



На рынке  
с 2015 г.



Торговая марка по производству соусов и маринадов «ЛУКСУРИЯ» производит продукцию с 2015 в Санкт-Петербурге.

Наша цель, изготовление качественной продукции собственного производства для реализации на российском и международном рынках. Главная задача для нас — это сочетать высокое качество изготавливаемого продукта с доступной ценой.

Мы ориентируемся не только на узкоспециализированного потребителя, но и на обычного покупателя. Именно поэтому рецептура продукции «Луксурия» разрабатывается таким образом, чтобы их могли использовать как в промышленных масштабах, так и в домашних условиях.

Уникальный подход к изготовлению и ежедневный контроль во всех звеньях производственной цепи. Что позволяет нам предлагать линейку продукции, значительно превосходящую импортные и отечественные аналоги по вкусовым характеристикам и цене.

Наши соусы имеют оригинальный и классический вкус.

Наша цель

Уникальный  
подход

Оригинальный  
вкус



СОУСЫ НА ОСНОВЕ  
НАТУРАЛЬНОГО СОЕВОГО СЫРЬЯ





### ФАКТ

В год каждый японец  
в среднем употребляет  
около 7 литров соевого  
соуса.



## СОЕВЫЙ СОУС ГОТОВЫЙ К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Соевый соус идеально подходит для приготовления рыбных и мясных блюд, входит в состав многих салатных заправок и активно используется в маринадах.

Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта  
(средние значения):

Белки - 0,3 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 0,5 г,  
Калорийность - 3,1 ккал/ 13,1 кДж.

Срок годности 18 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 6 месяцев.



## СОЕВЫЙ СОУС

Широко используется в блюдах паназиатской кухни. В Японии и Китае его добавляют практически во все блюда.

### СОЕВЫЙ СОУС PREMIUM

Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 1,4 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 2,3 г, Калорийность – 15 ккал/ 63,7 кДж

### СОЕВЫЙ СОУС ORIGINAL

Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 1,1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 1,7 г, Калорийность – 11,3 ккал/ 48,0 кДж

### СОЕВЫЙ СОУС NORMAL

Состав: артезианская питьевая вода, соль, соевые бобы, краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, мука пшеничная, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, регулятор кислотности: лимонная кислота.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0,6 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,9 г, Калорийность – 5,8 ккал/ 24,8 кДж

---

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 6 месяцев.



### ФАКТ

Соевый соус - это результат естественного процесса ферментации. Он состоит из четырех основных продуктов - зерна сои, пшеница, соль и вода.

## СОЕВЫЙ СОУС ТЕРИЯКИ

Соус терияки — это смесь соевого соуса, рисового вина и сахара. Главным отличием является более пикантный вкус, а также, за счет наличия сахара, способность глазировать продукты при обжарке.

Состав: артезианская питьевая вода, соль, краситель: сахарный колер IV, соевые бобы, патока карамельная, мука пшеничная, регулятор кислотности: рисовый уксус, лимонная кислота, рыбный соус (экстракт анчоуса, соль), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, томатная паста, сушеные специи и овощи (лук, сельдерей, гвоздика), ароматизаторы пищевые: имбирь, чеснок.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 9,3 г, Жиры – 0,1 г, Углеводы – 40,1 г,  
Калорийность – 197,7 ккал/ 841,5 кДж.

Срок годности 18 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 6 месяцев.



### ФАКТ

Обедая в японском суши-баре, принято громко чавкать и разговаривать с набитым ртом. Молчаливое поглощение пищи могут считать знаком неуважения к повару.

## СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ

Соус «Чёрный перец» имеет изысканный пряный, но не острый, насыщенный вкус. Основу его вкуса составляет свежемолотый черный перец. Соус является прекрасным дополнением к блюдам из мяса, как в процессе приготовления, так и как основной горячий соус к готовым стейкам. Данный соус особенно популярен в Китае.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), соль, ферментированные соевые бобы, сахар, томатная паста, сухой бульон говяжий (соль, усилители вкуса и аромата (глутамат натрия, гуанилат натрия, инозинат натрия), мальтодекстрин, сахар, растительный жир, ароматизаторы (содержат молочные продукты), краситель сахарный колер III, фарш говяжий сухой), мука пшеничная, черный перец, загустители: крахмал, ксантановая камедь, краситель: сахарный колер IV, регулятор кислотности: уксусная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, подсластители: цикламат натрия, сахарин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 2,4 г, Жиры - 0,3 г, Углеводы - 11,2 г,  
Калорийность - 57,4 ккал/ 243,7 кДж

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



## ФАКТ

Сегодня около 39% всего производства черного перца приходится на Вьетнам. Индонезия производит около 15%, а Индия и Бразилия производят примерно по 10%.

