЛЯ КАЛЬМАРОВ



ВЫПУСКАЮТСЯ в саше-пакетах, 60 г

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: в гофрокоробе 4 шоу-боксы по 12 пакетов



## НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ ФУНЧОЗЫ

Бобовая фунчоза - самый популярный в азиатской кухне вид лапши. Фунчоза "ЧИМ-ЧИМ" идеально подходит для корейского салата. Она отлично заваривается, сохраняет прозрачность и нужную консистенцию, что позволяет в полной мере раскрыть вкус салата.



 Удобный набор для приготовления КОРЕЙСКОГО САЛАТА ИЗ ФУНЧОЗЫ

В состав набора входит: фунчоза, заправка для фунчозы.

**ВСЕГО 3 ПРОСТЫХ ШАГА И НАСТОЯЩИЙ КОРЕЙСКИЙ САЛАТ ГОТОВ!**



1 Подготовьте сырьё согласно рецепту.

2 Добавьте заправку из набора

3 Дайте салату настояться. Готово!

ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ: 600 г готового салата

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 12 пакетов в гофрокоробе

## ФУНЧОЗА

ВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО

Фунчоза «Чим-Чим» производится на одной из лучших фабрик КНР. Современное оборудование, полная чистота производства и контроль готовой продукции дают гарантию получения лапши высшего качества.

 **ФУНЧОЗА**  
бобовая лапша

ФАСОВКА: 200 г  
ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА:  
18 пакетов в гофрокоробе



 **ФУНЧОЗА**  
бобовая лапша

ФАСОВКА: 100 г  
ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА:  
24 пакета в гофрокоробе



**NEW**

**100 г - УДОБНАЯ ФАСОВКА.**

Ровно столько фунчозы вам потребуется, чтобы приготовить 600 г корейского салата.



**600 г салата**



## СОЕВЫЙ СОУС УНИВЕРСАЛЬНОГО ПРИМЕНЕНИЯ

Соевый соус — один из основных компонентов корейской кухни. Его используют в процессе приготовления горячих блюд, в качестве компонента при мариновании мяса, и, конечно, подают в качестве соуса к готовому блюду.



КЛАССИКА  
АЗИАТСКОЙ  
КУХНИ

### Соевый соус «ЧИМ-ЧИМ»

Густой и насыщенный соевый соус «ЧИМ-ЧИМ» идеально подходит как в качестве дип-соуса, так и соуса для приготовления. Сбалансированный вкус и правильная густота делают его универсальным и очень удобным в повседневном применении.



ВЫПУСКАЮТСЯ в стеклянной бутылке, 290 мл

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 6 бутылок в гофрокоробе



ЧИМ  
ЧИМ<sup>®</sup>

*HOT ASIA*

## ГОРЯЧИЕ ХИТЫ ИЗ АЗИИ

«ЧИМ-ЧИМ: HOT ASIA»

Яркая и таинственная азиатская кухня становится доступна как никогда ранее! Мы создали линейку готовых решений для самых популярных азиатских блюд, которые превращают процесс приготовления в легкое и приятное занятие.



## ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА АЗИАТСКОЙ КУХНИ С ГОРЯЧЕЙ ЛАПШОЙ

**СОСТАВ НАБОРА:**  
Азиатская лапша высшего качества  
+ 2 пакета соусов:

 **НАБОР  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЯКИ СОБА**  
Фасовка: 235 г



соус для  
лапши

соус для  
овощей и мяса

 **НАБОР  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЯКИ УДОН**  
Фасовка: 235 г



**30**  
минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
НЕ ПРЕВЫШАЕТ 30 МИНУТ**

 **НАБОР  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
АШЛМ ФУ**  
Фасовка: 215 г



 **НАБОР  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЧАПЧЕ**  
Фасовка: 195 г



 **НАБОР  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПАД ТАЙ**  
Фасовка: 225 г



ВЫПУСКАЮТСЯ в дой-пак пакетах

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 6 пакетов в гофрокоробе



## ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

Азиатские соусы для приготовления имеют одно отличительное свойство - в них сочетаются сразу три вкуса: острота, кислота и сладость.

### СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОПУЛЯРНЫХ АЗИАТСКИХ БЛЮД

 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СВИНИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ  
СОУСЕ



 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КУРИЦЫ ТЕРИЯКИ



 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ОВОЩЕЙ ПО-ТАЙСКИ



ВЫПУСКАЮТСЯ в дой-пак пакетах, 150 г

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 20 пакетов в гофрокоробе

### СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЗИАТСКИХ БЛЮД С ЛАПШОЙ

 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЯКИ СОБА



 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЯКИ УДОН



 СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ПАД ТАЙ



ВЫПУСКАЮТСЯ в саше-пакетах, 90 г

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: в гофрокоробе 4 шоу-боксов по 10 пакетов



**CHIM  
CHIM<sup>®</sup>**  
PROFESSIONAL

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

«CHIM-CHIM: PROFESSIONAL»

Паназиатская кухня завоевала популярность благодаря неповторимому сочетанию продуктов, ярким вкусам и, что немаловажно, тщательному подбору ингредиентов для блюд.

Линейка «CHIM-CHIM: professional» предлагает самые востребованные паназиатские ингредиенты, получившие одобрение профессиональных шеф-поваров.



## СОЕВЫЕ СОУСЫ «CHIM-CHIM: PROFESSIONAL»



Соевые соусы «CHIM-CHIM: professional» производятся компанией Daesang методом естественного брожения. Их отличительной особенностью является использование только натуральных ингредиентов и длительная выдержка.



**Соевый соус PREMIUM**  
Благородный, насыщенный, с нотками натурального брожения



**Соевый соус SUSHI&ROLLS**  
Лёгкий, нежный, с нотками натурального брожения



**Соевый соус LIGHT**  
Густой, насыщенный, с выраженным вкусом брожения, с пониженным содержанием соли



NEW



NEW



NEW

ВЫПУСКАЮТСЯ в стеклянных бутылках, 250 мл

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 12 бутылок в гофрокоробе



## АЗИАТСКАЯ ЛАПША «CHIM-CHIM: PROFESSIONAL»

В паназиатской кухне лапша играет ведущую роль. Она является основным ингредиентом для множества супов и горячих блюд. Лапша «CHIM-CHIM: professional» изготовлена по традиционным технологиям из натуральных высококачественных ингредиентов, что позволило ей получить одобрение профессиональных шеф-поваров.



ФАСОВКА: 250 г

ТРАНСПОРТНАЯ ТАРА: 24 пакета в гофрокоробе



ЕСТЬ ЧТО  
ДОБАВИТЬ

«VIRTEX-FOOD»  
Россия, Новосибирская область,  
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15  
тел.: +7 (383) 212 59 44  
[www.virtex-food.ru](http://www.virtex-food.ru)