



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ

2014

Mayumi — все для японской кухни

СОДЕРЖАНИЕ

Рис для японской кухни 4

Рис для суши, карт/кор, 400 г
«Фушигон», карт/кор, 400 г

Нори (SUSHI NORI) 6

Нори, п/э пакет, 5 листов, 14 г
Нори, п/э пакет, 10 листов, 28 г

Васаби 8

Васаби, туба, карт/кор, 43 г
«Особо острый», туба, карт/кор, 43 г

Имбирь маринованный 10

Имбирь маринованный розовый, вак/упак, дойпак
300 г (150 г без маринада)
Имбирь маринованный розовый, вак/упак, 140 г
(100 г без маринада)
Имбирь маринованный розовый, вак/упак, 1,4 кг
(1 кг без маринада)
Имбирь маринованный розовый, стекл/банка, 190 г
Имбирь маринованный розовый, стекл/банка, 240 г

Лапша 14

Гречневая «Соба», п/э пакет, 300 г
Пшеничная «Удон», п/э пакет, 300 г
Пшеничная «Сомэн», п/э пакет, 300 г
Бобовая «Фунчоза», п/э пакет, 250 г

Грибы 17

«Шиитаке», карт/кор, 50 г

Продукция из кунжута 18

Масло кунжутное 100%, стекл/бут, 150 мл
Кунжут белый и черный, карт/кор, 4 пакетика x 15 гр

Уксус 20

Уксус рисовый 3% , стекл/бут, 150 мл
Уксус рисовый 3%, стекл/бут, 500 мл
Уксус яблочный 3%, стекл/бут, 150 мл

Соусы соевые 22

«Легкий», стекл/бут, 150 мл

«Легкий», стекл/бут, диспенсер, 150 мл

«Для суши», стекл/бут, 150мл

«Для суши», порц/упак «рыбка», 8 мл

Набор «Для суши», порц/упак «рыбка», 5 шт х 8 мл

«Классический», стекл/бут, 150 мл

«Японский», стекл/бут, 150мл

Соусы 26

Кисло-сладкий, стекл/бут, 150 мл

Острый «Чили», стекл/бут, 150 мл

«Терияки», стекл/бут, 150 мл

Аксессуары для японской кухни 29

Циновка «Профессиональная», п/э пакет, 24 х 24 см

Палочки бамбуковые, карт/кор, 8 пар

Партнерам 30

Благодарим сотрудников и партнеров компании, принявших участие в подготовке каталога:

КОМПАНИЯ «ДИАТОР»:

Степанин Д., Ерёмина А., Краева В.

ДИЗАЙН И ВЕРСТКА:

студия дизайна «Ферма»,
fermastudio.com

ФОТОГРАФ: Степанина О.

ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ:

ООО «Золотой тираж»

г. Омск, 2014 г.



РИС ДЛЯ ЯПОНСКОЙ КУХНИ



Срок
годности:
18 месяцев



Условия хранения:
хранить в сухом прохладном месте
при относительной влажности
воздуха не более 75%

«Го-хан» — так называется рис японски, что одновременно означает и «еду» вообще, в любое время суток. Завтракать ли, ужинать ли — для жителей страны восходящего солнца это всегда «есть рис». Продукт весьма почитаем в национальной культуре.

Рис японского типа — обязательно округлое зерно, которое после варки сохраняет форму и одновременно хорошо слипается — идеально подходит для суши. Именно такое зерно в рисе MAYUMI и первого, и высшего сорта.

Правильно приготовленный рис для суши — залог красивых плотных роллов, которые отлично держат форму.

РИС ДЛЯ СУШИ

Картонная коробка

4640008772095

Состав: рис, 1 сорт
ГОСТ 6292-93

Пищевая ценность:
белки 7 г, жиры 0,9 г,
углеводы 73 г

Энергетическая ценность:
323 ккал / 1352 кДж

Кол-во в коробке: 20 шт
Вес брутто коробки: 8,82 кг
Размер коробки:
36 см x 25 см x 22 см
Объем коробки: 0,0198 м³



Фасуется из краснодарского риса первого сорта, который специально предназначен для приготовления суши и роллов. Зерна хорошо слипаются и держат форму.

