



КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ
ДЛЯ КАНАЛА NORECA





О КОМПАНИИ



Мы рады приветствовать Вас на страницах каталога компании Состра для канала HoReCa!

С 2002 года компания Состра ведёт непрерывную работу по разработке и производству продуктов азиатской кухни: соусов, маринадов, заправок, лапши и других популярных продуктов. За это время мы заняли лидирующую позицию на рынке, что подтверждается ежегодными отчётами компании «Nielsen».

Имея богатый и успешный опыт в производстве и продажах, мы активно развиваем направление HoReCa, паназиатский сегмент которого пользуется всё большей популярностью.

Рады предложить сотрудничество, при котором партнёры всегда получают выгодные условия и преимущества:

- востребованный ассортимент продуктов паназиатской кухни, созданный технологами из Азии;
- экспертную поддержку стабильного и надёжного поставщика и производителя, зарекомендовавшего себя на рынке;
- аутентичные азиатские продукты, соответствующие самым высоким стандартам менеджмента производства, существующим на сегодняшний день в мире, что подтверждено международным сертификатом BRC;
- возможность разработки продукции «под ключ» (Private Label), включая рецептуры, дизайн, формат упаковки (от саше до кубических ёмкостей);
- маркетинговую поддержку, направленную на популяризацию азиатской кухни и рост прибыли каждого партнёра.

НАШЕ ПРОИЗВОДСТВО



№1 В РОССИИ

- Состра – единственный завод в России по производству соевого соуса методом естественного брожения.
- Завод был построен в 2002 году в Истринском районе Московской области, что позволяет лучше и быстрее удовлетворять запрос доставки азиатских продуктов на рынки России, СНГ и Европы.
- Площадь завода составляет 42 000 м².
- В производстве соевого соуса используются традиционно азиатские технологии, являющиеся родоначальниками для многих последующих рецептов.

200 000 ТОНН/ГОД

- Производственные мощности компании Состра превышают 200 000 тонн готовой продукции в год. Завод производит паназиатские продукты: соевые соусы и азиатские соусы, заправки для салатов и основы для супов.
- Состра заботится о том, чтобы продукт оставался аутентичным даже после переноса производства в Россию. Процесс производства происходит под управлением команды азиатских технологов.
- Готовая продукция хранится на полностью автоматизированном складе вместимостью 11 500 м².

25 ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЛИНИЙ

- Завод Состра осуществляет полный процесс производства соусов от первичной закладки ингредиентов для брожения до расфасовки в потребительскую тару.
- Оборудование завода Состра включает 25 производственных линий и предусматривает разные типы упаковки: от кубических ёмкостей до саше.
- Также Состра предлагает серию блюд готовой еды в коробочках. Их быстро и легко приготовить – нужен только кипяток, а на вкус они сравнимы с блюдами, которые привозят сервисы доставки.

НАШИ МАРКИ



300 ВИДОВ АЗИАТСКИХ ПРОДУКТОВ

- С 2002 года командой технологов Состра создано более 300 аутентичных продуктов в портфеле собственных брендов и 150 рецептов для каналов HoReCa и СТМ.
- На заводе в Подмоскowie производятся оригинальные композиции для аутентичных азиатских блюд: соусы для приготовления и соусы для макания.
- Ассортимент завода включает не только соевые соусы, но и широкую линейку ингредиентов для азиатских блюд. Популярные виды азиатской лапши, снеков и напитков импортируются из Азии.

ЭКСПОРТ В 12 СТРАН

- Сегодня продукция компании Состра представлена во всех федеральных округах России.
- Азиатские продукты компании Состра востребованы и на экспортных рынках, таких как Германия, Польша, Чехия, Украина, Беларусь, Казахстан, Киргизия, Узбекистан, Армения, Израиль, Эстония и Вьетнам.
- Дистрибуцией продукции Sen Soy на экспортных рынках Европы занимается официальный представитель компании Flavor Hub, базирующийся в Польше.

СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА

- Производство сертифицировано в соответствии с международным стандартом НАССР, что подтверждает высокое качество реализуемого продукта.
- Производство ежегодно проходит аудиторскую проверку сетевого ритейла, уровень стандартов которой сопоставим с самыми жёсткими требованиями к качеству.
- Также на заводе внедрена система управления качеством, соответствующая международным стандартам BRC (Global Standard for Food Safety), которая всегда позволяла экспортировать продукцию в Европу.



НАШИ КЛИЕНТЫ



НАШИ КЛИЕНТЫ





СОЕВЫЕ СОУСЫ

Компания Состра производит соевые соусы только методом натурального брожения.

Вкус, аромат и послевкусие соевого соуса зависят в первую очередь от состава и срока выдержки продукта на стадии созревания.

Чем дольше созревает продукт, тем соевый соус вкуснее и насыщеннее.

Ценовой сегмент СРЕДНИЙ	Ценовой сегмент СРЕДНИЙ +	Ценовой сегмент ВЫСОКИЙ
СТАНДАРТНАЯ выдержка	ДЛИТЕЛЬНАЯ выдержка	ПРЕМИАЛЬНАЯ выдержка
150 дней выдержки	200 дней выдержки	Корректировка режимов при 200-дневной выдержке



КЛАССИЧЕСКИЙ

Самый популярный соевый соус в России, приготовленный путём естественного брожения. Имеет оптимальный сбалансированный вкус и концентрацию. Подходит для использования в большинстве блюд. Возможно разбавление.

19 л	Бэг-ин-бокс	1	22 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
8,8 л	Бэг-ин-бокс	1	10 кг	55 кКал/230 кДж



PROFESSIONAL

Густой, концентрированный соус с максимальным сроком выдержки, не уступающий по своим свойствам лучшим мировым аналогам. Подходит для различных блюд, готов к разбавлению в максимальных пропорциях.

19 л	Бэг-ин-бокс	1	22 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				80 кКал/340 кДж



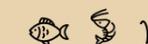
СОЕВЫЕ СОУСЫ



КЛАССИЧЕСКИЙ

Соевый соус классический изготавливается методом натурального брожения. Успешно занимает лидирующие позиции на рынке и конкурирует с премиальными брендами, имеющими мировую известность.

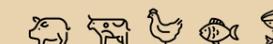
1 л	Буылка	6	7,3 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
30 мл	Дип-пот	240	7,2 кг	50 кКал/230 кДж
15 г	Саше	300	5 кг	



ДЛЯ СУШИ

Произведен методом натурального брожения по специальной японской рецептуре. Имеет более плотную консистенцию и особенные неповторимые оттенки вкуса за счет длительного периода выдержки.

1 л	Буылка	6	7,3 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				65 кКал/270 кДж



ТЕРИАКИ

Традиционный японский соус. Ананас, имбирь и чеснок придают особую пикантность готовому блюду. Используется как маринад и в качестве соуса для мяса, птицы, рыбы и морепродуктов.

1 л	Буылка	6	7,3 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				110 кКал/450 кДж



ЛАПША

Сохраняет форму и эластичность более двух суток!



ЛАПША ГРЕЧНЕВАЯ SOBA

Лапша для приготовления традиционного японского блюда с одноименным названием. Традиционный размер. Натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, гречневая мука, соль. Имеет повышенное содержание белка и пониженное содержание углеводов в составе за счет присутствия гречневой муки.

Вес	Упаковка	Кол-во	Объем
300 г	Пакет	24	7,7 кг
500 г	Пакет	12	6,4 кг
4,5 кг	Гофрокороб	1	4,8 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

350 кКал/1500 кДж



ЛАПША ЯИЧНАЯ EGG NOODLES

Круглая яичная лапша с насыщенным вкусом. Является базовым ингредиентом для целой серии азиатских рецептов. Натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, яичный порошок, соль. Содержит полезные макро и микроэлементы.

