

AZIOS VIRTUVĒ



 Bidfood



KIKKOMAN®

Ar mėgstate eksperimentuoti ir išbandyti naujas tendencijas? Tuomet KIKKOMAN padažų asortimentas yra būtent tai, ko reikia, norint sukurti naujus ir modernius virtuvės skonus:

- **Aukšta kokybė ir biudžetui draugiški produktai, kurie be didelio vargo leidžia sukurti daugybę patiekalų variacijų.**
- **Platus asortimentas: nuo veganiškų, be gliuteno iki mažai druskos turinčių produktų.**
- **Taupykite savo laiką ir pinigus atrasdami naujus skonus.**



**PROFESIONALIOS
PAKUOTĖS
VIRTUVĖS
PROFESIONALAMS**

PROFESIONALŪS PRODUKTAI SU GARANTUOTA SĖKME

Nuo tradicinių iki modernių, nuo klasikos iki umami skonio bombų – KIKKOMAN padažų asortimentą sudaro devyni produktai, kurie kaskart įkvėpia profesionalus kurti bei tobulėti virtuvėje. Atraskite Azijos ir Pietų Afrikos skonus savo virtuvėje akimirksniu!

KIKKOMAN jau daugiau nei šimtmetį užtikrina aukščiausią produkcijos kokybę, nes puoselėja tradicinius meistrystės principus. Iki šiol mūsų sojų padažai gaminami lėtai, naudojant tik vandenį, sojas, kviečius ir druską. Gamybos metu, padažai tris kartus fermentuojami tam, kad galėtų visiškai atsiskleisti jų sodrus skonis.

O kaip mes siekiame modernumo? Nuolat kurdami ir atrasdami naujus skonus: su sezamu, citrusiniais vaisiais ar čili pipirais bei puoselėdami kulinarinę kultūrą, apimančią visus mitybos stilius.

Skanaus ir malonių naujų atradimų!



TURINYS

Makaronai	4
Padažai	6
Prieskoniai ir maisto priedai	23
Konservacija	24
Grybai	25
Aliejai, riebalai, actas	26
Sultiniai, sriubos	28
Birūs ir džiovinti	29
Daržovės	33
Žuvis	36
Jūros gėrybės	39
Pusgaminiai	43
Tešla, bandelės	44
Sūris	44
Pramoninės prekės	45



MAKARONAI



20784 **Makaronai ryžių lakštiniai**
3 mm, 400 g



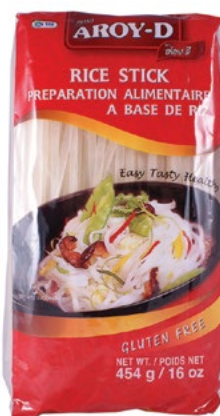
21959 **Makaronai ryžių lakštiniai**
5 mm, 400 g



21512 **Makaronai stori Udon**
200 g



24152 **Makaronai Udon, FUDO**
1 kg



25948 **Makaronai ryžių lakštiniai, Aroy-D**
5 mm, 454 g



25949 **Makaronai ryžių lakštiniai, Aroy-D**
3 mm, 454 g



24952 (+C)

Makaronai greito paruošimo

500 g



20713 (+C)

Makaronai kvietiniai su kiaušiniu (greito paruošimo)

500 g



24151 (+C)

Makaronai kvietiniai su kiaušiniu (greito paruošimo), FUDO

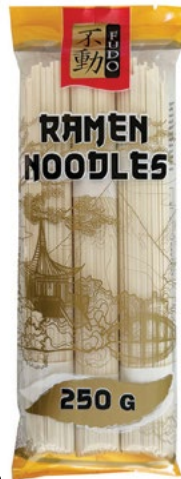
500 g



26097 (+C)

Makaronai grikių Soba, Fudo

250 g



26100 (+C)

Makaronai kvietiniai Ramen, Fudo

250 g



26162 (+C)

Mung pupelių makaronai, vermišeliai, FUDO

1 kg

26041 ❄️

Makaronai Ramen, Asiya

2,6 kg (21 vnt. x 124 g)



Aukščiausios kokybės ramen makaronai sukurti autentiškos japoniškos virtuvės mėgėjams. Tai puikus pasirinkimas tradiciniams ramen patiekalams, kurie pradžiugins net ir išrankiausius gurmanus. Paruošti pagal tradicinį receptą, garantuojantį tikrą japonišką skonį.

1,5 mm storio makaronai puikiai sugeria sultinį, todėl dėl savo elastingumo juos valgyti itin malonu, o paruošiami vos per vieną minutę, puikiai tinka greitam ir skaniam patiekalui.



PADAŽAI



23620 (+C)

Čili padažas Sriracha Mayo

455 ml



24099 (+C)

Aštrus čili padažas Sriracha Flying Goose

730 ml/860 g



23793 (+C)

Čili padažas Sriracha Tabasco

483 ml

Aštrus ir sodrus čili padažas, kuriame susilieja rytietiškos sriracha tradicijos su legendiniu Tabasco čili pipirų actu. Subalansuotas aštrumas, švelnus saldumas ir rūgštelė puikiai tinka gardinti mėsą, jūros gėrybes, makaronus ar sriubas



24632 (+C)

Mirinas Teriou

18 L

Mirinas „Teriou“ - tai saldaus japoniško ryžių vyno alternatyva, sukurta specialiai maisto gamybai, kai reikalingas tradicinis mirino skonis, tačiau be didelio alkoholio kiekio. Jis pasižymi subalansuotu saldumu, lengvu umami poskoniu ir natūraliu blizgesiu, todėl idealiai tinka padažams, glazūravimui, marinavimui, sriuboms ar net desertų gamyboje. Taip pat puikiai tinka ruošiant suši ryžius.



25061 (+C)

Mirinas YUMMYTO

1 L



26075 (+C)

Čili padažas Sriracha (česnakų skonio) Uni-Eagle

875 g

Klasikinis sriracha padažas visada pasižymi subtiliu česnako aromatu, tačiau ši versija skirta tiems, kurie nori jo dar daugiau. Čili ir česnako derinys suteikia dar ryškesnį, sodresnį skonį, kuris pabrėžia patiekalų skonį. Puikus pasirinkimas česnako gerbėjams – nuo ramen ar wok patiekalų iki sumuštinų, užkandžių ar net picų. Tinka veganams ir vegetarams.



26076 (+C)

Čili padažas Sriracha (citrinžolės skonio) Uni-Eagle

885 g

Ši Sriracha versija praturtinta citrinžolės gaiva, kuri čili aštrumui suteikia lengvo, aromatingo gaivumo. Tradicinis česnako ir čili derinys įgauna naują atspalvį, primenantį Pietryčių Azijos virtuvę. Puikus pasirinkimas norintiems išbandyti kažką įdomesnio, tinka prie jūros gėrybių, vištienos, salotų ar tiesiog kaip pagardas kasdieniams patiekalams. Tinka veganams ir vegetarams.