РИС ДЛЯ СУШИ «ФУШИГОН»

Картонная коробка

4640008772163

Состав: рис фушигон, высший сорт
ГОСТ 6292-93

Пищевая ценность:
белки 7 г, жиры 0,6 г,
углеводы 78,5 г

Энергетическая ценность:
321 ккал / 1344 кДж

Кол-во в коробке: 20 шт
Вес брутто коробки: 8,82 кг
Размер коробки:
36 см x 25 см x 22 см
Объем коробки: 0,0198 м³

Особый сорт риса для суши, выращенный на севере Китая. Высшего сорта, зерна фушигон имеют гладкую и ровную поверхность, характерный белоснежный цвет и прозрачность. Отлично слипаются и держат форму.



НОРИ

(SUSHI NORI)



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
хранить в сухом прохладном месте
при относительной влажности
воздуха не более 75%

Нори (морская капуста для суши) — готовый к употреблению тонкий высушенный лист прессованных водорослей, похожих на бумагу.

Первое описание нори датируется 8 веком н.э. В эпоху феодализма она вошла в перечень продуктов, которыми в Японии разрешалось платить дань императору. Сегодня это один из важнейших ингредиентов японской кухни.

В нори содержится целый комплекс витаминов, минеральных и питательных веществ, среди которых: белок, клетчатка, йод, магний, кальций, антиоксиданты, витамины B12, C.

Морскую капусту используют для приготовления суши и роллов, традиционных японских салатов, мисо-супов. Измельчив, ее можно добавлять в любое японское блюдо, подобно приправе.

НОРИ

продукт, готовый к употреблению

Состав: сушеные водоросли 100%

Пищевая ценность: белки 9,4 г,
жиры 0,8 г, углеводы 65,3 г

Энергетическая ценность:
310 ккал / 1298 кДж

Нори MAYUMI — продукт достойного качества, сорта «В». Выпускается в упаковке 5 и 10 листов. Водоросли MAYUMI достаточно прочные, сохраняют форму во время скручивания. Имеют ровную структуру и насыщенный зеленый цвет. Обладают тончайшим океаническим ароматом.



14
ГР

14 грамм
5 листов



28
ГР

28 грамм
10 листов

5 листов

4640008772170

Полиэтиленовый
пакет

Кол-во в коробке: 100 шт
Вес брутто коробки: 3,15 кг
Размер коробки:
42 см x 27 см x 21 см
Объем коробки: 0,0238 м³

10 листов

4640008770770

Полиэтиленовый
пакет

Кол-во в коробке: 100 шт
Вес брутто коробки: 5,2 кг
Размер коробки:
42 см x 27 см x 35 см
Объем коробки: 0,0397 м³



ВАСАБИ



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

Васаби — традиционная японская приправа с оригинальным острым вкусом и пряным ароматом.

В 14 веке измельченный корень японского хрена жители Сидзуока, одного из районов Японии, принесли в дар будущему сёгуну. Приправа так понравилась правителю, что он стал распространять васаби в других регионах Японии.

Сегодня 80% васаби производится в Китае. «Японский хрен» для васаби MAYUMI выращивается в северо-восточной провинции Китая Ляонин, климат, температурный режим, влажность и почва которой идеально подходят для его произрастания.

ВАСАБИ

Состав: японский хрен, вода, растительное масло, соль, лимонная кислота, подсластитель (E420), краситель (E133)

Пищевая ценность: белки 3 г, жиры 12,5 г, углеводы 48 г

Энергетическая ценность: 333 ккал / 1394 кДж

Кол-во в коробке:

96 шт (4 блочка по 24 шт)

Вес брутто коробки: 6,25 кг

Размер коробки:

41 см x 30 см x 17 см

Объем коробки: 0,02 м³

Туба, картонная коробка

4640008770473

Это оригинальная рецептура, необходимая консистенция, классический жгучий вкус и пряный аромат, которые так ценятся любителями японской кухни.