Вес	Упаковка	Кол-во	Объем
300 г	Пакет	24	7,7 кг
500 г	Пакет	12	6,4 кг
4,5 кг	Гофрокороб	1	4,8 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

350 кКал/1480 кДж

0 дним из способов приготовления лапши Sen Soy рекомендуем использовать метод двухступенчатой обработки:

- первым этапом слегка отварить и промыть лапшу в холодной воде.
- вторым этапом – довести лапшу до готовности, обжаривая с овощами и мясом или при добавлении в суп.



ЛАПША

Сохраняет форму и эластичность более двух суток!



ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ UDON

Густая лапша из пшеничной муки традиционного размера. Натуральный состав: пшеничная мука высшего сорта, вода, соль. Используется как отдельный ингредиент для приготовления супа, а также употребляется в пищу как самостоятельное блюдо с добавлением различных соусов.

Вес	Упаковка	Кол-во	Объем
300 г	Пакет	24	7,7 кг
500 г	Пакет	12	6,4 кг
4,5 кг	Гофрокороб	1	4,8 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

350 кКал/1496 кДж



Без глютена

ФУНЧОЗА

Фунчоза Sen Soy - лучшая фунчоза на рынке РФ по оценке экспертов. Рассыпчатая и упругая. Лёгкая в приготовлении: достаточно окунуть в кипяток на 3-5 мин. Имеет и другие названия: стеклянная, зеркальная, прозрачная бобовая лапша. Фунчоза используется для салатов и обжарки.

Вес	Упаковка	Кол-во	Объем
400 г	Пакет	15	7 кг
200 г	Пакет	16	3,5 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

338кКал/1420 кДж



Без глютена

ФУНЧОЗА ШИРОКАЯ

Фунчоза – самый популярный ингредиент паназиатской кухни. Обладает приятной консистенцией, легко усваивается организмом. Используется как дополнительный ингредиент в блюдах, так и в качестве самостоятельного гарнира.

Вес	Упаковка	Кол-во	Объем
180 г	Пакет	24	4,7 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

340 кКал/1420 кДж



ЛАПША

Сохраняет форму и эластичность более двух суток!



Без глютена

ЛАПША БОБОВАЯ HARUSAME

Тонкая, крахмальная, прозрачная бобовая лапша. Уникальный продукт с высоким содержанием полезных углеводов и клетчатки. Натуральный состав: горох, картофельный крахмал, зеленые бобы, вода.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
150 г	Пакет	24	3,9 кг	340 кКал/1420 кДж



ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ SOMEN

Тонкая и длинная японская лапша. Имеет нежный пшеничный вкус и аромат. Натуральный состав: мука пшеничная, соль, вода. Изготавливается из твердых сортов пшеничной муки.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
300 г	Пакет	24	7,7 кг	340 кКал/1460 кДж

Азиатская лапша – традиционный ингредиент паназиатской кухни, вкус которой, в первую очередь, зависит от соуса, который Вы выбрали. Отличительная черта азиатской кухни – многообразие соусов и яркие вкусы.

Согласно исследованию, проведенному компанией Ромир, основные критерии при выборе азиатского соуса:

- Аутентичность
- Сбалансированный вкус и аромат специй.



ЛАПША

Сохраняет форму и эластичность более двух суток!



