



Производитель натурального
соевого соуса №1 в России

www.sostr.ru



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

HoReCa & B2B

- Деловой подход
- Гарантированное
качество продукта

ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
АЗИАТСКОЙ И ЕВРОПЕЙСКОЙ КУХОНЬ

2016



«СОСТРА» – ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

Вот уже более 15 лет, знакомясь с фирменной продукцией компании, покупатели становятся поклонниками экзотической кухни.

Начав свое шествие с розничной нивы, компания постепенно охватывает сектор общественного питания, что также сопровождается растущим интересом самих предприятий сектора HoReCa к богатому ассортименту компании, в частности к эксклюзивным товарным позициям, а также к широким производственным возможностям собственного завода и, конечно, выгодным условиям экономического сотрудничества и программам лояльности.

СОСТРА – один из крупных производителей соусов на соевой, томатной и масляной (майонезной) основе в России. Благодаря команде талантливых технологов создаются рецептурные соусы в лучших традициях европейской кухни и, конечно, азиатской.

СОСТРА является единственным российским производителем натурального соевого соуса, созданного исключительно методом естественного брожения, без использования щелочи и кислот.

Бренд **SEN SOY**
существует с 2002 г.
и является абсолютным
лидером на российском
рынке по настоящее время.



«СОСТРА» – ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СОЕВОГО СОУСА №1

ФИРМЕННЫЙ СОЕВЫЙ СОУС СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ВЗЫСКАТЕЛЬНЫХ ШЕФ –
ПОВАРОВ И УЖЕ ДАВНО ЯВЛЯЕТСЯ ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫМ ПРОДУКТОМ ДЛЯ СЕКТОРА HORECA
ПО РЯДУ ПРИЧИН:

- ПРОИЗВОДИТСЯ МЕТОДОМ ЕСТЕСТВЕННОГО БРОЖЕНИЯ
- ПРОИЗВОДИТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ПО ТРАДИЦИОННОЙ РЕЦЕПТУРЕ
- БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЩЕЛОЧИ И КИСЛОТ, БЕЗ ГМО И КАНЦЕРОГЕНОВ
- НАТУРАЛЬНЫЙ И КАЧЕСТВЕННЫЙ
- ОТВЕЧАЕТ ТРЕБОВАНИЯМ СЕКТОРА HORECA
- ГУСТОЙ И НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС В СООТВЕТСТВИИ С ТРАДИЦИЯМИ
- ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА СОЕВЫХ СОУСОВ ПО ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РЕЦЕПТУРЕ
- ПРОИЗВОДИТСЯ В РОССИИ = СТАБИЛЬНЫЕ ПОСТАВКИ И ЦЕНА





СОСТРА – торговая компания и производитель №1 в России соевого соуса и азиатских продуктов, по результатам исследований компании «Nielsen».

СОЕВЫЙ СОУС ЕСТЕСТВЕННОГО БРОЖЕНИЯ

СОЕВЫЙ СОУС PROFESSIONAL

Густой, высококонцентрированный соус с максимальным сроком выдержки 7 месяцев, соус с эталонной рецептурой, отвечающий требованиям профессионалов кухни.

Состав: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.



СОУС PROFESSIONAL

7г белка / 100г
19 л
при t +1° до +25°, 18 мес.
Россия



СОУС PREMIUM

5,5г белка / 100г
19 л
при t +1° до +25°, 18 мес.
Россия

СОЕВЫЙ СОУС PREMIUM

Более концентрированная форма с большим сроком выдержки, рекомендуется для составления сложных соусов и для маринования.

Состав: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.

По оценкам TGI-Russia, Nielsen и Комкон, **SEN SOY** – самый продаваемый соевый соус в России, благодаря неповторимому вкусу, натуральности и высокому качеству.