«Особо острый»

Туба, картонная коробка

4640008772200

Это оригинальная рецептура, необходимая консистенция, пряный аромат и особо жгучий вкус, который оценят самые смелые гурманы. Секрет пасты заключается в уникальной рецептуре: при приготовлении используется особая часть корня японского хрена, которая и дает острый, невероятно насыщенный вкус.





ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

К блюдам японской кухни традиционно подается маринованный имбирь. Терпкие ломтики имбиря подают к суши вместе с васаби и соевым соусом. Они освежают и обеззараживают полость рта.

Достаточно пожевать небольшой кусочек, чтобы снять послевкусие от одной порции суши и перейти к следующей. Настоящий имбирь должен быть хрустящим! Секрет аппетитного хруста имбиря MAYUMI — в качестве сырья и особом составе маринада.

Различные варианты материала упаковки (стеклянная банка и вакуумный пакет) и граммовки (от 100 г до 1 кг) имбиря в ассортименте MAYUMI позволяют подобрать вариант, подходящий на все случаи жизни.



ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ

розовый

Вакуумная упаковка, дойпак
300 гр

4640008772156

Состав: имбирь, вода, соль, уксусная кислота, лимонная кислота, сорбат калия (E202), глутамат натрия (E621), аспартам (E951), пищевой краситель (E129).

Пищевая ценность: белки 1 г,
жиры 0 г, углеводы 18 г

Энергетическая ценность:
63 ккал / 264 кДж

Кол-во в коробке: 30 шт
Вес брутто коробки: 10,5 кг
Размер коробки:
34 см x 25 см x 24 см
Объем коробки: 0,021 м³

Масса брутто: 300 г
150 г имбиря, 150 г маринада

12 Имбирь маринованный

ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ

розовый

Вакуумная упаковка

1,4 кг

Состав: имбирь, вода, соль, уксусная кислота, лимонная кислота, сорбат калия (E202), глутамат натрия, аспартам, пищевой краситель (E129).

Пищевая ценность: белки 2 г,
жиры 1 г, углеводы 18 г

Энергетическая ценность:
80 ккал / 335 кДж

4640008770916

Кол-во в коробке: 10 шт
Вес брутто коробки: 14,7 кг
Размер коробки:
35,5 см x 25 см x 20,5 см
Объем коробки: 0,0189 м³

*Масса брутто: 1,4 кг
1 кг имбиря, 0,4 кг маринада*



имбиря
1 кг



имбиря
100
ГР

*Вакуумная упаковка
140 гр*

4640008772019

Кол-во в коробке: 75 шт
Вес брутто коробки: 13,2 кг
Размер коробки:
26 см x 35 см x 21 см
Объем коробки: 0,0191 м³

*Масса брутто: 140 г
100 г имбиря, 40 г маринада*

Стеклянная банка

240 гр

4640008771999

Кол-во в коробке: 24 шт

Вес брутто коробки: 10,62 кг

Размер коробки:

30 см x 43 см x 11 см

Объем коробки: 0,0145 м³

Масса брутто: 240 г

170 г имбиря, 70 г маринада



Стеклянная банка

190 гр

4640008770282

Кол-во в коробке: 24 шт

Вес брутто коробки: 8,98 кг

Размер коробки:

30 см x 43 см x 9 см

Объем коробки: 0,0116 м³

Масса брутто: 190 г

130 г имбиря, 60 г маринада



ЛАПША



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
хранить в сухом прохладном месте
при относительной влажности
воздуха не более 75%

Лапша — любимейшее блюдо японцев, уступает по популярности лишь рису. Едят ее летом и зимой, холодной и горячей, как основное блюдо и гарнир, в супе и салате, в вареном, жареном и печеном виде, с соусом и без.