26077 (+C)

Čili padažas Sriracha Mayo Uni-Eagle

800 g

Kreminė majonezo tekstūra susilieja su pikantišku Sriracha aštrumu, suteikianti puikų balansą tarp švelnumo ir ryškaus skonio. Padažas universalus: tinka kaip užtepėlė sumuštiniams, mėsainiams ar bao bandelėms, taip pat kaip padažas traškučiams, keptoms bulvytėms, jūros gėrybėms ar ryžių patiekalams. Patogus būdas suteikti patiekalams šiuolaikišką Azijos prieskonį be jokio papildomo darbo virtuvėje. Tinka veganams ir vegetarams.



4488 (+C)

Čili padažas Sriracha

740 ml



25976 (+C)

Čili padažas Sriracha Super Hot (aštrus) Uni-Eagle

820 g



25968 (+C)

Padažas Hoi Sin, Uni-Eagle

920 g



KIKKOMAN „Teriyaki“ siūlo profesionalioms virtuvėms efektyvų būdą įtraukti autentišką Japonijos skonį į savo patiekalus. KIKKOMAN „Teriyaki“ išsiskiria saldžiu ir aštriu skoniu – natūralaus sojų padažo, vyno ir prieskonių mišiniu. Rezultate gaunamas harmoningas, intensyvus, tačiau gerai subalansuotas skonis. Dėl savo konsistencijos KIKKOMAN „Teriyaki“ puikiai prilimpa prie patiekalo paviršiaus, todėl yra idealus glazūravimui. Ji puikiai dera su paukštiena, mėsa, žuvimi, jūros gėrybėmis bei daržovėmis. Tinka veganams.

25334

Padažas KIKKOMAN
Teriyaki 975 ml

KIKKOMAN „Unagi“ skirtas restoranams, kurie specializuojasi autentiškoje japonų virtuvėje. Iš pradžių sukurtas ungurių patiekalams, jis taip pat puikiai dera su daugeliu kitų patiekalų. Jo skonis primena KIKKOMAN sojų padažą – tai viena iš „Unagi“ padažo ingredientų. Jis išsiskiria savitu saldumu ir švelnia, tiršta tekstūra, kuri pagerina bet kurio patiekalo skonį ir išvaizdą. Geriausiai tinkantis prie japoniškų patiekalų, tokių kaip sušiai, sašimiai ir ungurių pagrindu pagamintų patiekalų, KIKKOMAN „Unagi“ padažas taip pat puikiai tinka kaip mėsos ar žuvies pagardas. Tinka veganams.

25336

Padažas KIKKOMAN
Sushi Unagi 975ml





 **KIKKOMAN**[®]

Norite kreminio, riešutinio skonio akcento? Rinkitės **KIKKOMAN sezamų padažą!** Švelnaus aromato ir šilkinės tekstūros padažas puikiai dera su įvairiausiais patiekalais. Sezamų padažas yra neatsiejama Azijos virtuvės dalis, tačiau jis taip pat puikiai papildo ir kitų pasaulio virtuvių patiekalus, praturtindamas juos naujais skoniais. Šis kreminis padažas, pagardintas ryžių actu ir KIKKOMAN sojų padažu, pasižymi švelniu, subtiliai aromatingu skoniu. Patiekiamas karštas ar šaltas, galite jį užpilti ant makaronų, įmaišykite į salotų užpilus ar sumuštinčius, gardinkite ryžių dubenėlius ar naudokite žuviai kepti.

25333

Padažas KIKKOMAN
sezamų

Išskirtinis padažas, pagamintas iš natūraliai fermentuoto KIKKOMAN sojų padažo. Druskos kiekio sumažinimas užtikrinamas specialiu fermentacijos procesu, kuris padeda išsaugoti unikalų sojų padažo skonį ir aromatą. Palyginti su originaliu KIKKOMAN sojų padažu, šio padažo skonis yra toks pat, tačiau druskos kiekis yra sumažintas 43%. **KIKKOMAN „Less Salt“** sojų padažas niekuo nenusileidžia originalui: išlieka unikalus, ryškus aromatas ir umami sodrumas. Užtenka vos vieno šlakelio, kad būtų sustiprintas natūralus mėsos, žuvies ar daržovių patiekalų skonis. Taip pat puikiai tinka pagardinti sriubas, salotas padažus bei marinatus. Tinka veganams.

24269

KIKKOMAN padažas sojos lengvas
(mažiau druskos) 975ml





 **KIKKOMAN**[®]

KIKKOMAN „Kimchi“ – tai klasikinis daržovių patiekalas iš Korėjos. Fermentuotos daržovės suteikia ištis unikalių sūrų, aštrų ir sodrų skonį. Puikus daugelio patiekalų garnyras. KIKKOMAN „Kimchi“ čili padažas taip pat tinkamas įvairių patiekalų pagardimui – nuo paprastų ryžių ar makaronų iki sriubų bei troškinių. Jis taip pat puikiai tinka prie kepto ar gruzdinto maisto. Juo klasikinį majonezą galite nesunkiai paversti aštriu. KIKKOMAN „Kimchi“ čili padažas patiks ne tik Azijos virtuvės žinovams, bet ir tiems, kurie mėgsta aštrumą.

25331

Padažas KIKKOMAN
Kimchi 1,180 kg

KIKKOMAN sojų padažas suteikia išskirtinį skonį bet kuriam patiekalui – tiek gaminimo metu, tiek ant lėkštės. Dėl sodraus aromato jis puikiai tinka ne tik Azijos virtuvei, bet ir viso pasaulio kulinarijai. Jis puikiai dera tiek prie mėsos, žuvies ar daržovių, tiek prie saldžių patiekalų. Keturi natūralūs ingredientai: vanduo, sojos pupelės, kviečiai ir druska, bei šimtmečius išlaikyta tradicija. Jokių priedų, dažiklių ar skonio stipriklių, tik natūralus fermentacijos procesas, trunkantis net 6 mėnesius, kurio metu išsiskleidžia daugiau nei 300 aromatų ir išgaunamas sodrus umami skonis, skaidri spalva bei nepakartojamas kvapas. Galima naudoti kaip stalo padažą, marinatą, kepant, gardinant ar tiesiog kaip sveikesnę alternatyvą druskai. Tinka veganams.

20611

Padažas sojos
KIKKOMAN 1 L



**KIKKOMAN**[®]

KIKKOMAN „Ponzu“ – tai sojų padažas ir citrusinių vaisių derinys, įkvėptas japoniškų kulinarinių tradicijų. Šis padažas išsiskiria gaviu, subalansuotu skoniu, kuriame susilieja sūrios, rūgščios, saldžios ir švelniai aštrios natos. Dėl savo universalumo KIKKOMAN „Ponzu“ puikiai tinka tiek karštiesiems, tiek šaltiems patiekalams. Gardinkite žuvies filė, vištieną, jautieną ar daržoves, o taip pat naudokite kaip padažą mirkymui ar salotoms užpilti. Šis padažas suteikia patiekalams gaivumo, lengvumo ir išskirtinį skonio gilumą, todėl yra puikus pasirinkimas tiek moderniai, tiek tradicinei virtuvei. Tinka veganams.