СОУС CLASSIC

3,5г белка / 100г	
10 л	19 л
при t +1° до +25°, 18 мес.	
Россия	

СОЕВЫЙ СОУС ORIGINAL

7г белка / 100г
150 мл
при t +1° до +25°, 24 мес.
Россия



Отличает эргономичное упаковочное решение, насыщенная консистенция и бархатистый сладковатый вкус.

Состав: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.

СОЕВЫЙ СОУС CLASSIC

Соус с выдержкой до 3 месяцев, готовое решение для кухни.

Состав: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар.



СОУС CLASSIC

3,5г белка / 100г		
15 г	500 мл	1 л
при t +1° до +25°, 18 мес.		
Россия		

СОЕВЫЙ СОУС МАРИНАД

Состав: вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, уксусная кислота, чеснок, специи.



3,5г белка / 100г	
500 мл	
при t +1° до +25°, 18 мес.	
Россия	



СОСТРА опирается на три важнейших принципа: уважение и доверие, стабильно высокое качество, а также консолидированность команды и профессионализм.

ЛАПША



300 г



500 г



4,5 кг (россыпью)

EGG NOODLES

Лапша яичная

Состав: пшеничная мука (группа А высший сорт), яичный порошок.

UDON

Лапша пшеничная

Состав: пшеничная мука (группа А высший сорт).

SOBA

Лапша гречневая

Состав: пшеничная мука, гречневая мука (группа А высший сорт).

при t +1° до +25°, 36 мес.

Китай

Лапша **SEN SOY** – самое первое и самое полное предложение высококачественных макаронных изделий паназиатской кухни на российском рынке.



Лапша Sen Soy Premium производится исключительно по традиционной рецептуре с использованием пшеничной, гречневой, рисовой или бобовой муки высшего сорта и натурального яичного порошка.



RICE VERMICELLI

Рисовая вермишель

300 г	500 г
при t +1° до +25°, 36 мес.	
Китай	

Состав: рисовая мука, вода.

HU-TEU

Рисовая вермишель / лапша

200 г
при t +1° до +25°, 36 мес.
Вьетнам

Состав: рисовая мука, вода.

FO-KHO

Бобовая вермишель

400 г
при t +1° до +25°, 36 мес.
Китай

Состав: рисовая мука, вода.

Фирменная фунчоза и рисовая лапша не содержат белок глютен, являются диетическими и гипоаллергенными продуктами.

На российском рынке практически невозможно найти лапшу с подобной рецептурой.



Профессиональные технологи **СОСТРА** всегда готовы разработать соусы под заказ и с легкостью воссоздают рецептурные соусы, согласно традициям кухонь мира и вкусовым предпочтениям покупателей.

СОУСЫ



YAKITORI



TERIYAKI



UNAGI



KIMCHI

Соус для приготовления
при t +1° до +25°, 18 мес.

1 кг x 6 = 6 кг

Россия

СОУС YAKITORI

Основные компоненты: соевый соус, кунжутное масло, устричный соус, семена кунжута, чесночная паста, лимонная кислота, черный перец, перец Чили.

СОУС TERIYAKI

Основные компоненты: соевый соус, красное сухое столовое вино, рисовый уксус, устричный соус, свежий лук, чеснок.

СОУС UNAGI

Основные компоненты: соевый соус, сладкий рисовый соус «МИРИН», красное сухое столовое вино.

СОУС KIMCHI

Основные компоненты: паста Кимчи из красного молотого перца Чили с редькой (дайкон) и корнем имбиря, рисовый уксус, чесночная паста, концентрат рыбного соуса, яблочное пюре, имбирная паста, дрожжевой экстракт, сладкая паприка, кориандр.

Основная часть богатого ассортимента **SEN SOY** представлена фирменными соусами и заправками для приготовления популярных во всем мире традиционных и экзотических блюд.



BLACK PEPPER



SWEET & SOUR

Соус для приготовления
при t +1° до +25°, 18 мес.
1 кг x 6 = 6 кг
Россия

СОУС BLACK PEPPER

Основные компоненты: устричный соус, подсолнечное масло, кукурузный крахмал, черный перец, томатная паста, соевый соус, чесночная паста.