Вкус лапши зависит от региона ее производства. Пшеница для лапши MAYUMI созревает в китайской провинции Шаньдун, которая славится и за пределами страны своими богатыми урожаями этой зерновой культуры. Оптимальный климат и почва этих мест — секрет японской лапши MAYUMI.

Мы внимательно изучили состав и форму традиционной японской лапши, чтобы вы были уверены: лапша MAYUMI на вашем обеденном столе такая же, как у жителей страны восходящего солнца.



«СОБА»

гречневая

Полиэтиленовый пакет

4640008770954

Состав: гречневая мука,
пшеничная мука,
морская соль, вода.

Пищевая ценность:
белки 10 г, жиры 0,5 г,
углеводы 62 г

Энергетическая
ценность:
274 ккал / 1147 кДж

Кол-во в коробке: 40 шт
Вес брутто коробки: 12,5 кг
Размер коробки:
22 см x 41,5 см x 17 см
Объем коробки: 0,017 м³

Соба — это лапша из смеси гречневой и пшеничной муки. Гречневую лапшу «Соба» MAYUMI отличают благородный серо-коричневый цвет, тонкий аромат и привкус гречки.



«УДОН»

пшеничная

Полиэтиленовый пакет

4640008770947

Состав: пшеничная мука,
морская соль, вода.

Пищевая ценность:
белки 12 г, жиры 1 г,
углеводы 75 г

Энергетическая
ценность:
358 ккал / 1499 кДж

Кол-во в коробке: 40 шт
Вес брутто коробки: 12,5 кг
Размер коробки:
22 см x 41,5 см x 17 см
Объем коробки: 0,017 м³

Удон — толстая лапша из пшеничной муки без добавления яйца. «Удон» MAYUMI также полезна, как и богата энергией. Ее предпочитают другим видам лапши свыше 60% населения островов.



«СОМЭН»

пшеничная

Полиэтиленовый пакет

4640008770930

Состав: пшеничная мука,
морская соль, вода.

Пищевая ценность:
белки 12 г, жиры 1 г,
углеводы 75 г

Энергетическая
ценность:
358 ккал / 1499 кДж

Кол-во в коробке: 40 шт
Вес брутто коробки: 12,5 кг
Размер коробки:
22 см x 41,5 см x 17 см
Объем коробки: 0,017 м³

Сомэн — тонкая лапша из пшеничной муки без добавления яйца. «Сомэн» MAYUMI прекрасно утоляет голод и очень легко усваивается.



«ФУНЧОЗА»

бобовая

Полиэтиленовый пакет

4640008770961

Состав: зеленые бобы 60%,
кукурузный крахмал 40%.

Пищевая ценность:
белки 0,8 г, жиры 0 г,
углеводы 84,7 г

Энергетическая
ценность:
349 ккал / 1461 кДж

Кол-во в коробке: 100 шт
Вес брутто коробки: 27 кг
Размер коробки:
58 см x 51 см x 45 см
Объем коробки: 0,133 м³

Фунчоза — тонкая бобовая вермишель без добавления яйца. «Фунчоза» MAYUMI именно такая, какой ее любят в Японии: в сыром виде — белая, хрустящая, в готовом — прозрачная и эластичная. Не обладает собственным вкусом и запахом, но отлично их впитывает.

ГРИБЫ



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
хранить в сухом прохладном месте
при относительной влажности
воздуха не более 75%

ШИИТАКЕ (грибы сушеные) MAYUMI — это самый удивительный гриб, который ценится в Китае, Японии и Дальнем Востоке наравне с женьшенем. Этот гриб повышает «жизненную энергию», что по современной терминологии означает увеличение запаса жизненных сил. Шиитаке широко используются в китайской, корейской и японской кухнях.



«ШИИТАКЕ»

Картонная коробка

4640008771937

Состав: грибы шиитаке сушеные

Пищевая ценность: белки 13 г,
жиры 1,8 г, углеводы 54 г

Энергетическая ценность:
222 ккал / 929 кДж

Кол-во в коробке: 16 шт

Вес брутто коробки: 1,38 кг

Размер коробки: 36 см x 25 см x 22 см

Объем коробки: 0,0198 м³

«ШИИТАКЕ» MAYUMI перед приготовлением замачиваются на 1,5–2 часа в горячей воде и увеличиваются в размерах в 1,5–2 раза.