Без глютена

ЛАПША РИСОВАЯ ФО-КНО (ФО-ХО)

В странах Азии рисовая лапша – второй по популярности продукт после риса. А в России это самая часто используемая лапша при приготовлении паназиатских блюд. Самые популярные из них – Пад-Тай и Суп Фо.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
300 г	Пакет	24	8,5 кг	350кКал/1470 кДж
200 г	Пакет	24	5,3 кг	



Без глютена

ЛАПША РИСОВАЯ НУ-ТЕУ (ХУ-ТЕУ)

Нежная тонкая, круглая лапша, популярная в паназиатской кухне. Её важное качество – упругость и эластичность после приготовления, при этом она отлично впитывает вкус соусов и приправ.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
200 г	Пакет	24	5,3 кг	340кКал/1460 кДж



ЛАПША РИСОВАЯ RICE VERMICELLI

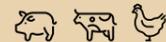
Прозрачная, тонкая рисовая лапша с неповторимым нежным вкусом. Прекрасно подходит для заправки супов и бульонов, может подаваться в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
300 г	Пакет	24	7,7 кг	340 кКал/1460 кДж





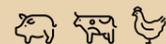
СОУСЫ



СОУС ТЕРИЯКИ

Самый популярный соус паназиатской кухни для блюд из мяса. Вязкий соус, подходит для придания глазированной корочки. Используется как классический соус для макания, так и в качестве маринада. Отлично сочетается с мясом и курицей.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	140 кКал/610 кДж



СОУС ЧЁРНЫЙ ПЕРЕЦ

Самый вкусный соус для приготовления стейков из мяса в линейке Sen Soy. Душистый, ароматный, густой соус с молотым перцем и кусочками чеснока. Используется в качестве соуса к стейкам, а также как дополнение к мясной поджарке. Предназначен для маринада, заправок.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	150 кКал/640 кДж



СОУС КИСЛО - СЛАДКИЙ

Традиционный соус с мягким вкусом перцев, сдобренных чесноком, с нежным ароматом имбиря. Подходит как для приготовления блюд из мяса и овощей, так и для макания.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	81 кКал/344 кДж



СОУСЫ



СОУС ОСТРО – СЛАДКИЙ

Традиционный соус паназиатской кухни, в котором сочетается несочетаемое. Первое впечатление острого азиатского соуса плавно переходит в сладковатое послевкусие, что делает этот соус особенно подходящим для мяса.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	92 кКал/ 393 кДж



СОУС ШРИРАЧА

Всемирно известный острый соус. Фаворит тайской, вьетнамской и мексиканской кухни. Соус с насыщенным ароматом перца чили и чеснока. Используется в качестве маринада, соуса для запекания и как соус для макания. Содержание перца чили – 55%.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
860 г	Бутылка	6	5,16 кг	78 кКал/330 кДж



СОУС ШРИРАЧА С ЧЕСНОКОМ

Одна из разновидностей соуса Шрирача с усиленным вкусом чеснока. Следует сказать, что обе рецептуры являются классической версией вкуса соуса, но в одних странах мира ее используют с более чесночным вкусом, а в других с менее.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
860 г	Бутылка	6	5,16 кг	78 кКал/330 кДж



СОУСЫ



ТАЙСКИЙ ЧИЛИ СЛАДКИЙ

Соус из перчиков чили используется для готовки и при сервировке уже готовых блюд. В соус можно макать спринг роллы, вонтоны, креветки, блюда из мяса или добавить его при готовке блюда.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	160 кКал/669 кДж



СОУС УНАГИ

Густой крем - соус с лёгким рыбным послевкусием. Благодаря густой консистенции соус используется как в маринадах, так и для сервировки блюд. Образует красивую карамельную корочку.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	130 кКал/550 кДж



СОУС КИМЧИ

Оптимальный баланс остроты, кислинки и пряностей. Используется в качестве маринада для капусты, мяса и рыбы, а также для роллов и супов с морепродуктами.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1 кг	Бутылка	6	6 кг	86 кКал/365 кДж



СОУСЫ



СЛАДКИЙ ЧИЛИ ДЛЯ КУРИЦЫ

Это популярный вариант соуса, доработанный специально для мяса. Используют в качестве соуса для маринования курицы. Подходит для подачи к говядине, свинине, рыбе, морепродуктам, тофу. Имеет сладко-острый вкус.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	140 кКал/595 кДж



СОУС УСТРИЧНЫЙ

Знаменитый устричный соус прекрасно подчеркивает вкус мясных, рыбных и овощных блюд. Отлично зарекомендовал себя как маринад для мяса, особенно хорошо подходит к говядине.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1,1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	110 кКал/460 кДж



СОУС ПАД-ТАЙ

Тамариндовый соус с насыщенным вкусом и приятным ароматом. Подходит для приготовления блюда из рисовой лапши Пад Тай, а также как дополнительный компонент к блюдам из рыбы или мяса.