## СОУС ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ТАИ

Один из популярнейших китайских соусов. Основу его вкусового букета составляет соевый соус и черный перец. Этот соус прекрасно подходит для приготовления бекона и говядины, также добавляется в процессе приготовления курицы. Соус обладает сбалансированным пряным вкусом с мясными нотками, без излишней горечи, обладает ароматом черного перца. Цвет – темно-коричневый, идеально гладкая текстура. Чтобы сохранить неповторимый аромат, соус на основе черного перца рекомендуется добавлять в блюдо в конце приготовления.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), патока карамельная, сахар, соль, загустители: крахмал, ксантановая камедь, регулятор кислотности: яблочный уксус, лимонная кислота, специи (черный перец, чеснок), краситель: сахарный колер IV, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1,4 г, Жиры – 0,1 г, Углеводы – 21,4 г, Калорийность – 91,5 ккал/ 389 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 30 суток.



### ФАКТ

Именно благодаря устрицам был изобретён первый в мире вагон-холодильник, причём придумали его в России. Он использовался, чтобы доставлять свежих устриц в Петербург, к столу царской семьи.

## УСТРИЧНЫЙ СОУС

«Устричный» соус лучше всего сочетается с мясными блюдами. В Китае его добавляют при приготовлении риса и часто используют вместо соли. Также соус можно использовать с морепродуктами, рыбой и лапшой. Чтобы соус раскрыл весь свой вкус, во время приготовления блюда его нужно обязательно подогреть.

Состав: артезианская питьевая вода, устричный соус (вода, соль, устричный экстракт, крахмал, глутамат натрия, краситель: сахарный колер I, консервант: сорбат калия), соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), рыбный соус (экстракт анчоуса, соль), загустители: крахмал, ксантановая камедь, соль, сахар, краситель: сахарный колер IV, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, регулятор кислотности: лимонная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 0,7 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 15,3 г,  
Калорийность - 63,8 ккал/ 271,2 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 60 суток.



### ФАКТ

Устрицы получают кислород и пищу, пропуская через свою раковину морскую воду. Ученые выделяют примерно полсотни видов устриц. Размер раковины устрицы-гиганта достигает 38 см, хотя обычные представители этого рода вырастают только до 8-12 см.

## УСТРИЧНЫЙ СОУС CLASSIC

Устричный classic - соус, приготовленный из устриц. Обычно под устричным соусом подразумевается популярный в странах Юго-Восточной Азии вязкий тёмный соус, изготавливаемый из сахара, соли, устричной эссенции и кукурузного крахмала в качестве загустителя. Он прекрасно раскрывает и дополняет вкус мяса. Лучше всего он подчеркивает вкус свинины и говядины. В Китае устричный соус также добавляют в овощи, креветки или поедают просто с отварным пресным рисом, который благодаря такой заправке играет новыми красками.

Состав: артезианская питьевая вода, устричный соус (вода, соль, устричный экстракт, крахмал, глутамат натрия, краситель: сахарный колер I, консервант: сорбат калия), соль, загустители: крахмал, ксантановая камедь, сахар, рыбный соус (экстракт анчоуса, соль), соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), краситель: сахарный колер IV, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, регулятор кислотности: лимонная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):  
Белки - 0,3 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 8,1 г,  
Калорийность - 33,5 ккал/ 142,2 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 60 суток.



### ФАКТ

Только мужчинам разрешается есть суши, беря их прямо руками, без использования палочек или других столовых приборов.

Женщинам же это не дозволяется: женские руки должны быть всегда чистыми, чтобы можно было в любой момент прислуживать за столом.

## ТЕРИЯКИ СОУС

Название соуса «Терияки» включает в себя два японских слова – Тери – «блеск» и Яки – «жареное».

Густой соус, который обладает сладко-соленым вкусом. Терияки часто используют в качестве маринада для белого мяса и рыбы. Также можно использовать, как самостоятельный соус к гарнирам и вторым блюдам.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, патока карамельная, загустители: крахмал, ксантановая камедь, соль, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, красители: сахарный колер IV, солнечный закат, регулятор кислотности: лимонная кислота, подсластители: цикламат натрия, сахарин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 16,4 г, Калорийность – 69,8 ккал/ 296,8 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 60 суток.



### ФАКТ

Японская говядина кобэ, вероятно, является самой дорогой в мире! Каждый день коровам делают массаж и расчесывают щеткой, а их рацион включает пиво и рис высококачественных сортов.

## ТЕРИЯКИ СОУС CLASSIC

Это традиционный японский соус. Придумали его японские повара в XVII веке, после того как в стране начали появляться иноземцы, которые в свою очередь привезли новые продукты и свои блюда. Изначально этот соус предназначался исключительно для рыбы, но позже с ним стали готовить и другие продукты. Терияки – это карамелизованный соус, темный и густой. На вкус приятный сладковато-соленый. Самые популярные блюда терияки в Японии – это рыба желтохвост и курица. За пределами Страны восходящего солнца наиболее распространен лосось терияки.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, загустители: крахмал, карбоксиметилцеллюлоза, краситель: сахарный колер IV, сушеные овощи (лук, чеснок, паприка), регулятор кислотности: лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):  
Белки – 6,1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 13,3 г,  
Калорийность – 77,5 ккал/ 329,5 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 60 суток.



