



**ВАШ ПРОВОДНИК
В МИРЕ АЗИАТСКОЙ КУХНИ**

«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.
- Ингредиенты для приготовления суши и роллов





**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 60г = 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 и 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!

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.



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.



Выпускается в стеклянной бутылке, 290 мл.

Транспортная тара – 6 бутылок в гофрокоробе.



ЧИМ
ЧИМ[®]

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 лёгкое и приятное занятие.

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛЮДА АЗИАТСКОЙ КУХНИ С ГОРЯЧЕЙ ЛАПШОЙ



 НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ФУНЧОЗЫ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ

- В состав набора входит:**
- фунчоза бобовая, 100 г,
 - азиатский соус, 90 г.

Фасовка – 190 г.

 НАБОР
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЯКИ СОБА



- В состав набора входит:**
- гречневая лапша Соба,
 - соус для лапши,
 - соус для овощей и мяса.

Фасовка – 235 г.

 НАБОР
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЯКИ УДОН



- В состав набора входит:**
- пшеничная лапша Удон,
 - соус для лапши,
 - соус для овощей и мяса.

Фасовка – 235 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.

СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ
ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КУРИЦЫ В СЛАДКОМ
ЧИЛИ СОУСЕ



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
КУРИНЫХ ШАШЛЫЧКОВ
ЯКИТОРИ



Выпускаются в саше-пакетах, 90 г.

Транспортная тара – в гофрокоробе 4 шоу-боксы по 10 пакетов.



ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ НА ВАШЕЙ КУХНЕ

СОУСЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АЗИАТСКИХ БЛЮД С ЛАПШОЙ

СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ФУНЧОЗЫ В УСТРИЧНОМ СОУСЕ



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЯКИ УДОН



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЯКИ СОБА



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПАД ТАЙ



Выпускаются в саше-пакетах, 90 г.

Транспортная тара – в гофрокоробе 4 шоу-боксов по 10 пакетов.



МОДНЫЙ WOK

Блюда, приготовленные по технологии WOK - визитная карточка модной азиатской кухни. С WOK-соусами ЧИМ-ЧИМ Вы приготовите настоящий WOK, как в ресторане! Просто добавьте соус по вкусу в конце приготовления, тщательно перемешайте и Ваше блюдо готово.

Попробуйте самые популярные в Азии вкусы WOK-соусов:

 WOK-соус
СОЕВО-ЧЕСНОЧНЫЙ



NET WT. 320 g

 WOK-соус
КИСЛО-СЛАДКИЙ



NET WT. 300 g

 WOK-соус
ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ



NET WT. 320 g

Выпускаются в стеклянных бутылках.

Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЛИ-СОУС



КЛАССИКА
АЗИАТСКОЙ
КУХНИ

СОУС ЧИЛИ С ЧЕСНОКОМ

Классический азиатский дип-соус. Его отличает яркий вкус свежих перцев и чеснока. Благодаря отлично сбалансированному вкусу умеренной остроты его можно назвать соусом на каждый день, который дополнит любое блюдо.



Выпускается в стеклянной бутылке, 300 г.

Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.



ТАЙСКИЕ ЧИЛИ-СОУСЫ «ЧИМ-ЧИМ:HOT ASIA» PRODUCT OF THAILAND

Тайские ЧИЛИ-СОУСЫ «ЧИМ-ЧИМ:HOT ASIA» изготовлены в Таиланде из свежих ингредиентов по традиционным рецептурам.



СЛАДКИЙ-ЧИЛИ



ЧИЛИ-МАНГО



ШРИРАЧА



Выпускаются в стеклянных бутылках, 220 г.

Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.



**ЧИМ
ЧИМ**
®
PROFESSIONAL

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПАНАЗИАТСКОЙ КУХНИ

«ЧИМ-ЧИМ: PROFESSIONAL»

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

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



ТРАДИЦИОННЫЕ ПАЗАЗИАТСКИЕ COOKING-COУСЫ

Секрет ярких и неповторимых паназиатских блюд скрывается в правильном соусе. Соусы ЧИМ-ЧИМ:Professional производятся из аутентичных азиатских ингредиентов с соблюдением традиционных технологий, чтобы Вы могли готовить дома, как профессиональный азиатский повар.

ОДОБРЕНО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ



Соус
Терияки



Соус
Устричный



Соус
Рыбный



NET WT. 320 g

Выпускаются в стеклянных бутылках.
Транспортная тара –
12 бутылок в гофрокоробе.



NET WT. 320 g

Выпускаются в стеклянных бутылках.
Транспортная тара –
12 бутылок в гофрокоробе.



208 ml

Выпускается в ПЭТ бутылке, 208 мл.
Транспортная тара –
12 бутылок в гофрокоробе.



СОЕВЫЕ СОУСЫ «ЧИМ-ЧИМ: PROFESSIONAL»



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

ОДОБРЕНО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ

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

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

 Соевый соус **LIGHT**
Лёгкий, с пониженным содержанием соли.



НОВЫЙ ДИЗАЙН



НОВЫЙ ДИЗАЙН



НОВЫЙ ДИЗАЙН

Выпускаются в стеклянных бутылках, 250 мл.

Транспортная тара – 12 бутылок в гофрокоробе.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУШИ И РОЛЛОВ

В этой линейке Вы найдёте всё необходимое, чтобы приготовить суши и роллы дома. Ингредиенты "ЧИМ-ЧИМ:PROFESSIONAL" тщательно отобраны, а рецепты проверены шеф-поваром японского ресторана. Смотрите на нашем сайте уроки от шеф-повара, где он раскрывает Вам профессиональные секреты, и готовьте с удовольствием Ваши любимые роллы!

ОДОБРЕНО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ



Имбирь маринованный (190 г)



Васаби (43 г)



Рис (500 г)



Рисовый уксус (250 мл)



Нори (10 листов)



Профессиональная циновка для приготовления (24*24 см)



Бамбуковые палочки для еды (5 пар)





КОКОСОВОЕ МОЛОКО PRODUCT OF THAILAND

Произведено в Таиланде из сырья, выращенного в естественной среде.

**ГУСТОЕ 17% КОКОСОВОЕ МОЛОКО
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
АЗИАТСКИХ БЛЮД.**

ОДОБРЕНО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ

Выпускается в ж/банке 400 мл.

Транспортная тара –
12 банок на картонном поддоне с термоусадкой.

КОКОСОВОЕ
МОЛОКО



АЗИАТСКАЯ ЛАПША «ЧИМ-ЧИМ: PROFESSIONAL»

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

ОДОБРЕНО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ ШЕФ-ПОВАРОМ

Фасовка – 250 г.

Транспортная тара –
24 пакета в гофрокоробе.

УДОН
Пшеничная лапша

СОБА
Гречневая лапша





ЕСТЬ ЧТО
ДОБАВИТЬ

VIRTEX-FOOD

**Россия, Новосибирская область,
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15, офис 400,
тел.: +7 (383) 212 59 44
virtex-food.ru**