ПРОДУКЦИЯ ИЗ КУНЖУТА



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

Масло MAYUMI — это 100% натуральный продукт, который получают из семян кунжута методом холодного отжима. Приготовленное с соблюдением всех технологий, масло сохраняет все полезные свойства кунжута: витамины А, В и Е, а также железо, кальций, магний, медь и фосфор.

Слегка обжаренные белые и черные семена кунжута MAYUMI — это универсальная приправа, которая раскрывает вкус основных компонентов. Кунжут оттеняет вкус рыбы, птицы и мяса, им приправляют салаты и овощные блюда. Жареные семена кунжута используются и для приготовления суши и роллов.

КУНЖУТ ЧЕРНЫЙ И БЕЛЫЙ В НАБОРЕ

(4 пакетика по 15 г)



Картонная коробка

4640008772231

Состав: семена кунжута 100%
(белые и черные)

Пищевая ценность: белки 19,4 г,
жиры 48,7 г, углеводы 12,2 г

Энергетическая ценность:
565 ккал / 2365 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 2 кг
Размер коробки: 31 см x 24 см x 13 см
Объем коробки: 0,0097 м³

Набор MAYUMI из белого и черного кунжута — это полезное хрустящее украшение любого блюда. Для приготовления роллов используют белый и черный кунжут как по отдельности, так и их смесь.



МАСЛО КУНЖУТНОЕ

Стеклянная бутылка

4640008770305

Состав: кунжутное масло 100%

Пищевая ценность: белки 0 г,
жиры 99,8 г, углеводы 0 г

Энергетическая ценность:
897 ккал / 3755 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

Натуральное кунжутное масло MAYUMI обладает ярко выраженным характерным ароматом и приятным вкусом. Всего несколько капель этой приправы сделают привычный вкус блюд особенным.



УКСУС



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

Рисовый уксус японцы используют ещё с 3 века нашей эры, но раньше был доступен только для богатых людей, а на столах простолюдинов появился только в 16 веке. Сегодня ни один рецепт суши не обходится без этого ингредиента.

Рисовый уксус MAYUMI — натуральный, без добавления химических компонентов и синтетических добавок. Для его получения используются зерна особого мягкого сорта клейкого риса, выращенного в Китае.

В традиционной японской кухне он используется как маринад для мяса и морепродуктов, заправка к салатам, закускам и как компонент соусов.

В ассортименте MAYUMI — натуральный рисовый и яблочный уксус.

РИСОВЫЙ 3%

Состав: вода 60 %, рис 40 %.

Пищевая ценность: белки 0 г,
жиры 0 г, углеводы 0,1 г

Энергетическая ценность:
15 ккал / 63 кДж

Стекло́нная бутылка, 500 мл

4640008770398

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,1 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

Стекло́нная бутылка, 150 мл

4640008770534

Кол-во в коробке: 12 шт
Вес брутто коробки: 10,5 кг
Размер коробки:
35 см x 25 см x 27,5 см
Объем коробки: 0,0240 м³

● ● ● мягкость

Рисовый уксус MAYUMI мягкий, придает рису характерный аромат и сладковатый привкус, идеально подходит для приготовления суши.



ЯБЛОЧНЫЙ 3%

Состав: вода 49,87 %, рисовый уксус 30 %, сахар 10,13 %, яблочный сок 10 %.

Пищевая ценность: белки 0 г,
жиры 0 г, углеводы 15,5 г

Энергетическая ценность:
62 ккал / 260 кДж

Стекло́нная бутылка, 150 мл

4640008770381

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

● ● ● мягкость

Яблочный уксус в кулинарии — более мягкая замена обычного пищевого уксуса. Благодаря своим полезным свойствам, натуральный яблочный уксус используется также в косметологии и народной медицине.