### ФАКТ

Китайцы не едят сыр и творог, не пьют кефир и не перекусывают йогуртами. По одной из версий, жители Китая не употребляют в пищу молочные продукты, так как в течение многих веков позволить себе корову могли только самые богатые из них.

## ТОНКАЦУ СОУС

Классический кисло-сладкий паназиатский овощной соус. Один из самых популярных кисло-сладких соусов в Японии, который всегда сопровождает блюдо японской кухни, под одноименном названием – «Тонкацу» (отбивная из свинины в панировке). Соус отлично подходит к любым мясным блюдам и имеет интересный, насыщенный вкус.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, томатная паста, регулятор кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон, краситель: сахарный колер IV, загуститель: крахмал кукурузный, ксантановая камедь, гуаровая камедь, овощи сушеные (чеснок, лук, паприка), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, соль, подсластители: цикламат натрия, сахарин, консервант: сорбат калия, бензоат натрия, краситель: кармин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 2,1 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 14,3 г,  
Калорийность - 65,6 ккал/ 278,7 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 60 суток.



### ФАКТ

Благодаря особому устройству жабр, угорь может задерживать под жаберными крышками некоторое количество воды и потому может довольно долго оставаться на суше живым.



## УНАГИ СОУС

Соус «Унаги», является классическим соусом японской кухни и главным дополнением блюд с угрем. Это густой соус с ярким, сладко-пряным вкусом. Идеально подходит для любых блюд в сочетании с отварным рисом.

Состав: соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, артезианская питьевая вода, загустители: крахмал, ксантановая камедь, краситель: сахарный колер IV, соль, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, рыбный концентрат: hondashi (соль, сахар, порошок бонито, глюкоза, пищевые добавки: глутамат натрия, динатрий сукцинат, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные).

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 3,1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 39,7 г,  
Калорийность – 171 ккал/ 726,7 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 60 суток.





### ФАКТ

Раз в год в середине августа японцы празднуют День угря, когда во всех ресторанах и кафе подают блюда из угря.

## УНАГИ СОУС CLASSIC

Соус унаги считается традиционной японской приправой. Первоначально, его подавали к копченому или жаренному угрю, чтобы добавить тонкую изысканную «изюминку» во вкусе, замаскировать неприятный запах рыбы и увеличить срок хранения блюда. В дальнейшем соус получил широкое применение в кулинарии.

Состав: артезианская питьевая вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, краситель: сахарный колер IV, загуститель: ксантановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, подсластители: цикламат натрия, сахарин, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, соль.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 2,9 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 15,4 г,  
Калорийность - 73,3 ккал/ 311,3 кДж

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 60 суток.



### ФАКТ

В Китае ежегодно вырубают десятки миллионов деревьев для изготовления около 80 млрд одноразовых палочек для еды.

## ХОИСИН СОУС

В китайской национальной кухне соусы занимают одно из ведущих мест. Особое отношение у китайцев сложилось к изумительным «дарам моря». Так звучит в переводе на русский соус хойсин.

Соус «Хойсин» используется в маринадах в качестве самостоятельного соуса для различных блюд из мяса и птицы. Наиболее известным блюдом с соусом «Хойсин» является утка по-пекински.

Состав: артезианская питьевая вода, соус хойсин (сахар, соус из соевых бобов (вода, соевые бобы, соль, пшеничная мука), вода, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, пшеничная мука), уксус (вода, рис), кукурузный крахмал, чеснок, красители (сахарный колер I простой, кармины), перец чили, специи, белый кунжут, антиокислитель аскорбат натрия, консервант сорбат калия), сахар, томатная паста, загустители: мука пшеничная, крахмал, ксантановая камедь, соль, регулятор кислотности: рисовый уксус, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, лук, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, корица, краситель натуральный: паприка (масло растительное, маслосмолы паприки, альфа-токоферол).

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1,7 г, Жиры – 0,4 г, Углеводы – 37,6 г,  
Калорийность – 160,5 ккал/ 681,6 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 30 суток.



СОУСЫ НА ОСНОВЕ  
ПЕРЦА ЧИЛИ





### ФАКТ

Острый вкус перца интенсивнее выражен ближе к сердцевине плода.



## ЖГУЧИЙ ОСТРЫЙ ЧИЛИ

Уникальный, жгучий, как огонь вкус и яркий, аппетитный аромат, отличают его от других соусов. Красный кайенский перец, который входит в состав соуса, придает жгучий вкус и насыщенный аромат. Соус является одной из самых популярных заправок для блюд паназиатской кухни. Соус приготовленный из красного перца чили, рисового уксуса, чеснока и пряностей имеет уникальный, жгучий как огонь, вкус и яркий, аппетитный аромат. Основной остротой соус обязан содержащемуся в перце чили веществу – капсаицину.