25335Padažas KIKKOMAN
sojos Ponzu 1 L

KIKKOMAN „Poke“ padažas yra harmoningas natūralaus sojų padažo, skrudinto sezamų aliejaus, citrinos sulčių ir aštraus čili pipiro mišinys. Tai paprastas būdas suteikti gaivaus aštrumo įvairiems pikantiškiems patiekalams. Profesionalioms virtuvėms šis KIKKOMAN padažas yra ne tik ingredientas, bet ir universali priemonė, leidžianti greitai paruošti skanius ryžių dubenėlius. Taip pat puikiai tinka kaip padažų, marinatų, užpilų ir daugelio kitų patiekalų pagrindas. Tinka veganams.

25332Padažas KIKKOMAN
Poke 975ml



 **KIKKOMAN**®

KIKKOMAN „Tamari“ sojų padažas visiškai neturi gliuteno, todėl tinka tiems, kurie yra alergiški kviečiams/gliutenui arba serga celiakija. Pagamintas vos iš keturių ingredientų – vandens, sojų pupelių, druskos ir acto – ir be jokių dirbtinių priedų ar dažiklių, padažas lėtai brandinamas naudojant specialų nekvietinį gamybos procesą, įgauna sodrų skonį ir aromatą, labai artimą originaliam „Kikkoman“ sojų padažui, todėl išlaiko tą patį universalumą maisto gamyboje.

26095

Padažas sojos be gliuteno
KIKKOMAN Tamari 1 L

KIKKOMAN sojų padažas profesionaliam naudojimui. KIKKOMAN sojų padažas suteikia išskirtinį skonį bet kuriam patiekalui – tiek gaminimo metu, tiek ant lėkštės. Dėl sodraus aromato jis puikiai tinka ne tik Azijos virtuvei, bet ir viso pasaulio kulinarijai. Jis puikiai dera tiek prie mėsos, žuvies ar daržovių, tiek prie saldžių patiekalų. Keturi natūralūs ingredientai: vanduo, sojos pupelės, kviečiai ir druska, bei šimtmečius išlaikyta tradicija. Jokių priedų, dažiklių ar skonio stipriklių, tik natūralus fermentacijos procesas, trunkantis net 6 mėnesius, kurio metu išsiskleidžia daugiau nei 300 aromatų ir išgaunamas sodrus umami skonis, skaidri spalva bei nepakartojamas kvapas. Galima naudoti kaip stalo padažą, marinatą, kepant, gardinant ar tiesiog kaip sveikesnę alternatyvą druskai. Tinka veganams.

25337

Padažas KIKKOMAN
Sojos Professional 20L





TRYS AMŽIAI MEISTRIŠKUMO

Sojų padažas – vienas seniausių pasaulyje prieskonių ir pagardų, kuris maisto gamyboje naudojamas jau daugiau nei 2000 metų. Bėgant amžiams, jis atkeliavo į Japoniją, kur tradicinis fermentacijos procesas buvo išstobulintas ir išgrynintas, sukuriant shoyu – sodraus ir gilaus skonio prieskonį, kurį šiandien vadiname sojų padažu. Nuo tada ir prasidėjo Kikkoman istorija, kuomet XVII a. viduryje trys šeimos įkūrė fermentacijos gamyklą Nodos kaimo bendruomenėje prie Edo pės – netoli dabartinio Tokijo.

VARDAS, KURIS PASAKOJA ISTORIJĄ

KIKKOMAN pavadinimas pasirodė esąs itin prasmingas. Japonų kalboje kikko reiškia „vėžlio kiauta“, o man – „dešimt tūkstančių“. Japonijos kultūroje vėžlys nuo seno laikomas pastovumo ir ilgaamžiškumo simboliu, nes šis gyvūnas gali gyventi net iki dešimties tūkstančių metų. Įkūrėjų šeimos tikėjo, kad jų gamykla klestės ir išliks per amžius – ir jos buvo teisios. Šimtmečius menantis Kikkoman logotipas – šešiakampis, simbolizuojantis vėžlio kiautą, su „dešimties tūkstančių“ ženklų centre – yra vienas seniausių pasaulyje vis dar naudojamų prekės ženklų.

Šiandien, pasikeitus beveik dvidešimčiai kartų, jų palikuonys vis dar vadovauja įmonei, kuri tapo pirmąjį sojų padažo prekės ženklu pasaulyje.

JAPONIŠKO TIPO

Natūraliai brandintas sojų padažas



Sojų pupelės



Kviečiai



Druska



Pelėsis „Koji“



Laktobakterijos



Mielės



Raugas (Moromi)

**Fermentacija
6-12 mėnesių**

KELI MĖNESIAI

Turtingas ir subalansuotas skonis

Intensyvus aromatas

Raudona-ruda spalva

KINIŠKO TIPO

Pusiau brandintas sojų padažas



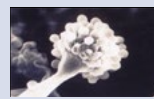
Sojų pupelės



Kviečiai



Druska



Pelėsis „Koji“

Išgavimas karštu vandeniu

Kelios savaitės

Cukrus
Dažiklis: karamelė
Natrio Glutomas
Hidrolizuoti augaliniai baltymai
Konservantai
Skonio stiprikliai

KELIOS SAVAITĖS

Mažiau skonio
+Cukrus
+MSG

Mažiau arba jokio brandinto aromato

Šviesus ir tamsus
Karamelinė Drumzlina

CHEMINIO TIPO

Nebrandintas sojų padažas (dirbtinis)



Sojų pupelės

Rūgštinis skaidymas druskos rūgštimi (HCl)
Neutralizavimas natrio karbonatu (Na₂CO₂)

3-monochlorpropanolis

Kelios dienos



Druska

Cukrus
Dažiklis: karamelė
Natrio Glutomas
Hidrolizuoti augaliniai baltymai
Konservantai
Skonio stiprikliai

Termolizė virš 100 °C

KELIOS DIENOS

Mažiau skonio
+Cukrus
+MSG

Cheminis ir degusių kvapas

Šviesus ir tamsus
Karamelinė Drumzlina



22002 (+C)

**Sojos pupelių pasta
aka miso tamsi**

1 kg

Sodraus, intensyvaus skonio ir tamsios spalvos miso pasta. Ilgiau fermentuotas, turintis daugiau umami ir druskingumo, idealus ingredientas sočių sriubų, glazūrų, BBQ marinatų ir wok patiekalų pagrindui. Puikiai dera ir vakarietiškuose patiekaluose – pagyvina troškinius, kepinus ar padažus prie mėsos, suteikdamas gylio ir sodrumo.



24150 (+C)

**Sojos pupelių pasta
shiro miso šviesi Hikari**

1 kg

Švelnaus skonio, šviesiai gelsvos spalvos fermentuotų sojų pupelių pasta. Subalansuotas, lengvai salstelėjęs umami, puikiai tinka sriuboms, padažams, marinavimui ir troškiniams. Tinka ne tik Azijos patiekalams – naudokite vietoje sultinio, gardinkite trintas sriubas, makaronų padažus, salotų užpilus ar net gaminant sūdytą karamelę.