СОУСЫ СОЕВЫЕ



Метод
изготовления:
натуральное
брожение



Срок
годности:
24 месяца



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

Соевый соус — один из основных компонентов японской кухни. Он появился около VIII века до н. э., а когда в XVIII веке соус стал популярен в Европе, «король-солнце» Людовик XIV называл его «чёрным золотом».

Соевые соусы MAYUMI изготовлены в Китае традиционным способом в процессе натурального брожения лучших сортов сои и пшеницы. В зависимости от вида, брожение соуса MAYUMI происходит от 3 до 6 месяцев.

Ассортимент соевых соусов MAYUMI подобран так, чтобы покупатели легко выбрали нужный продукт и ярко подчеркнули вкус любимых блюд.

«ЛЕГКИЙ»

Пониженная калорийность и отсутствие сахара

Состав: вода 43,91 %, соя 29 %,
соль 18 %, пшеница 9 %, сорбат
калия (E202) 0,09 %

Пищевая ценность: белки 6,4 г,
жиры 0 г, углеводы 7,9 г

Энергетическая ценность:
58 ккал / 243 кДж

● ● ● насыщенность

*Низкокалорийный соевый
соус. Не содержит
сахар. Используется
для ежедневного
приготовления различных
блюд японской кухни
и в качестве обычной
приправы на столе.*



Стеклянная бутылка

4640008770312

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

Стеклянная бутылка,
диспенсер

4640008770329

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
42,3 см x 28,8 см x 14,5 см
Объем коробки: 0,0176 м³



«ДЛЯ СУШИ»

особая рецептура

Стекло́нная бутылка

4640008772149

Состав: вода 35,41 %, соя 20 %, соль 9,5 %, пшеница 15 %, сахар 20 г, сорбат калия (E202) 0,09 %

Пищевая ценность: белки 2,4 г, жиры 0,5 г, углеводы 29 г

Энергетическая ценность: 127,6 ккал / 534 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт

Вес брутто коробки: 8,7 кг

Размер коробки:

34,7 см x 22,8 см x 19,5 см

Объем коробки: 0,0154 м³

● ● ● насыщенность

Соус с легким сладковатым вкусом, который отлично сочетается с суши, сашими, рыбными блюдами, салатами из морепродуктов.

Используется для ежедневного приготовления различных блюд японской кухни и в качестве обычной приправы на столе.

Порционная упаковка «рыбка»

Кол-во в коробке:

500 шт (4 пакета по 125 шт)

Вес брутто коробки: 6,95 кг

Размер коробки:

35 см x 32 см x 14,5 см

Объем коробки: 0,016 м³



Состав: вода 43 %, соя 25 %, соль 14 %, пшеница 15 %, сахар 2 %, глутамат натрия 1 %

Пищевая ценность: белки 6,8 г, жиры 0,5 г, углеводы 10,6 г

Энергетическая ценность: 70 ккал / 293 кДж

● ● ● насыщенность

Набор порционных упаковок «рыбка», 5 штук

4640008770510

Кол-во в коробке: 100 шт

Вес брутто коробки: 7,1 кг

Размер коробки:

36 см x 25 см x 22 см

Объем коробки: 0,0198 м³





«КЛАССИЧЕСКИЙ»

универсальный

Стеклянная бутылка

4640008770336

Состав: вода 41,2 %, соя 25,8 %, соль 17,5 %, пшеница 8 %, сахар 7,5 %

Пищевая ценность: белки 9 г, жиры 0 г, углеводы 11 г

Энергетическая ценность: 97 ккал / 406 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

●●● насыщенность

Соевый соус традиционного вкуса и классической консистенции. Используется для ежедневного приготовления различных блюд японской кухни и в качестве обычной приправы на столе.