Состав: артезианская питьевая вода, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), соль, сахар, загустители: крахмал, ксантановая камедь, регулятор кислотности: уксусная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, ароматизатор пищевой: чеснок, подсластители: цикламат натрия, сахарин, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, красители: понсо 4R, солнечный закат.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 7,8 г,  
Калорийность – 31,3 ккал/ 133,1 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 30 суток.



### ФАКТ

Жгучий вкус плодов острых сортов перца связан с наличием в них алкалоида капсаицина, уровень содержания которого колеблется в пределах 0,1-1,4%.



## ЧИЛИ ЖГУЧИЙ CLASSIC

Острый вьетнамский соус Чили приготовлен из острого красного перца по оригинальной рецептуре. Его можно подавать в качестве дип-соуса к птице и мясу или добавлять во время тушения и жарки. Соус Чили активизирует процессы пищеварения, положительно влияет на нервную систему. Содержит в себе много нужных витаминов и минеральных веществ. Также соус чили улучшает работу сосудисто-сердечной системы, обмен веществ и повышает иммунитет.

Состав: артезианская питьевая вода, загустители: крахмал, ксантановая камедь, соль, сахар, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), регулятор кислотности: уксусная кислота, подсластители: цикламат натрия, сахарин, ароматизатор пищевой: чеснок, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, красители: понсо 4R, солнечный закат.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 0 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 8,2 г,  
Калорийность - 32,8 ккал/ 139,2 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



LUXURIA™

### ФАКТ

Перец чили неплохо помогает сбросить лишний вес, ибо он отлично улучшает метаболизм.



## СЛАДКИЙ ЧИЛИ ТАЙ

Сладко-острый густой соус с добавлением семян перца чили. Знаменитый и самый популярный соус из Таиланда. Традиционно соус используется для мяса, рыбы, морепродуктов и риса. Является основой популярной заправки для лапши wok и различных салатов паназитской кухни.

Состав: артезианская питьевая вода, сахар, соль, сушеные овощи (перец чили, чеснок), загуститель: гуаровая камедь, регуляторы кислотности: уксусная кислота, лимонная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, краситель: солнечный закат.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0,2 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 35,3 г,  
Калорийность – 142,3 ккал/604,8 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 30 суток.



### ФАКТ

В апреле 2008 года первая корейская женщина-космонавт Ли Сон Ён взяла с собой несколько порций кимчи на МКС.



## КИМЧИ СОУС

Красный соус на основе томатов и перца чили. Богатый, насыщенный вкус позволяет использовать соус как заправку к холодным салатам, как маринад, как основной горячий соус ко вторым блюдам и в супы. Традиционно маринуют в соусе «Кимчи» овощи, к примеру пекинскую капусту.

Состав: артезианская питьевая вода, кетчуп томатный (вода, томатная паста, сахар, загустители: крахмал кукурузный, гуаровая камедь, ксантановая камедь, соль, регулятор кислотности: уксусная кислота, консервант: бензоат натрия, краситель: кармин, ароматизатор), сушеные овощи и специи (чеснок, паприка, перец чили, лук, имбирь), сахар, соль, регуляторы кислотности: рисовый уксус, лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenzoат), загустители: ксантановая камедь, камедь целлюлозы, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, ароматизатор пищевой: чеснок.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 1,4 г, Жиры - 0,5 г, Углеводы - 11,9 г,  
Калорийность - 57,9 ккал/ 245,5 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



## ФАКТ

Более современные сведения об этой корейской пряности обнаружены уже в 13 веке: похожую по рецептуре пасту использовали для маринования репы. Новый ингредиент — острый перец — добавился к этому соусу уже в 16 веке.

## СОУС КИМЧИ CLASSIC

Кимчи classic — уникальная по вкусовым качествам приправа в виде густой пасты. Относится к блюдам корейской кухни. Очень острый, благодаря наличию в составе огромного количества жгучего перца. По органолептическим качествам похож на томатную пасту или острый томатный соус.

Состав: артезианская питьевая вода, соль, сахар, сушеные овощи и специи (перец чили, чеснок, паприка), загустители: крахмал, ксантановая камедь, гуаровая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, ароматизатор пищевой: чеснок, красители: сахарный колер IV, солнечный закат, понсо 4R.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 0,5 г, Жиры - 0,1 г, Углеводы - 20,7 г,  
Калорийность - 86,3 ккал/ 366,5 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



### ФАКТ

Говорят, что первым европейцем, который попробовал перец чили, стал Христофор Колумб в 1493 году.



## ШРИРАЧА СОУС

Соус «Шрирача» обладает пикантным, острым вкусом с ароматом поджаренного перца чили. Соус традиционно используется в паназиатской кухне для приготовления мясных, рыбных и блюд из птицы. Часто используется в качестве дополнительного маринада для придания блюду жгучей остроты.

### СОУС «ШРИРАЧА»

Состав: артезианская питьевая вода, сахар, соль, сушеные овощи (паприка, перец чили, чеснок, лук), регулятор кислотности: уксусная кислота, загуститель: гуаровая камедь, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, красители: понсо 4R, солнечный закат.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 1 г, Жиры - 0,5 г, Углеводы - 14 г, Калорийность - 64,8 ккал/ 274,6 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.