26111 (+C)

**Sojos padažas tamsus Pearl
River Bridge**

1,8 l



26086 (+C)

**Sojos padažas Pearl River
Bridge**

1,8 l



26085 (+C)

**Sojos padažas Pearl River
Bridge**

8 l



21956 (+C)

Padažas sojos tamsus

500 ml



26112 (+C)

Sojos padažas Pearl River Bridge

500 ml



20714 (+C)

Sojos padažas Jade Bridge

625 ml





26160 (+°C)

Saldžiarūgštis padažas-glazūra Sweet & Spicy, Sempio

1 l

Saldžiarūgštis padažas, specialiai skirtas mėsų ar gruzdintų užkandžių, tokių kaip traški vištiena, glazūravimui. Suteikia patiekalams ryškią raudoną spalvą ir švelnų aštrumą. Taip pat gali būti naudojamas kaip pagardas ryžiams, makaronams, daržovėms, wok patiekalams ar tiesiog mirkymui.



26159 (+°C)

Sojų ir česnakų padažas-glazūra Soy & Garlic, Sempio

1 l

Sodraus skonio, saldus, tirštas sojos ir česnakų padažas, specialiai skirtas grill patiekalų ar gruzdintų užkandžių, glazūravimui. Taip pat tinka wok patiekalams ar net kaip marinatas.



26109 (+°C)

Padažas Pad Thai, Cock Brand

1 kg

Autentiškas Tailando virtuvės skonis jūsų patiekaluose. Jau paruoštas naudojimui, tereikia įdėti norimą kiekį. Puikiai subalansuoja saldumo, rūgštumo ir pikantiškumo skonį su tamarindo pasta, česnakų bei žemės riešutais, todėl puikiai tinka tiek tradiciniam Pad Thai makaronams, tiek marinatuose ar kituose wok patiekaluose.



24148 (+°C)

Padažas saldžiarūgštis (Sweet chili) FUDO

5,1 kg



22552 (+°C)

Padažas saldžiarūgštis (Sweet chili) Royal Thai

4,5 l



25962 (+°C)

Padažas saldžiarūgštis (Sweet chili) FUDO

840 g

Knorr azijietiški padažai jūsų autentiškiems patiekalams

Knorr
PROFESSIONAL

NAUJIENA!



Lakštiniai (Noodles) makaronai su kiaušinių baltymais Knorr, 3 kg
25919

- Puikiai tinka azijietiškos sriuboms, salotoms ir WOK patiekalams;
- Virdami išlaiko formą ir nesulimpa laikomi karštai;
- SUDĖTIS: kietųjų KVIEČIŲ manų kruopos, KIAUŠINIŲ baltymai (12%).
- Virimo trukmė: 9 min.



Įkvėptas japoniško Teriyaki padažo recepto. Puikiai tinka ne tik japonų virtuvei, bet ir tradiciniams patiekalams papildyti.

Padažas Teriyaki Knorr, 1 l
23369



Padažas su aitriąja paprika ir pomidorais. Naudojamas mėsei marinuoti prieš kepanč ar grilinant. Suteikia patiekalams pikantišką skonį su pomidorų poskoniu.

Padažas su čili ir pomidorais, aštrus Pang Gang Knorr, 1 l
6889



Saldesnis ir šiek tiek tirštesnis, nei klasikinis sojų padažas. Suteikia patiekalams tamsiai auksinę spalvą ir savitą skonį. Puikiai tiks šiltiems ir šaltiems padažams ruošti ar mėsei marinuoti.

Padažas sojos saldus Ketjap Manis Knorr, 1 l
6887



Nepakeičiamas gaminant stir-fry patiekalus. Tereikia įpilti padažo į WOK keptuvėje kepamas daržoves ar mėsą. Suteikia patiekalams rytietiško saldžiai aštraus skonio su daržovių poskoniu.

Padažas sojos su čili, aštrus Sambal Manis Knorr, 1 l
6886



Unilever
Food
Solutions



9017 (+C)

Padažas Teriyaki, Horeca Aroma

1 l



9015 (+C)

Padažas saldžiarūgštis Horeca Aroma

1 l



25244 (+C)

Kabayaki stiliaus padažas (be sojos) FOOD IDEAS

1 kg



20885 (+C)

Padažas saldžiarūgštis (Sweet chili) Royal Thai

700 ml



26096 (+C)

Padažas Sushi Unagi, YUMMYTO

1,8 l



26084 (+C)

Padažas Teriyaki (tirštas) Pearl River Bridge

1,8 l



7922 (+C)

Fermentuotų sojų padažas be glitimo Chef Club

1 l



1093 (+C)

Padažas Kimchi Moto Chilli

450 g



20716 (+C)

Žuvies padažas Squid

700 ml



25953 (+C)

Padažas Teriyaki (tirštas) Lee Kum Kee

2200 g

Kokybiško sojų padažo ir prieskonių mišinys, suteikiantis saldumo ir pikantiško skonio jūsų gaminiams patiekalams. Idealiai tinka wok patiekaluose, mėsos marinavimui, kepinimui ant grotelių arba tiesiog užtepti ant mėsos, žuvies, jūros gėrybių ar daržovių kepatant orkaitėje. Tinka veganams ir vegetarams.



25956 (+C)

Austrių padažas (10% austrių ekst.) Pearl River Bridge

2400 g

Sodrus austrių padažas, suteikiantis patiekalams gilų umami ir švelnų, saldžiai sūrų skonį. Neatsiejamą Azijos virtuvės dalis, tinkanti troškiniams, makaronams, wok patiekalams ir marinavimui, puiki bazė kitiems patiekalams. Didelė pakuotė profesionaliai virtuvei.



25967 (+C)

Padažas Hoi Sin, Pearl River Bridge

2200 g

Tirštas ir aromatingas Hoisin padažas su sodriu, saldžiai sūriu skoniu ir azijietišku prieskonių natomis. Tinka glazūruoti mėsą, gardinti wok patiekalus ar naudoti kaip pagardą užkandžiams. Didelė pakuotė skirta profesionaliai virtuvei. Tinka veganams ir vegetarams.



25957 (+C)

Austrių padažas (5% austrių ekst.) Lee Kum Kee

2310 g



20718 (+C)

Austrių padažas (0.25% austrių ekst.), Thai Choice

700 ml



25955 (+C)

Austrių padažas (10% austrių ekst.) Pearl River Bridge

510 g



25969 (+C)

Tom Kha Kai pasta Aroy-D

400 g

Tailandietiška Tom Kha sriubos pasta, praturtinta laimo lapais, citrinžole bei galangalu. Leis greitai paruošti gaivią, saldžiarūgščią bei kremingą sriubą su vištiena ar jūros gėrybėmis. Taip pat idealiai tinka mėsos ar žuvies marinavimui.



26078 (+C)

Tom Yum pasta Aroy-D

1 kg



25970 (+C)

Geltona kario pasta Aroy-D

400 g



25971 (+C)

Raudona kario pasta Aroy-D

400 g



25972 (+C)

Žalia kario pasta Aroy-D

400 g



26153 (+C)

Sezamų pasta Tahini SESALI

300 g



25966 (+C)

Sezamų pasta Tahini

300 g





20719

Tom Yum pasta

454 g



25961

Tom Yum pasta Cock Brand

900 g



26158

Čili pipirų pasta Sambal Oelek, Lucullus

725 g,

Tradicinė Indonezijos čili pasta, pagaminta iš šviežių maltų čili pipirų, savo tekstūra primenanti adžika. Ji pasižymi grynu, intensyviu aštrumu. Sambal Oelek dažnai naudojamas padažams, marinadams, sriuboms ar wok patiekalams.