				Калорийность/ Энергетическая ценность
1 кг	Бутылка	6	6,6 кг	150 кКал/620 кДж



СОУСЫ



ПАСТА ДЛЯ СУПА ТОМ ЯМ

Том Ям – главное блюдо тайской кухни, хотя в лаосской кухне он тоже присутствует. Этот популярный во всем мире кисло-острый и невероятно ароматный суп, название которого говорит за себя: Том переводится как «отваривать» и Ям как «салат с острым вкусом».



1 кг Бутылка



6 6,3 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

140 кКал/ 590 кДж



СОУС-МАРИНАД ЯКИНИКУ

Традиционный японский маринад. В составе паста мисо – один из самых полезных продуктов на основе сои, соевый соус, кунжутное масло, семечки кунжута, свежие чеснок и имбирь



500 г Бутылка



6 3,7 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

110 кКал/470 кДж

Успех азиатского блюда зависит от соуса и специй, входящих в его состав. Именно он формирует оригинальный, узнаваемый вкус и аромат азиатской кухни.

Согласно исследованию, проводимому компанией Ромир, азиатская кухня ассоциируется с:

- Остротой
- Узнаваемым/специфическим вкусом
- Пряностями/приправами
- Соусами.



РИСОВЫЕ УКСУСЫ



РИСОВЫЙ УКСУС

Высококачественный рисовый уксус 4,5% для приготовления суши и роллов по традиционной рецептуре. Изготавливается методом натурального брожения.



19 л Бэг-ин-бокс



1 20 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

16 кКал/70 кДж



КЛАССИЧЕСКИЙ

Рисовый уксус классический 4,5%. Изготавливается методом натурального брожения, но имеет более сокращенные сроки выдержки по сравнению с позицией Sen Soy Рисовый уксус.



19 л Бэг-ин-бокс



1 20 кг

Калорийность/
Энергетическая ценность

16 кКал/70 кДж

Рисовый уксус – важный ингредиент для приготовления суши, роллов, сашими. С помощью него рис становится клейким и отлично сохраняет форму.

Но применение рисового уксуса значительно шире. Кислота, которой он обладает, намного деликатнее кислоты винного или яблочного уксуса, кроме того, в его состав уже входят сахар и соль.

Рисовым уксусом практически невозможно заглушить никакое блюдо, поэтому он идеально подходит к таким продуктам, как рыба и овощи.





КОКОСОВЫЕ ПРОДУКТЫ



Без глютена

КОКОСОВОЕ МОЛОКО 5-7%

Натуральное, насыщенное сладостью кокоса молоко с густой и плотной консистенцией. Имеет ярко выраженный сливочный вкус и насыщенный аромат. Сочетается с мясом, морепродуктами и рыбой.

400 г	Жестяная банка	24	11,6 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				45 кКал/255 кДж



Без глютена

КОКОСОВОЕ МАСЛО 100%

Натуральный источник полезных витаминов и минералов. Не склонно к прогорканию, не теряет вкусовых качеств и полезных свойств при жарке и приготовлении блюд во фритюре.

200 г	Стеклобанка	24	9 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				900 кКал/3700 кДж

M

Многие ошибочно принимают кокосовую воду за кокосовое молоко, но это не так.

- Кокосовая вода – это жидкость внутри кокосового ореха, но не молоко!
- Для получения кокосового молока используется вызревшая мякоть кокоса, которую мелко разбивают в миксере и перемешивают с водой.
- При отстаивании получившаяся жидкость расслаивается на молоко и масло, которые радуют любителей кокосового вкуса во всем мире.