СОУС SWEET & SOUR

Основные компоненты: виноградный уксус, имбирная паста, ананасы, сладкий перец, черный перец, морковь, чеснок, лук, карри.



СОСТРА – надежный, стабильный и прогрессивный бизнес-партнер, использующий инновационные технологии и контролирующий качество на всех этапах производства.

СОУС «СЛАДКИЙ ЧИЛИ»

Основные компоненты: томатная паста, имбирная паста, сладкий красный перец, перец Чили, чесночная паста, зеленый лук.

СОУС «ЖГУЧИЙ ЧИЛИ»

Основные компоненты: паста Чили, томатная паста.



**СЛАДКИЙ
ЧИЛИ**

**ЖГУЧИЙ
ЧИЛИ**

соус для макания	соус для макания
1 кг x 6 = 6 кг	1 кг x 6 = 6 кг
при t +1° до +25°, 12 мес.	при t +1° до +25°, 18 мес.
Россия	Россия



**КИСЛО-
СЛАДКИЙ**

**ОСТРО-
СЛАДКИЙ**

соус для макания
1 кг x 6 = 6 кг
при t +1° до +25°, 12 мес.
Россия

СОУС «КИСЛО-СЛАДКИЙ»

Основные компоненты: сладкий перец, имбирная паста, морковь, чеснок, лук.

СОУС «ОСТРО-СЛАДКИЙ»

Основные компоненты: фруктоза, перец Чили, сладкий перец, имбирная паста, чесночная паста, лук.

Коллекция продукции **SEN SOY** периодически пополняется интересными соусами, салатными заправками, пастами для супов и другими новинками.



CHILI SWEET

соус для макания
1 кг x 6 = 6 кг
при t +1° до +25°, 12 мес.
Россия

СОУС CHILI SWEET

Основные компоненты: виноградный уксус, фруктоза, тапиоковый крахмал, имбирная паста, свежий чеснок, перец Чили, сладкий перец, лук.

Традиционно перец с чесноком уваривали в сахарном сиропе до загустения соуса.

Сегодня часть сахара заменяют крахмалом, мы также используем фруктозу в нашей рецептуре соуса CHILI SWEET от Sen Soy Premium.



CHILI SRIRACHA

соус для макания
1 кг x 6 = 6 кг
при t +1° до +25°, 18 мес.
Россия

СОУС CHILI SRIRACHA

Основные компоненты: паста Чили, рисовый уксус, чесночная паста.

Мягкая кислинка, чесночный привкус и перечная злоба – главные преимущества соуса CHILI SRIRACHA от Sen Soy Premium.



SEN SO

Модернизация завода **СОСТРА**, высокотехнологичное оборудование и внедрение системы сертификации ХАССП (НАССР) позволяют выпускать более 100 тыс. тонн готовой продукции в год.



**КОРЕЙСКАЯ
ЗАПРАВКА
ДЛЯ ФУНЧОЗЫ**

заправка
при t +1° до +25°, 18 мес.
1 кг x 6 = 6 кг
Россия

Основные компоненты: масло подсолнечное, сахар, уксус яблочный, кориандр, чеснок, перец Чили.



**КОРЕЙСКАЯ
ЗАПРАВКА
ДЛЯ МОРКОВИ**

заправка
при t +1° до +25°, 18 мес.
1 кг x 6 = 6 кг
Россия

Основные компоненты: масло подсолнечное, рисовый уксус, кориандр, чеснок сушеный, перец Чили, шафран молотый, паприка красная сладкая, перец черный молотый.



**ЯПОНСКИЙ
МАРИНАД
YAKIMIKU**

маринад
при t +1° до +25°, 18 мес.
0,5 кг x 6 = 3 кг
Россия

Основные компоненты: соевые бобы, пшеница, уксусная кислота, чеснок, специи.