20780

Pasta Sambal Oelek Čili Wendjoe

725 g



26156

Čili pasta GOCHUJANG Sempio

1 kg



25049

Čili pasta GOCHUJANG Sempio

500 g

Pikantiškas, aštrus ir fermentuotas korėjietiškas pagardas, pagamintas iš raudonojo čili, lipnių ryžių, fermentuotų sojų pupelių ir druskos. „Gochujang“ pasta puikiai tinka įvairiuose patiekaluose, salotose, troškiniuose, sriubose ir marinuojuose mėsos patiekaluose.



25965

Imbiero pasta Ashoka

300 g

Imbiero pasta ASHOKA. Aromatinga imbiero pasta patogioje pakuotėje, šviežio skonio ir kvapo, be papildomo lupimo ar smulkinimo rūpesčių. Puikiai tinka kario patiekalams, wok'ui, marinavimui ar sriuboms. Padeda sutaupyti laiko ir užtikrina pastovų rezultatą. Tinka vėgams ir vegetarams.





24217 ☀

Lietuviškų česnakų pasta su imbieru

350 g



24040 ☀

Lietuviškų česnakų pasta

350 g



21020 ☺

Kokosų pienas Asiya

1 l



26081 ☺

Kokosų pienas Fudo (17-19%rieb.)

400 ml

Kokosų pienas yra neatsiejama Tailando virtuvės dalis. Puikiai tinka sriuboms (ypač kreminėms), kariams ir padažams, taip pat idealus konditerijoje – lengviau išsiplaka nei įprastas kokosų pienas. Jo natūralus skonio švelnumas suteikia patiekalams egzotišką akcentą ir puikiai dera su įvairiais prieskoniais. Tinka veganams ir vegetarams.



26082 ☺

Kokosų kremas Aroy-D

1 l

Sodrus ir kremiškas kokosų kremas, išsiskiriantis natūraliu saldumu bei švelnia tekstūra. Jis suteikia patiekalams ryškų tropinį skonį ir tirštumą, puiki alternatyva grietinėlei. Aroy-D kokybė garantuoja švarų, tikrą kokosų skonį be nereikalingų priedų. Pagamintas iš 100% šviežių kokosų. Tinka veganams ir vegetarams.



6467 ☺

Kokosų pienas Aroy-D

1 kg



21349 ☺

Kokosų pienas Heng Guan

1 l

Korėjietiškų skonių magija



Fermentuotų sojų ir aitriųjų paprikų pasta
Sodrus umamio skonis, švelnus aitriųjų paprikų aštrumas ir vaisių saldumas.
BIDFOOD kodas 25168



Kimchi pasta su aitriosiomis paprikomis ir česnakais
Aštri, pikantiško ir sodraus kimchi skonio pasta.
BIDFOOD kodas 25173



Juodųjų pipirų sojų padažas
Sodraus skonio sojų padažas su juodaisiais pipirais, kriaušėmis, kurios suteikia saldumo, ir česnakų natomis.
BIDFOOD kodas 25172



Fermentuotų aitriųjų paprikų padažas
Sodraus gochujang pastos ir žaliųjų citrinų skonio aitriųjų paprikų padažas.
BIDFOOD kodas 25169




Aitriųjų paprikų ir sezamų prieskonių mišinys
Sezamų sėklos, suteikiančios riešutų skonį, švelnios česnakų natos ir aitriųjų paprikų aštrumas.
BIDFOOD kodas 25167



Aitriosios paprikos Gochugaru
Saldaus skonio su subtiliu dūmų ir vaisių poskoniu. Aštrumas ne per stiprus, neužgožia kitų ingredientų skonių.
BIDFOOD kodas 25493

PRIESKONIAI IR MAISTO PRIEDAI




26108 

**Milteliai ryžių virimui
pagerinti Miola**

1 kg

Japonų gamintojo „Otsuka“ sukurta fermentinė priemonė, kuri ženkliai pagerina ryžių virimą: ryžiai geriau sugeria vandenį, verda tolygiai ir nepridega. Toks poveikis leidžia išvirti purius, trapius bei vientisai išvirtus ryžius, kurie išlieka gardūs net atvėسę. Ypač tinka sushi ruošimui bei profesionalioms virtuvėms, gaminančioms didelius kiekius ryžių.




7274 

**Mononatrio
glutomas E621 MG**

2 kg



24024 

**Rišamoji medžiaga
- tirštiklis (binder),
FOOD IDEAS**

600 g

Umami.

Umami - tai penktasis iš pagrindinių skonių. Jis išlieka ilgiau, pasiskirsto per visą liežuvį ir sukelia apetitą žadinantį pojūtį.


Savo Umami mes vadiname natūraliu „MSG“, kuris yra pagamintas iš 100% natūralių ingredientų- mielių ekstrakto, kuris suteikia užbaigtumą jūsų patiekalui ir norisi dar kąsnelio.

**Pagardinti jūsų
patiekalų
skoniui:**

-  Padažams
-  Sriuboms
-  Sultiniams
-  Marinatams
-  Įdarams
-  Konditerijos
gaminiams

**Dozavimas:
Naudokite taip,
kaip jums patinka**



24767 

Be konservantų | Be dirbtinių dažiklių | Be skonio stipriklų | Be palmių aliejaus

Tinka veganams

Formatas: **170 g**



KONSERVACIJA



25112 (+C)

Baltas imbieras, FUDO

1500/1000 g



4483 (+C)

Rožinis imbieras

1 kg



20782 (+C)

Mango tyrė (Pulpa)

950/850 g



25893 (+C)

**Mango tyrė (Pulpa)
Alphonso ASIYA**

950/850 g



20676 (+C)

**Sojų pupelių daigai,
Diamond**

2900/1500 g



25954 (+C)

**Sojų pupelių daigai,
Aroy-D**

400/200 g



20675 (+C)

Bambukų ūgliai

2950/1800 g



GRYBAI



23363 ❄️

Grybai shiitake pjaustyti Ardo

1 kg



4570 ❄️

Grybai juodieji juostelėmis Ardo

1 kg



4569 ❄️

Grybai shiitake Ardo

1 kg



26157 🌡️

Grybai Shiitake džiovinti GOLDEN LION

1 kg,



3753 🌡️

Kiniški grybai Shiitake džiovinti

1 kg



25975 🌡️

Grybai baltieji FUNGUS džiovinti

150 g

ALIEJAI, RIEBALAI, ACTAS



3369

Ryžių actas Mizkan

20 l

Mizkan „Suehiro“ ryžių actas yra populiarus dėl savo subtilaus ir subalansuoto skonio. Unikalių skonių šiam actui suteikia „sake kasu“ - ryžių vyno gamybos metu susidaręs produktas, išsiskiriantis savo „umami“ ir vaisiniu poskoniu, taip leisdamas šiam actui išlaikyti senovines japoniškas tradicijas. Šis ryžių actas tinka ne tik sušiams ruošti, bet ir salotoms, padažams ar marinatams gardinti.