ИЗЮМИНКА АЗИИ



ХЛОПЬЯ ПАНИРОВОЧНЫЕ TEMPURA

Выпекаются уникальным способом, с применением технологии микроволн - тесто нагревается изнутри, поднимается и формируется в лёгкую, воздушную текстуру. Используются для получения эффекта хрустящей корочки.

100 г	Пакет	10	1,2 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				370 кКал/1580 кДж



МУКА ПАНИРОВОЧНАЯ TEMPURA

Основа для воздушного кляра, в котором готовое блюдо превращается в изысканное. Придаёт рыбе, морепродуктам, овощам и горячим роллам мягкий и нежный вкус и восхитительный аромат.

150 г	Пакет	10	1,6 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				360 кКал/1530 кДж



Без глютена

БУМАГА РИСОВАЯ

Тонкие, полупрозрачные листы из теста на основе риса и воды, которые служат основой для приготовления лёгких овощных и мясных блинчиков. Прочные в использовании.

100 г	Пакет	20	2,3 кг	Калорийность/ Энергетическая ценность
				330 кКал/1420 кДж



СВОДНАЯ ТАБЛИЦА

ПРОДУКЦИИ SEN SOY



№	SKU	Тип упаковки	Уровень остроты	Вес упаковки	Количество в коробке	Штрих-код	Страница
1	Sen Soy Соевый соус Классический	Бэг-ин-бокс	0	19 л	1	4607041135904	4
2	Sen Soy Соевый соус Professional	Бэг-ин-бокс	0	19 л	1	4607041135607	4
3	Sen Soy Соевый соус Классический	Бэг-ин-бокс	0	8,8 л	1	4607041133474	5
4	Sen Soy Соевый соус Классический	Бутылка	0	1 л	6	4607041131753	5
5	Sen Soy Соевый соус Классический	Дип-пот	0	30 мл	240	4607041137939	5
6	Sen Soy Соевый соус Классический	Саше	0	15 г	300	4607041132064	5
7	Sen Soy Соевый соус Для суши	Бутылка	0	1 л	6	4607041132019	5
8	Sen Soy Соевый соус Терияки	Бутылка	0	1 л	6	4607041132095	5
9	Sen Soy Лапша гречневая SOBA	Пакет	0	300 г	24	4607041132729	6
10	Sen Soy Лапша гречневая SOBA	Пакет	0	500 г	12	4607041135829	6
11	Sen Soy Лапша гречневая SOBA	Гофрокороб	0	4,5 кг	1	4607041130992	6
12	Sen Soy Лапша яичная EGG NOODLES	Пакет	0	300 г	24	4607041132743	6
13	Sen Soy Лапша яичная EGG NOODLES	Пакет	0	500 г	12	4607041135843	6
14	Sen Soy Лапша яичная EGG NOODLES	Гофрокороб	0	4,5 кг	1	4607041134914	6
15	Sen Soy Лапша пшеничная UDON	Пакет	0	300 г	24	4607041132705	7
16	Sen Soy Лапша пшеничная UDON	Пакет	0	500 г	12	4607041135812	7
17	Sen Soy Лапша пшеничная UDON	Гофрокороб	0	4,5 кг	1	4607041130749	7
18	Sen Soy Фунчоза	Пакет	0	400 г	15	4607041134709	7
19	Sen Soy Фунчоза	Пакет	0	200 г	16	4607041133665	7
20	Sen Soy Фунчоза широкая	Пакет	0	180 г	24	4607041135362	7
21	Sen Soy Лапша бобовая HARUSAME	Пакет	0	150 г	24	4607041136222	8
22	Sen Soy Лапша пшеничная SOMEN	Пакет	0	300 г	24	4607041132712	8
23	Sen Soy Лапша рисовая FO-KHO (ФО-КХО)	Пакет	0	300 г	24	4607041136833	9
24	Sen Soy Лапша рисовая FO-KHO (ФО-КХО)	Пакет	0	200 г	24	4607041135492	9