### СОУС «ШРИРАЧА» ТАЙ

Состав: артезианская питьевая вода, томатная паста, сушеные овощи (паприка, чеснок), сахар, регулятор кислотности: рисовый уксус, уксусная кислота, соль, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), загуститель: ксантановая камедь, крахмал, гуаровая камедь, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, краситель: красный очаровательный, кармин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки - 0,9 г, Жиры - 1,5 г, Углеводы - 14,4 г, Калорийность - 72,1 ккал/ 305,1 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



СОУСЫ НА ОСНОВЕ  
РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ И РИСОВОГО УКСУСА





### ФАКТ

Многие ошибочно думают, что карри — это отдельная пряность. На самом деле это смесь пряностей, основной из которых является порошок из корня куркумы.

## КАРРИ КЛАССИЧЕСКИЙ

Соус «Карри» наиболее распространен в Индии и странах Востока. Слово «Карри», ставшее названием знаменитой пряной смеси специй, в одном из индийских диалектов означает «соус». Соус «Карри» можно использовать для мяса, овощей, рыбы, птицы, в супы, а также как в горячем, так и в холодном виде.

Состав: артезианская питьевая вода, масло растительное, сушеные овощи и специи (карри, куркума, лук, пажитник, чеснок, имбирь, кардамон, корица, гвоздика), сахар, соль, загустители: крахмал, желток яичный, стабилизаторы: гуаровая камедь, ксантановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, краситель: тартразин, подсластители: цикламат натрия, сахарин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1,4 г, Жиры – 5,4 г, Углеводы – 7,4 г,  
Калорийность – 80,5 ккал/ 349,5 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 14 суток.





## ФАКТ

Куркумин, как часть карри, очищает кровь, предупреждает образование токсинов, улучшает работу печени и помогает организму справиться с воспалительными процессами.

## ОГНЕННЫЙ КАРРИ

Соус карри стал известен давно, и был взят на вооружение поварами со всего мира. Идеальным сочетанием с ним считается баранина, но особенно ценится курица в соусе карри, которая является одним из базовых блюд для желающих научиться готовить птицу. На сегодняшний день соус успешно используется при приготовлении блюд с бобовыми, овощами и густыми супами, но классикой жанра до сих пор считается тандем с рисом.

Состав: артезианская питьевая вода, кетчуп томатный (вода, томатная паста, сахар, загустители: крахмал кукурузный, гуаровая камедь, ксантановая камедь, соль, регулятор кислотности: уксусная кислота, консервант: бензоат натрия, краситель: кармин, ароматизатор), масло растительное, сахар, сушеные овощи и специи (карри, лук, чеснок, имбирь, куркума), соль, загуститель: гуаровая камедь, регуляторы кислотности: лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenzoат), усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, подсластители: цикламат натрия, сахарин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0,8 г, Жиры – 6 г, Углеводы – 6,6 г,  
Калорийность – 83,2 ккал/ 346 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 14 суток.





### ФАКТ

Орех кешью занимает почетное первое место по количеству магния, калия, которые так необходимы нам для хорошей работы сердца и мышц.



## ОРЕХОВЫЙ СОУС

Относится к одним из традиционных японских соусов, который отлично дополняет вкус блюда. Если большинство соусов японцы употребляют с любыми блюдами, то ореховый соус рекомендуют использовать в салатах Чука, Кайсо, Хияши Вакаме, так как данный соус прекрасно сочетается с морскими водорослями. В составе ароматного орехового соуса ТМ «LUXURIA» перемолотые кешью и цельные семена кунжута.

Состав: масло растительное, артезианская питьевая вода, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), орех кешью, семена кунжута, рисовый уксус, эмульгатор: стабимульс (яичный желток, крахмал, ксантановая камедь, гуаровая камедь, соль, мальтодекстрин), соль, чеснок, усилитель вкуса и аромата: глутамат натрия, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, регуляторы кислотности: лимонная кислота, глюконо-дельта-лактон.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 4,4 г, Жиры – 38 г, Углеводы – 16,8 г,  
Калорийность – 426,6 ккал/1766,6 кДж

Срок годности – 6 месяцев, при температуре от +2 °С до 4 °С и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей месте. После вскрытия хранить от +2 °С до +4 °С, 15 суток.





### ФАКТ

Мирин – одна из важнейших приправ, используемых в традиционной японской кухне. В прошлые времена мирин использовался в качестве алкогольного напитка для женщин.

## МИРИН ФУ

Сладкий рисовый соус. Традиционно входит в состав большинства соусов паназиатской кухни. Используется в приготовлении холодных и горячих блюд, карамелизации, а так же в качестве маринадов для рыбы и мяса.