26092

Ryžių actas sušiams FUJI, Mizkan

18 l

Ryžių actas sušiams, pasižymintis švelnia rūgštimi ir lengvai saldoku poskoniu. Plačiai naudojamas sušių ryžių paruošimui, marinadams, salotų užpilams bei įvairiuose Azijos ir europietiškos virtuvės patiekaluose. Šis actas išsiskiria universalumu – jis neperdengia ingredientų skonio, o subtiliai jį sustiprina. Paruoštas naudojimui.



25974

Ryžių actas Pearl River Bridge

500 ml



26083

Ryžių actas Pearl River Bridge

8 l





24270 (+C)

Ryžių actas Sakura

20 l



25951 (+C)

**Aliejus sezamų (skrudintų)
Pearl River Bridge**

500 ml



25952 (+C)

**Aliejus sezamų (skrudintų)
Pearl River Bridge**

1,8 l



22559 (+C)

**Aliejus sezamų (skrudintų)
Lee Kum Kee**

1,75 l



26154 (+C)

Aliejus čilį pipirų Foreway

185 ml



SULTINIAI, SRIUBOS



26093 (+C)

Vištienos sultinys Ajinomoto
1 kg

Ajinomoto vištienos sultinys – idealus būdas suteikti jūsų patiekalams natūralaus vištienos skonio ir aromato. Pagamintas iš šviežios ir kruopščiai atrinktos vištienos bei praturintas soja ir įvairiais prieskoniais.



26098 (+C)

Bazė sriubai Ramen Shio (druskos), Somi

250 g

Ramen sriubos pagrindas, sukurtas iš druskos ir natūralių ingredientų derinio. Skirtas lengvam, bet sodraus skonio ramen paruošimui, tinka įvairioms sriubų variacijoms. Ši bazė padeda greitai ir patikimai išgauti klasikinį ramen skonį profesionalioje virtuvėje. 1 kilogramo užtenka išvirti 8 litrus sriubos.



24842 (+C)

Žuvies sultinio milteliai Dashinomoto

1 kg

Greitai tirpstantys japoniški žuvies sultinio milteliai, pagaminti iš aukštos kokybės džiovinto tuno. Tai patogus ir universalus ingredientas, suteikiantis patiekalams gilaus umami skonio. Nors tradiciškai naudojamas miso sriubai, ramenui ar japoniškiems padažams, šis sultinys puikiai pritaikomas ir Vakarų virtuvėje – kaip natūralus skonio stipriklis troškiniams, sriuboms, daržovių patiekalams ar net omletams.



26099 (+C)

Bazė sriubai Ramen Shoyu (sojos), Nippon Shokken

2 kg

Klasikinė japoniška ramen sriubos bazė, pagaminta sojų padažo pagrindu. Pasižymi sodriu umami skoniu, tinkama klasikiniams ramen receptams bei profesionaliam naudojimui. Didelė pakuotė praktiška restoranams, norintiems užtikrinti stabilų skonį ir kokybę dideliais kiekiais. 1 kilogramo užtenka išvirti 10-11 litrų sriubos.



26094 (+C)

Džiovintų grybų sultinio milteliai Lee Kum Kee

200 g

Šie sultinio milteliai gaminami iš natūralių shiitake grybų, dėl to pasižymi intensyviu umami skoniu ir veikia kaip natūralus skonio stipriklis patiekaluose. Koncetruotas, todėl užtenka vos vieno šaukštelio norint paskaninti gaminamus patiekalus. Labai universalus, naudojamas ne tik sriuboms, bet ir ryžių ar makaronų patiekalams, taip pat gaminant troškinius, marinuojant mėsa ar šiaip pabarstant ant norimo patiekalo.

BIRŪS IR DŽIOVINTI



25973 (+C)

Paniruotė Tempura Sevensco 1 kg

Autentiškas, lengvai paruošiamas tempuros miltų mišinys iš Pietų Korėjos, leidžiantis išgauti ploną, traškią plutelę. Puikus pasirinkimas daržovėms, krevetėms, vištienai ar žuviai. Patogus naudoti ir užtikrinantis profesionalų rezultatą.



23907 (+C)

Paniruotė Panko MAMMA CRUMBS

10 - 12 mm, 1 kg



23281 (+C)

Paniruotė Panko MAMMA CRUMBS

4 - 6 mm, 1 kg



1091 (+C)

Paniruotė Tempura Ottogi 1 kg



4482 (+C)

Paniruotė Panko Bidfood

3 - 5 mm, 1 kg



20104 (+C)

Paniruotė Tempura Asiya

1 kg



25963 (+C)

Kukurūzų krakmolos

1 kg



25729 (+C)

Krienų milteliai Superior Wasabi

1 kg



26079 (+C)

Ryžiai sušiams Okomesan

20 kg

Aukštos kokybės trumpagrūdžiai ryžiai, auginami Italijoje, ypač tinkantys suši gamybai. Dėl didesnio krakmolo kiekio jie verdant tampa elastingi ir lengvai lipnūs, todėl puikiai laiko formą ir suteikia sušiui autentišką tekstūrą. Be sušių, šie ryžiai idealiai tinka ryžių dubenėliams, onigiri, taip pat desertams ar pudingams, kur svarbi švelni, glotni konsistencija. Tinka veganams ir vegetarams.



8972 (+C)

Ryžiai apvalieji sušiams Alterega

5 kg



25432 (+C)

Ryžiai sušiams FUDO

20 kg



23983 (+C)

Ryžiai sušiams ORIENTE

20 kg



24545 (+C)

Ryžiai ilgagrūdžiai GREITO PARUOŠIMO

2,5 kg (50 vnt. X 50 g)

virti ir dehidratuoti, užpilami išbrinksta



23385 (+C)

Ryžiai sušiams Hakumaki

10 kg

Hakumaki – tai aukštos kokybės ryžiai, pasižymintys mažais apvaliais grūdėliais, kurie po virimo įgauna lipnią konsistenciją, puikiai tinkančią sušių patiekalams gaminti.





26080 (+C)

Ryžiai sušiams Nishiki

20 kg

Mūsų aukščiausios kokybės, premium klasės trumpagrūdžiai ryžiai, vertinami profesionalų visame pasaulyje. Jie pasižymi išskirtiniu grūdelių vientisumu, subtiliu skoniu ir idealiu lipnumu, todėl yra laikomi vienu geriausių pasirinkimų autentiškam sušiui. Virti šie ryžiai išlaiko glotnią, tolygią tekstūrą. Puikus sprendimas restoranams ir virtuvėms, ieškančioms nepriekaištingo rezultato kiekvieną kartą.



25685 (+C)

Sezamo sėklos baltos

1 kg



3952 (+C)

Sezamo sėklos juodos

1 kg



25950 (+C)

Džiovinți jūros dumbliai Wakame FUDO

500 g

Džiovinți jūros dumbliai Wakame, pasižymintys švelniu „jūros“ poskoniu ir minkšta tekstūra. Idealiai tinka miso sriubai, salotoms, garnyrams ar net ryžių patiekalams pagyvinti. Prieš vartojant išmirkyti kambario temperatūros vandenyje ar virti tiesiogiai vandenyje. Produktas pasižymi ekonomišku, kadangi labai gerai išmirksta ir sugeria daug vandens/sultinio. Maistingas ir sveikas pasirinkimas. Tinka veganams ir vegetarams.