SEN SOY – производитель лучших соусов и заправок на соевой, масляной (майонезной) и томатной основе с натуральными овощами и фруктами.



**СЫРНАЯ
ЗАПРАВКА**

заправка
при t +1° до +25°, 18 мес.
1 кг х 6 = 6 кг
Россия

Основные компоненты: подсолнечное масло, рисовый уксус, молочная сыворотка, сироп глюкозы, сыр «Пармезан», чеснок, лук, петрушка, соевый соус.



**ОЛИВКОВАЯ
ЗАПРАВКА**

заправка
при t +1° до +25°, 12 мес.
1 кг х 6 = 6 кг
Россия

Основные компоненты: виноградный уксус, сироп глюкозы сухой, оливковое масло, лимонный сок, сладкий перец, базилик, лук, петрушка, чеснок, черный перец горошек.



**СОУС
PAD THAI**

соус для обжаривания
при t +1° до +25°, 18 мес.
1 кг х 6 = 6 кг
Россия

Основные компоненты: пюре тамаринда, соевый соус, подсолнечное масло, соль, рисовый уксус, консервированные ананасы, сок ананаса, свежий лук, чесночная паста, устричный соус, сушеные грибы, черный перец, перец Чили.



СОСТРА – не только активный игрок рынка азиатских продуктов питания, но также ключевая фигура в формировании этого рынка.

ВСЕ ДЛЯ СУШИ

Продукция Sen Soy Premium для приготовления суши и роллов отвечает стандартам традиционной японской кухни.



РИСОВЫЙ УКСУС

3%	4,5%
15 г x 300 = 4,5 кг	20 л
при t +1° до +25°, 18 мес.	
Россия	

Состав: вода, рисовый уксус.

Рисовый уксус для суши производится методом естественной ферментации с концентрацией 4,5%.

Рис для суши Sen Soy Premium – это рисовая крупа высшего сорта с высоким содержанием крахмала, обеспечивающего клейкость и способность хорошо держать форму суши и роллов.



РИС ДЛЯ СУШИ

1 кг x 6 = 6 кг	250 г x 24 = 6 кг
в сухом месте, 18 мес.	
Россия	

Состав: рисовая крупа.

Благодаря **SEN SOY Premium** началась во всем разнообразии жизнь азиатской кулинарии на территории РФ.



ИМБИРЬ

1,5 кг	15 гр
при t +1° до +25°, 24 мес.	
Китай	

Состав: имбирь.

Изготавливается из корня молодого имбиря.



НОРИ

140 г (50 листов) x10 = 1,4 кг
при t +1° до +25°, 24 мес.
Китай

Состав: морские водоросли.

Нори Sen Soy Premium высокого качества (Gold-класс) из молодых плотных листьев морской капусты первого урожая – наиболее удобные для заворачивания роллов.



ВАСАБИ

1кг	10 гр
+1° до +25°, 24 мес.	+1° до +25°, 18 мес.
Китай	Россия

Состав: порошок японского хрена, горчичный порошок.

Готовится из особого сорта хрена.





СОСТРА имеет ряд представительств в других странах, которые контролируют качество производимой продукции под нашей торговой маркой.

АЗИАТСКИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



РИСОВАЯ БУМАГА

Состав: вода, рис.

100 г x 20 = 2,2 кг

при t +1° до +25°, 24 мес.

Вьетнам

Прозрачные, тонкие листы стандартного размера, 22 см в диаметре, готовятся из теста на основе риса и воды с добавлением соли.



СУШЕНАЯ СОЕВАЯ СПАРЖА

Состав: соевые бобы, вода.

200 г x 20 = 5 кг

при t +1° до +20°, 24 мес.

Китай

Спаржа, как продукт переработки соевого молока, производится в несколько этапов: размоченные соевые бобы измельчают, затем отжимают, а жидкость нагревают, при кипении соевого молока образовывается «пенка»-соевая спаржа.