### МИРИН ФУ ПРЕМИУМ

Состав: патока карамельная, артезианская питьевая вода, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, регулятор кислотности: лимонная кислота, краситель: сахарный колер IV.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):  
Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 65 г,  
Калорийность – 258,3 ккал/ 1091,6 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 6 месяцев.

### МИРИН ФУ ОРИДЖИНАЛ

Состав: патока карамельная, артезианская питьевая вода, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия, регулятор кислотности: лимонная кислота, краситель: сахарный колер IV, ароматизатор пищевой: абрикос.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):  
Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 47,9 г,  
Калорийность – 190,4 ккал/ 804,8 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре от +5°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 6 месяцев.

**LUXURIA™**

### ФАКТ

Римские легионеры первыми начали использовать этот продукт, чтобы обеззараживать воду. Они же первыми начали применять уксус для дезинфекции ран.



## РИСОВЫЙ УКСУС

Сладковатый рисовый аромат, напоминающий бальзамический уксус, но с более выраженным древесным оттенком. Прекрасная универсальная приправа к салатам. Рисовый уксус имеет легкий вкус без резкого запаха.



### РИСОВЫЙ УКСУС ПРЕМИУМ

Состав: артезианская питьевая вода, уксус рисовый, соль, подсластители: цикламат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки - 0 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 0,7 г, Калорийность - 3 ккал/ 12,6 кДж

### РИСОВЫЙ УКСУС ОРИДЖИНАЛ

Состав: артезианская питьевая вода, уксусная кислота, уксус рисовый, соль, подсластители: цикламат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки - 0 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 0,3 г, Калорийность - 1,6 ккал/ 6,8 кДж

### РИСОВЫЙ УКСУС НОРМАЛ

Состав: артезианская питьевая вода, уксусная кислота, уксус рисовый, соль, подсластители: цикламат натрия, сахарин, краситель: сахарный колер III.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки - 0 г, Жиры - 0 г, Углеводы - 0,3 г, Калорийность - 1,4 ккал/ 5,8 кДж

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить в плотно закрытой таре до окончания срока годности.





## ФАКТ

Высушенный перец чили, острее нежели чем свежий.

## МАСЛО С АРОМАТОМ ПЕРЦА ЧИЛИ

Ароматное китайское чили масло часто используется для придания дополнительного вкуса и запаха блюдам, уже сервированным по тарелкам.

Наиболее часто масло чили используют для лапши, особенно с добавлением свинины или курицы, а также иногда к супам. Масло чили придает этим блюдам роскошный красный оттенок и восхитительный вкус.

Состав: масло растительное рафинированное дезодорированное, артезианская питьевая вода, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), ароматизатор пищевой: перец чили.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0 г, Жиры – 99,9 г, Углеводы – 0 г, Калорийность – 899 ккал/ 3696,3 кДж.

Срок годности 18 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре от +5°C до +35°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить в плотно закрытой таре, при температуре от +5°C до +25°C – 6 месяцев.



### ФАКТ

Соус барбекю (англ. barbecue sauce, сокр. BBQ sauce) — это соус, используемый в качестве маринада, приправы, для приготовления или топпинга мяса, приготовленного в стиле барбекю, включая свиные или говяжьи рёбра и курицу.

## СОУС БАРБЕКЮ

Соус барбекю (часто можно встретить сокращенное название BBQ) используется не только как соус, но и как маринад, приправа и начинка для мяса, приготовленного на гриле (обычно для свиных и говяжьих ребер, а также курицы). Этот соус весьма популярен как в США, так и по всему миру. В зависимости от страны изготовителя, ингредиенты, входящие в состав соуса, могут варьироваться от уксуса и томатной пасты до майонеза (в качестве основы), а также жидкого дыма, лукового порошка, горчицы, черного перца, подсластителей (сахара или патоки).

Состав: артезианская питьевая вода, патока карамельная, томатная паста, сахар, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), загустители: крахмал, ксантановая камедь, регулятор кислотности: уксус рисовый, лимонная кислота, соль, ароматизатор пищевой: «жидкий дым», «чернослив», «барбекю», консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, красители: тартразин, солнечный закат, понсо 4R.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1 г, Жиры – 0,1 г, Углеводы – 25,6 г,  
Калорийность – 104,3 ккал/ 454,9 кДж.

Срок годности 9 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 15 суток.



### ФАКТ

В 1514 году испанский исследователь на острове Доминика увидел, как местные индейцы жарят мясо на решетке из веток, высоко поднятой над горящими углями. Называли они решетку «Барбакоа», но впоследствии европейцы стали называть так весь процесс приготовления и с превеликим удовольствием переняли опыт аборигенов

## СОУС БАРБЕКЮ CLASSIC

Соус барбекю (часто можно встретить сокращенное название BBQ) используется не только как соус, но и как маринад, приправа и начинка для мяса, приготовленного на гриле (обычно для свиных и говяжьих ребер, а также курицы). Этот соус весьма популярен как в США, так и по всему миру. В зависимости от страны изготовителя, ингредиенты, входящие в состав соуса, могут варьироваться от уксуса и томатной пасты до майонеза (в качестве основы), а также жидкого дыма, лукового порошка, горчицы, черного перца, подсластителей (сахара или патоки).