26107 (+C)

Jūros dumbliai Yaki Sushi Nori Takaokaya

50 vnt, 125 g



4487 (+C)

Jūros dumbliai Wakame

500 g



26164 (+C)

Jūros dumbliai GOLD Yaki Sushi Nori Takaokaya

100 vnt, 250 g



25728 (+C)

Jūros dumbliai Yaki Sushi Nori Gold

50 vnt., 140 g



20793 (+°C)

Ryžių popierius apvalus

22 cm, 400 g



9575 (+°C)

Svogūnai traškūs kepti RSPO SG

2,5 kg



23602 (+°C)

Svogūnai kepti RSPO SG

0,5 kg



26163 (+°C)

Tuno drožlės Bonito Katsubushi

500 g

Džiovinotos, rūkytos ir plonai pjaustytos tuno drožlės – tradicinis japoniškos virtuvės ingredientas, suteikiantis intensyvų umami skonį. Dažniausiai naudojamos dashi sultiniui gaminti, taip pat puikiai tinka kaip pagardas ar papuošimas įvairiems karšties patiekalams ar sušiams.



9288 (+°C)

Svogūnai kepinti SLDV

300 g



DARŽOVĖS



5380 ❄️

Daržovių mišinys Kiniškas Ardo

2,5 kg

Kopūstai, bambukai, juodieji grybai, porai, žaliosios ir raudonosios paprikos, svogūnai, saldūs žirneliai ankštyje



20545 ❄️

Daržovių mišinys Azija Ardo

2,5 kg

morkos, cukinijos, geltonosios paprikos, pupelių daigai, juodieji grybai



24279 ❄️

Daržovių mišinys Wok Ardo

2,5 kg

geltonos morkos, saldūs žirneliai ankštyje, kukurūzų burbulės, morkos



24276 ❄️

Daržovių mišinys Mekong su ryžiais Ardo

2,5 kg

Ardo „Mekong“ ryžių mišinys su geltonomis ir oranžinėmis morkomis, porais, žirneliais, kukurūzais bei svogūnais palengvins ryžių patiekalų gamybą bet kokioje virtuvėje. Lengvai ir greitai pašildomas mikrobangų krosnelėje, idealiai tinka keptų ryžių, Wok ar net šaltųjų patiekalų gamyboje.



3785 ❄️

Daržovių mišinys Vok Nowaco

2,5 kg



25273 ❄️

Sojos pupelės edamame Bonduelle

1 kg



24009 ❄️

Sojos pupelės edamame Epic

400 g



21795 ❄️

Sojos pupelės edamame ankštyje

500 g



1586 ❄️

Sojos pupelės edamame Seamaid

500 g



4279 ❄️

Kukurūzų burbuolės mažos Ardo

2.5 kg



25637 ❄️

Svogūnai raudoni marinuoti pusšiedžiais

1 kg



25851 ❄️

Svogūnai karamelizuoti, be konservantų

1,2 kg



20846 ❄️

Žaliųjų citrinų (laimo) lapai

100 g



3706 ❄️

Česnakas smulkintas (trintas)

1 kg



8367 ❄️

Česnakas smulkintas Ardo

250 g



6581 ❄️

Imbieras pjaustytas Ardo

250 g



5671 ❄️

Česnakas smulkintas porcijomis

20 g/vnt., 1 kg



24488 ❄️

Priesonių mišinys Azija, Ardo

250 g

Šalotinis svogūnas, svogūnų laiškai, česnakas, laukinio česnako lapai, imbieras, raudonosios paprikos ir čili pipiras.

Ardo priesonių mišiniai Azija bei Thai puikus pagalbiniškai virtuvėje taupant jūsų laiką, naudojant aukščiausios kokybės žaliavas. Jau susmulkinti ir paruošti naudojimui, puikiai tinka troškiniams, marinatams, padažams, sriuboms ar keptiems patiekalams.



8643 ❄️

Priesonių mišinys Thai Ardo

250 g

Citrinžolė, šalotinis svogūnas, česnakas, laimas, čili



26040 ❄️

Smulkinta wasabi šaknis „Kizami“

250 g

Kizami Wasabi – tai smulkinta, šviežia japoniška wasabi šaknis, marinuota sojų padaže. Tai tikras delikatesas, išskirtinis produktas dėl savo sudėties ir kokybės. Jis išskirs jūsų restoraną ir suteiks jūsų patiekalams vertės. Wasabi yra aštriausias sušių ir sašimių ingredientas. Jis puikiai kontrastuoja su švelniu ryžių ir žuvies skoniu, praturtindamas juos gražia žalia spalva. Azijoje jis dedamas į daugelį žuvies ir jūros gėrybių patiekalų. Sumaišytas su majonezu, jis sukuria gardų padažą su šiek tiek švelnesniu, bet išskirtiniu skoniu. Taip pat rekomenduojame jį kaip įdomų priedą prie šaltų mėsos patiekalų, sūrių ir daržovių.



20845 ❄️

Citrinžolės griežinėliai

250 g



20847 ❄️

Lotoso šaknies griežinėliai

500 g



ŽUVIS



2231 ❄️

Atlantinių lašišų filė su oda, D-trim, Superior

1,8 - 2,2 kg

Atlantinės lašišos filė – aukščiausios kokybės žuvis, užauginta švariuose Norvegijos šiaurės vandenyse. Kruopščiai filetuota rankomis, ši lašiša pasižymi švelniu skonių, tvirta tekstūra ir idealiai tinka šviežiems sušių patiekalams.



3658 ❄️

Šalto rūkymo atlantinių lašišų filė su oda

1,2 - 1,8 kg

Šalto rūkymo Atlantinės lašišos filė – tai subtilaus skonio ir švelnios tekstūros delikatesas, idealiai tinkantis sušiams. Rūkyta žemoje temperatūroje, ji išlaiko natūralų lašišos skonį ir aromatą, suteikdama sušiams išskirtinio sodrumo.



8079 ❄️

Sūdyta atlantinių lašišų filė be odos

1,8 -2,2 kg

Sūdyta atlantinės lašišos filė – pasižyminti subalansuotu sūrumu ir švelniu skonių. Jos tvirta, bet minkšta tekstūra puikiai dera su ryžiais ir kitais sušių ingredientais, suteikdama patiekalui elegantišką skonio profilį.