«ЯПОНСКИЙ»

густой и насыщенный

Стеклянная бутылка

4640008770299

Состав: вода 37 %, соя 20 %, соль 20 %, сахар 18 %, пшеница 5 %

Пищевая ценность: белки 6,3 г, жиры 0 г, углеводы 31,3 г

Энергетическая ценность: 150 ккал / 628 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки:
34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

●●● насыщенность

Темно-коричневый соевый соус повышенной концентрации для ежедневного приготовления различных блюд японской кухни. После разведения водой можно использовать в качестве обычной приправы на столе.



СОУСЫ



Срок
годности:
24 мес



Условия хранения:
от 0°C до +25°C. После вскрытия
хранить в холодильнике

С соусами MAYUMI блюда из самых простых продуктов легко превращаются в изысканные, ароматные и экзотичные.

В традиционное японское меню входит рыба, обжаренная в соусе терияки. Рецепты с мясом и овощами — европейские или американские блюда последних 30 лет. Этим соусом заправляют и овощные салаты.

Соус кисло-сладкий MAYUMI подарит уникальный вкус блюдам из рыбы, морепродуктов, мяса и птицы. Отлично сочетается с рисом, лапшой и другими гарнирами.

Соус «Чили» MAYUMI — отличный маринад и соус к мясу, птице и рыбе. Жгучий вкус соуса прекрасно дополнит пиццу и пасту.



КИСЛО-СЛАДКИЙ

Стеклянная бутылка

4640008770855

Состав: вода 65,4 %, сахар 20 %, томатная паста 7 %, соль 4 %, модификационный крахмал 3 %, уксус 0,5 %, стабилизатор (E415) 0,05 %, консервант (E202) 0,05 %.

Пищевая ценность: белки 0,7 г, жиры 0,4 г, углеводы 26,4 г

Энергетическая ценность: 113 ккал / 473 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки: 34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

К основе соуса — томатной пасте — добавлены простые ингредиенты, которые в сочетании друг с другом дают традиционный для восточной кухни пикантный кисло-сладкий вкус.



ОСТРЫЙ «ЧИЛИ»

Стеклянная бутылка

4640008770794

Состав: перец чили 50 %, вода 31,9 %, соль 6 %, чеснок 5 %, уксус 3 %, сахар 2 %, модифицированный крахмал 2 %, стабилизатор (E415) 0,1 %.

Пищевая ценность: белки 0,4 г, жиры 0,3 г, углеводы 28,5 г

Энергетическая ценность: 113 ккал / 578 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
Вес брутто коробки: 8,7 кг
Размер коробки: 34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
Объем коробки: 0,0154 м³

За жгучим вкусом красного перца, составляющего основу соуса, скрывается польза. Он богат витаминами А, Р, Е, В2, В6, содержит калий и железо.



«ТЕРИЯКИ»

Стеклянная бутылка

4640008770374

Состав: соус соевый 41 %, сахар 40 %, вода 13 %, соль 2 %, рисовое вино 2 %, крахмал 1,5 %, усилитель вкуса 0,32 %, сорбиновая кислота 0,07%, глютамат натрия 0,06 %, аспартам 0.05 %

Пищевая ценность: белки 2,8 г, жиры 0 г, углеводы 2,8 г

Энергетическая ценность: 26 ккал / 109 кДж

Кол-во в коробке: 24 шт
 Вес брутто коробки: 8,7 кг
 Размер коробки: 34,7 см x 22,8 см x 19,5 см
 Объем коробки: 0,0154 м³

Продукты, замаринованные и обжаренные в соусе «Терияки» MAYUMI, приобретают аппетитный карамельный глянец и характерный блеск.

Несколько фактов о пользе терияки:

Растительный белок при брожении соевого соуса распадается на простейшие аминокислоты, одна из которых – глутаминовая – обладает особым статусом: она специальным образом воздействует на рецепторы языка, усиливая вкусовой букет блюда. Такой вид ощущений японцы называют «умами», его еще иногда переводят как «мясной» вкус. А вообще данная приправа включает почти два десятка аминокислот.

Сочетание рисового вина, соевого соуса, коричневого сахара или меда дает не только превосходную блестящую глазурь на продукте. В терияки содержатся витамины группы В, калий, натрий, фосфор, магний, железо, марганец, цинк, селен, медь и др. Хороший повод задуматься тем, кто уделяет внимание профилактике сердечно-сосудистых заболеваний или заботится о красоте волос и ногтей.