Сегодня бренд **SEN SOY** – это эксперт в азиатской кухне, вбирающей в себя не только эксклюзивные соусы, но также традиционные ингредиенты.



ТЕМПУРА-ХЛОПЬЯ

Основные компоненты: пшеничная мука, тапиоковый крахмал, растительное масло.



ТЕМПУРА-МУКА

Основные компоненты: пшеничная мука, рисовая мука.

Панировочные хлопья выпекаются из высококачественного сырья с применением технологии микроволн, с помощью которых тесто нагревается изнутри, поднимается и формируется в воздушную текстуру хлопьев.

150 г x 10 = 1,6 кг	100 г x 10 = 1,2 кг
при t +1° до +25°, 24 мес.	
Вьетнам	

Легкая смесь пшеничной и рисовой муки в результате приготовления уникальным способом образует воздушный кляр – панировочную муку.

КОКОСОВОЕ МОЛОКО

400 мл x 24 = 11,5 кг
при t +1° до +25°, 24 мес.
Тайланд



Основные компоненты: экстракт кокосового молока.

Готовится из зрелого кокосового ореха, путем измельчения маслянистого ядра кокоса и разведения теплой водой до консистенции густого молока.



Сотрудничая с **СОСТРА**,
Вы обретаете верного и
надежного партнера на
пути к совместному достиже-
нию успеха и процветания.



КУНЖУТНОЕ МАСЛО

Состав: 100 % кунжутное масло.

220 мл x 6 = 1,32 л
при t +1° до +25°, 24 мес.
Россия

Получают из обжаренных семян кунжута.



СОУС РЫБНЫЙ

Основные компоненты: концентрат рыбного соуса, уксусная кислота, кислота лимонная.

220 мл x 6 = 1,32 л
при t +1° до +25°, 18 мес.
Россия

Продукт длительной ферментации рыбы различных сортов.



«СОСТРА» – ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

Вы всегда можете найти комфортный способ сотрудничества с нами:

ОСНОВНЫЕ КАНАЛЫ	ТИП КЛИЕНТА	АССОРТИМЕНТ
ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	Кафе, рестораны, бары, рестораны быстрого питания (фаст-фуд), столовые, использующие в меню азиатские ингредиенты	Полный ассортимент, согласно прайсу
	Пиццерии	Соусы традиционные
	Доставка суши / роллов / лапши	Соусы, рисовый уксус, лапша, соусы для приготовления, основы для супов
ПРОИЗВОДИТЕЛИ	Собственные производственные цеха сетевых магазинов	Соусы, рисовый уксус, лапша, заправки, соевая спаржа, водоросль Нори
	Рыбное производство, сухарики, чипсы	Соусы, уксус, соусы в блистерах
	Производство свежих салатов	Заправки, соусы
	Производство лапши для приготовления	Соусы
ДЕЙСТВУЮЩИЕ КЛИЕНТЫ	Федеральные сети и лидеры сетевого ресторанного бизнеса	

Выберите удобный вид упаковки, и мы готовы ее брендировать для Вас:



Сашет
5-30 г



Блистер (дип-пот)
20-30 г



Пакет
40-120 г



Дой-пак
200-300 г



ПЭТ
0,2-1 л



Ведро
1-5 л



Bag in Box
10-20 л



Бочка
200 кг



Куб
1000 л



WWW.SOSTRA.RU INFO@SOSTRA.RU

ОФИС

117485, Россия, г. Москва,
ул. Профсоюзная д. 84/32

ЗАВОД

Московская область, Истринский район,
д. Бужарово, ул. Центральная, д. 21
+7 (495) 108-32-88

СКЛАД №1

«Глебовский» Московская область,
Истринский район, поселок Глебовский, влад.1а
+7 (926) 295-04-65

СКЛАД №2

Москва, ул. Рябиновая д. 55
+7 (926) 295-04-65