№	SKU	Тип упаковки	Уровень остроты	Вес упаковки	Количество в коробке	Штрих-код	Страница
25	Sen Soy Лапша рисовая HU-TEU (ХУ-ТЕУ)	Пакет	0	200 г		4607041135508	9
26	Sen Soy Лапша рисовая RICE VERMICELLI	Пакет	0	300 г	24	4607041132736	9
27	Sen Soy Соус Терияки	Бутылка	0	1,1 кг	6	4607041135690	10
28	Sen Soy Соус Чёрный перец	Бутылка	1	1,1 кг	6	4607041135676	10
29	Sen Soy Соус Кисло - сладкий	Бутылка	0	1,1 кг	6	4607041135980	10
30	Sen Soy Соус Остро - сладкий	Бутылка	1	1,1 кг	6	4607041135997	11
31	Sen Soy Соус Шрирача	Бутылка	1	860 г	6	4607041137366	11
32	Sen Soy Соус Шрирача с чесноком	Бутылка	4	860 г	6	4607041137670	11
33	Sen Soy Соус Тайский чили сладкий	Бутылка	3	1,1 кг	6	4607041135973	12
34	Sen Soy Соус Унаги	Бутылка	0	1,1 кг	6	4607041136437	12
35	Sen Soy Соус Кимчи	Бутылка	4	1,1 кг	6	4607041136420	12
36	Sen Soy Соус Сладкий чили для курицы	Бутылка	3	1,1 кг	6	4607041137274	13
37	Sen Soy Соус Устричный	Бутылка	0	1,1 кг	6	4607041137243	13
38	Sen Soy Соус Пад-тай	Бутылка	0	1,1 кг	6	4607041133122	13
39	Sen Soy Паста для супа Том Ям	Бутылка	0	1 кг	6	4607041137236	14
40	Sen Soy Соус-маринад Якинику	Бутылка	0	500 мл	12	4607041133719	14
41	Sen Soy Рисовый уксус	Бэг-ин-бокс	0	19 л	1	4607041136079	15
42	Sen Soy Рисовый уксус Классический	Бэг-ин-бокс	0	19 л	1	460701137380	15
43	Sen Soy Рисовый уксус Для суши	Бэг-ин-бокс	0	10 л	1	-	15
44	Sen Soy Кокосовое молоко 5-7%	Жестяная банка	0	400 мл	24	4607041134099	16
45	Sen Soy Кокосовое масло 100%	Стеклянная банка	0	200 мл	24	8936181660103	16
46	Sen Soy Хлопья панировочные TEMPURA	Пакет	0	100 г	10	4607041134310	17
47	Sen Soy Мука панировочная TEMPURA	Пакет	0	150 г	10	4607041134303	17
48	Sen Soy Бумага рисовая	Пакет	0	100 г	20	4607041133771	17



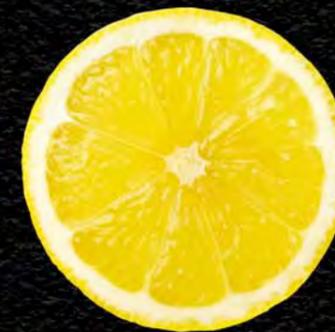


О потребителях азиатской кухни

Представители целевой аудитории считают себя гурманами и путешественниками и описывают себя следующим образом:



Компания предлагает разные виды упаковки:



Офис:
117485, Москва,
ул. Профсоюзная, д.84/32
Тел. +7 (495) 108-32-88
e-mail: info@sostra.ru
www.sostra.ru



Склад:
143521, Московская область,
Истринский район,
с/пос. Лучинское,
дер. Давыдовское,
ул. Дачная, строение 8



Скачать каталог
по QR-коду



2023