ЦИНОВКА «ПРО-ФЕССИОНАЛЬНАЯ» (матрасик бамбуковый)

Полиэтиленовый пакет

4640008770404

Состав: бамбук

Кол-во в коробке: 120 шт

Вес брутто коробки: 8,2 кг

Размер коробки:

26,5 см x 40,5 см x 28,5 см

Объем коробки: 0,03 м³



Срок
годности
не ограничен



Условия хранения:
хранить в сухом месте

24x24
CM

Циновка с широкими и полукруглыми в сечении бамбуковыми палочками — залог красивых плотных роллов, которые отлично держат форму. С ее помощью приготовить роллы разных форм: круглые, квадратные, треугольные удобно и легко.



ПАЛОЧКИ БАМБУКОВЫЕ

21 см, 8 пар

Картонная коробка

4640008770411

Состав: бамбук

Кол-во в коробке: 20 шт

Вес брутто коробки: 1,8 кг

Размер коробки: 13 см x 25 см x 13 см

Объем коробки: 0,00317 м³



Срок
годности
не ограничен



Условия хранения:
хранить в сухом месте

8
ПАР

8
пар

Считается, что палочки тренируют мелкую моторику, развивающую умственные способности, поэтому в Японии учат обращаться с ними с самого детства. Палочки для японца — это священный символ, приносящий владельцу удачу и долгую жизнь.



Мелодичное название MAYUMI в Японии — это женское имя, в переводе означает «истинно прекрасна». Для нее мы разработали логотип с тонкими нотами востока, чтобы клиенты даже вскользь чувствовали дыхание Японии.

MAYUMI производится на 10 специализированных заводах в Китае. На каждом этапе происходит строжайшая проверка качества продукции. Мы не занимаемся перепродажей, работая напрямую с заводами-производителями.

Продукты MAYUMI занимают позицию в сегменте «средний+» — наиболее прибыльном сегменте рынка на сегодняшний день.

Почему выгодно продавать товары MAYUMI:

Постоянно растущий спрос на товар

Продукты азиатской кухни давно полюбились на российском рынке. Спрос на товары для домашнего приготовления азиатских блюд постоянно растет.

Увеличение среднего чека

Товары для приготовления суши относятся к комплексным покупкам. Покупатели обязательно возьмут целый комплект, тем самым увеличивая ваш средний чек.

Выгодное позиционирование бренда

Продукты MAYUMI занимают позицию в сегменте «средний+» — наиболее прибыльном сегменте рынка на сегодняшний день.

Длительный срок хранения товара

Продукты питания пригодны для реализации в течение полутора-трех лет, а на аксессуары срок годности неограничен. Это позволяет вам закупать продукцию по мере ее продажи, не волнуясь о том, чтобы успеть распродать товары.

Гарантия качества

Безусловный возврат товара в случае выявления брака.

Продающая упаковка

Благодаря привлекательному дизайну упаковок, разработанному совместными усилиями маркетологов, дизайнеров и специалистов по продажам, покупатели, не задумываясь, выбирают MAYUMI среди других марок.

Честный состав

На этикетке нашей продукции мы указываем все ингредиенты, заявленные производителем.

Если у вас еще остались вопросы, задайте их нашему менеджеру. Звоните по телефонам:
+7 (3812) 28-06-31, +7 (499) 709-94-07



«Mayumi» — собственная
торговая марка компании
«ДИАТОР»

DIATOR

Компания «ДИАТОР»
Омск, ул. Чернышевского, 23, оф. 20

Горячая линия:

8 800 234-70-04

Представительство в Москве:

+7 (499) 709-94-07

Почта:

info@mayumi.ru

Сайт:

mayumi.ru

Представительство в Омске:

+7 (3812) 28-06-31

Почта:

sales@diator.ru

Сайт:

diator.ru