Состав: артезианская питьевая вода, патока карамельная, томатная паста, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), загустители: крахмал, ксантановая камедь, регуляторы кислотности: уксус рисовый, лимонная кислота, соль, масло растительное, ароматизатор пищевой: «жидкий дым», «чернослив», «барбекю», консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, красители: коричневый НТ, сахарный колер IV, подсластители: цикламат натрия, сахарин.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0,7 г, Жиры – 0,5 г, Углеводы – 19 г,  
Калорийность – 81,8 ккал/ 353,7 кДж.

Срок годности 9 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 15 суток.



## ФАКТ

Вустерширский соус назван в честь великобританского графства Вустершир, где был изобретен в далеком 19 веке двумя аптекарями.

## СОУС ВОРЧЕСТЕРСКИЙ

Ворчестер-по названию английского графства Вустершир) — кисло-сладкий, слегка пикантный ферментированный английский соус, приготавливаемый на основе уксуса, сахара и рыбы. Соус используется достаточно широко — и далеко за пределами классической английской кухни, где его добавляют в различные блюда из мяса и овощей. Прежде всего, это практически незаменимый компонент салата Цезарь. Также без него не полон рецепт коктейля Кровавая Мэри. Часто соус подают к мясу — особенно к говядине (прежде всего, к стейкам, а также добавляют в тартар — блюдо из сырого рубленого мяса — и бургеры) и птице. Добавляют в заправки к холодным и горячим овощным блюдам, яйцам-пашот и даже в супы. Соус также выгодно подчёркивает вкус блюд из рыбы и морепродуктов, может быть использован и в маринадах.

Состав: артезианская питьевая вода, патока карамельная, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), рисовый уксус, рыбный соус (экстракт анчоусов, соль, сахар), томатная паста, сушеные овощи и специи (лук, гвоздика, сельдерей), краситель: сахарный колер IV, соль, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизаторы пищевые: «чеснок», «имбирь», соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenzoат), консерванты: бензоат натрия, сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 1,7 г, Жиры – 0,1 г, Углеводы – 28,8 г,  
Калорийность – 122,5 ккал/ 520,5 кДж.

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 30 суток.



### ФАКТ

Все семена перца «табаско» собраны из небольшого урожая растений перца табаско, выращенных на острове. По причине высокой ценности эти семена хранятся в сейфе до готовности.

## СОУС ПЕРЕЧНЫЙ ИЗ ПЕРЦА ТАБАСКО

Классический рецепт красного соуса не менялся 150 лет. Оригинальный соус можно добавить буквально во все блюда мира, начиная от любимой многим итальянской кухни и заканчивая яркой мексиканской. Соус усиливает вкус не только блюд, но и напитков: именно Tabasco придает незабываемый вкус коктейлю «Кровавая Мэри». Во вкусе различаются солоноватые и сладкие нотки, легкая горечь и пикантная кислинка.

Состав: артезианская питьевая вода, уксусная кислота, рисовый уксус, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenзоат), соль, перец табаско.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):

Белки – 0 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 0,4 г,  
Калорийность – 1,6 ккал/ 6,9 кДж.

Срок годности 24 месяца от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 6 месяцев.



## ФАКТ

Филиппинская версия кетчупа состоит из бананов. Также существуют морковный, грушевый, клюквенный, манговый, яблочный и хреновый кетчупы.

## КЕТЧУП

Соус, основными составляющими которого являются томаты, уксус, сахар и специи (соль, красный и чёрный перец). Первый кетчуп был сделан не из томатов, а из рыбы. Им угощали в провинции Фуцзянь, а также подавали европейцам в Кантоне. Гэ-цуп на вкус был очень необычным, но достаточно интересным. Поэтому англичане привезли рецепт домой, чтобы попытаться его воспроизвести. Но достать канонические ингредиенты оказалось очень трудно, поэтому начались эксперименты.

В результате опытов с анчоусами, пивом, грибами, грецкими орехами родился вустерский соус, существующий до сих пор. Томаты были добавлены сначала как приправа. Их не употребляли в пищу, считая ядовитыми плодами. Признание состоялось в 1830 году, после чего появился и первый вариант кетчупа, приближенного к сегодняшним знакомым рецептам. Наиболее распространенные и приемлемые сочетания кетчупа для россиян – это паста, мясо, фастфуд и пицца. В Китае его традиционно подают с рисом и рыбой, в Америке часто едят на завтрак и с картошкой фри.

Состав: артезианская питьевая вода, томатная паста, уксус рисовый, загустители: крахмал, ксантановая камедь, гуаровая камедь, краситель: кармин, ароматизаторы пищевые, соль, сахар, подсластители: цикламат натрия, сахарин, специи: перец душистый, гвоздика, корица, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия.

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения):  
Белки – 0,5 г, Жиры – 0,1 г, Углеводы – 4,5 г,  
Калорийность – 32,8 ккал/ 139,2 кДж.

Срок годности 9 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C - 15 суток.



### ФАКТ

Считается, что оригинальный кисло-сладкий соус появился в Древнем Китае в 1644 году.



## КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС

Кисло-сладкий соус- продукт, характерный для восточной, азиатской и особенно китайской кухни. Китайские варианты соуса содержат в своем составе фруктовый, как правило ананасовый, сок, уксус и сахар, а также чеснок и имбирь. Первоначально это был подслащенный рисовый уксус, позднее в него стали добавлять имбирь с чесноком, специи и фруктовые соки. Рецепты приготовления кисло-сладких соусов можно найти в китайских кулинарных книгах V-VI веков. Продукт с ярким приятным запахом способен улучшать настроение, включать защитные функции организма, помогая бороться с усталостью или простудой. Умеренное употребление соуса способствует очищению сосудов, нормализует обмен веществ, улучшает зрение. Нельзя использовать соус людям с острыми заболеваниями ЖКТ и индивидуальной непереносимостью его отдельных компонентов. Кисло-сладкий соус используют при приготовлении риса с овощами, фунчозы. Он гармонично сочетается с мясом птицы и рыбой. Соус является прекрасным дополнением к жареному картофелю и блюдам из фасоли. С кисло-сладким соусом можно подавать шашлык.

Состав: артезианская питьевая вода, яблочное пюре (сахар, яблочное пюре, загуститель: пектин, регулятор кислотности: лимонная кислота), концентрат «соковый» ананасовый (смесь концентрированных соков, лимонная кислота, фруктоза, глюкоза, концентрированные ароматообразующие и цветообразующие фруктовые и ягодные вещества), патока карамельная, соевый соус (вода, соевые бобы, соль, мука пшеничная, консервант: сорбат калия), сахар, загустители: крахмал, карбоксиметилцеллюлоза, регуляторы кислотности: уксус рисовый, лимонная кислота, аскорбиновая кислота, уксусная кислота, соль, рыбный соус (экстракт анчоуса, соль), паприка, консерванты: бензоат натрия, сорбат калия, красители: паприка (масло растительное, маслосмолы паприки, альфа-токоферол), сахарный колер IV, ароматизаторы пищевые: лемограсс, лимон, персик, абрикос, имбирь, чеснок, сельдерей, лук, гвоздика, соус капсаицин (дистиллированная вода, олигосахариды, соль, олеорезин капсикум, полисорбат 80, вкусовая добавка (кукурузный крахмал, этиловый спирт, экстракт грейпфрута), олеорезин паприки, ксантановая камедь, лимонная кислота, этил-4-гидроксibenzoат).

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта (средние значения): Белки – 0,1 г, Жиры – 0 г, Углеводы – 21,7 г, Калорийность – 90,6 ккал/ 381,1 кДж

Срок годности 12 месяцев от даты изготовления. Хранить при температуре не выше +25°C и относительной влажности воздуха не более 75%, в сухом, защищенном от света месте. После вскрытия хранить при температуре от +2°C до +4°C – 30 суток.



ДЛЯ УДОБСТВА НАШИХ ОПТОВЫХ  
КЛИЕНТОВ МЫ ПРОИЗВОДИМ:

- ▶ СОЕВЫЙ СОУС в таре 20 литров
- ▶ РИСОВЫЙ УКСУС в таре 20 литров
- ▶ МИРИН ФУ в таре 18 литров





Изготовитель: ПЕРВАЯ СОУСНАЯ КОМПАНИЯ

Юр.адрес: 188653, Ленинградская область,  
Всеволожский р-н, с.п. Агалатовское, д. Вартемяги,  
Заводская ул., строение 7, офис 5

Адрес производства: 188653, Ленинградская область,  
Всеволожский р-н, д. Вартемяги, Заводская ул., строение 7/1

☎ +7 (812) 509-509-3

☎ +7 (911) 929-08-49

🌐 [www.luxuria.guru](http://www.luxuria.guru)

📷 [luxuria\\_guru](https://www.instagram.com/luxuria_guru)

✉ [info@luxuria.guru](mailto:info@luxuria.guru)





## Выберите удобный вид упаковки

### ► Термоусадка - 250 мл / 500 мл / 1 л

Кол-во штук в упаковке:

250 мл - 12 шт; 500 мл - 6 шт; 1 л - 6 шт

Кол-во упаковок в ряду:

250 мл - 23 уп; 500 мл - 32 уп; 1 л - 21 уп

Кол-во упаковок на паллете:

250 мл - 161 уп; 500 мл - 160 уп; 1 л - 84 уп

Кол-во штук на паллете:

250 мл - 1932 шт; 500 мл - 960 шт; 1 л - 504 шт

### ► Коробки - 20 л

Соевый соус, рисовый уксус и мирин фу

Кол-во упаковок в ряду:

12 кор

Кол-во упаковок на паллете:

48 кор