24523 ❄️

Atlantinės lašišos filė be odos, E-trim, Superior

1,4 - 1,8 kg



7411 ❄️

Šalto rūkymo atlantinių lašišų filė riekelės be odos

500 g



4333 ❄️
Rausvo tuno išpjova
2 - 5 kg



4416 ❄️
Rausvo tuno išpjova
~1 kg



25006 ❄️
Rausvo tuno filė kubeliais
1,5 x 1,5 cm, 1 kg



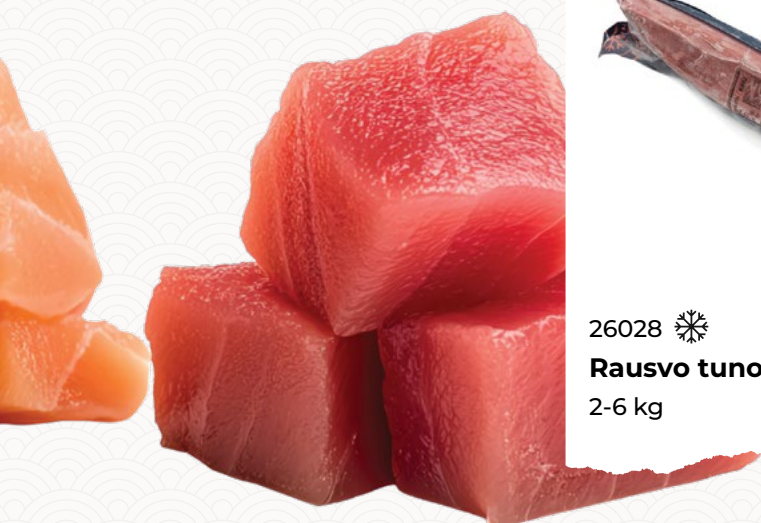
26029 ❄️
Rausvo tuno filė kubeliais
1,5x1,5cm 0,5 kg



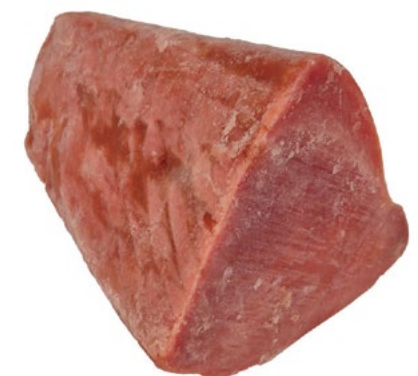
26027 ❄️
Rausvo tuno kepsniai
180-200g, 1kg



26068 ❄️
Rausvo tuno saku
250-300 g



26028 ❄️
Rausvo tuno išpjova
2-6 kg



26030 ❄️
**Rausvo tuno išpjova
(centrinės dalies)**
1,5-2 kg



23254 ❄️

Karšto rūkymo afrikinio šamo filė su oda

200 - 600 g

Karšto rūkymo afrikinio šamo filė – tai išraiškingo skonio ir švelnios, sultingos tekstūros žuvis, puikiai tinkanti neįprastiems sušių deriniams. Jos lengvas dūmo aromatas suteikia sušiams išskirtinį charakterį ir malonų skonio gylį.



23298 ❄️

Upinio unguorio filė Unagi, pjaustyta

20 x 8 g



24027 ❄️

Upinio unguorio filė Unagi

~709 g



1005 ❄️

Upinio unguorio filė Unagi

~341 g

Atrinkti jūros gėrybių produktai, kurie jau paruošti naudojimui, todėl ypač patogūs sušių gamyboje. Kruopščiai apdoroti, tolygiai supjaustyti ir susverti ingredientai tinka naudoti tiesiai ant nigiri ar kitų sušių bei užkandžių.

Suteikia autentišką skonį, estetiinę išvaizdą ir leidžia taupyti laiką virtuvėje, užtikrinant pastovų rezultatą kiekviename patiekale.



JŪROS GĖRYBĖS



9986 ❄️

Ikrai upėtakio

250 g



23188 ❄️

Ikrai upėtakio

500 g



20059 ❄️

**Šaldyti ikrai masago Orange,
Royal Iceland**

12 x 500 g



20061 ❄️

**Šaldyti ikrai masago Red,
Royal Iceland**

12 x 500 g



20060 ❄️

**Šaldyti ikrai masago Wasabi,
Royal Iceland**

12 x 500 g



20063 ❄️

**Suši ikrai masago Black,
Royal Iceland**

12 x 500 g



2684 ❄️

Suši ikrai Masago – Red

500 g



2685 ❄️

Suši ikrai Masago – Black

500 g



2682 ❄️

Suši ikrai Masago – Wasabi

500 g



2683 ❄️

Suši ikrai Masago – Orange

500 g



8368 ❄️

Suši ikrai - Tobiko orange

500 g



20850 ❄️

Krevečių krocketai

750 g



20875 ❄️

Krevetės tempūroje, apkeptos, ASC

30 vnt., 750 g

Klasikinės japonų virtuvės įkvėptos krevetės traškioje tempura tešloje. Lengvas, purus ir itin traškus apvalkalas išlaiko natūralų tigrinių krevečių skonį ir tekstūrą. Idealiai tinka kaip užkandis, sušių ar takų įdaras, salotų bei dubenėlių dalis. Greitai paruošiamos – kepamos aliejuje arba orkaitėje.



25085 ❄️

Krevečių užkandis džiovėsėliuose Ebi Katsu

40 vnt., 800 g

Traškūs, bet purūs viduje, japoniško stiliaus tigrinių krevečių kąsneliai. Puikus pasirinkimas kaip užkandis, pagrindinis patiekalas, dera ant ryžių dubenėlių, sumuštinuose ar bao bandelėse. Lengvai ir greitai paruošiami, kepami aliejuje arba orkaitėje.



24424 ❄️

Krevetės tempūroje su wasabi, su uodegėle, apkeptos, ASC

10 vnt., 250 g





104 ❄️

**Krevetės torpedos formos
džiūvėsėliuose**

21/25, 1 kg



1992 ❄️

**Krevetės drugelio formos
džiūvėsėliuose**

21/25, 1 kg



9718 ❄️

**Krevečių užkandžiai, įvairių
rūšių**

500 g



1991 ❄️

Krevetės filo tešloje

1 kg



21688 ❄️

Krevetės kataifi tešloje

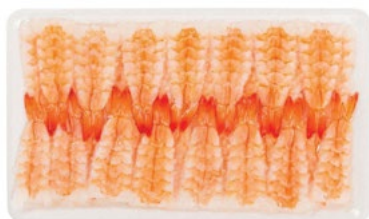
26 x 30 g, 780 g



25839 ❄️

**Krevetės torpedos formos
džiūvėsėliuose**

40 x 25 g, 1 kg



4867 ❄️

Sushi EBI 5L krevetės

240 g



21199 ❄️

**Krevetės filo tešloje sūkurio
formos**

40 x 20 g, 800 g



22117 ❄️

**Krevetės torpedos formos
džiūvėsėliuose**

26/30, 800 g



21513 ❄️

Krevetės apvyniotos bulvių siūlais

10vnt, 250g



25863 ❄️

Krevečių žiedai tešloje

32x25g 800g



8107 ❄️

Varlių šlaunelės

13/15, 800 g

24597 ❄️

Varlių šlaunelės

8/12, 800 g



878 ❄️

Marinuotų jūros dumblių salotos Wakame Mod

1 kg



21558 ❄️

Marinuotų jūros dumblių salotos Wakame Seafood Market

1 kg

PUSGAMINIAI



24162 ❄️

Daržovės spring roll tešoje

18 x 50 g, 900 g



23585 ❄️

Daržovės spring roll tešoje

1 kg, ~50 g/vnt.



22549 ❄️

Daržovės spring roll tešoje

1 kg, ~15 g/vnt.



102 ❄️

Daržovės spring roll tešoje

60 vnt., 900 g



26155 ☺️

Ryžių popierius apvalus 22 cm Duy Anh

400 g

TEŠLA, BANDELĖS



1477 ❄️

**Tešla
Spring Roll**

250 x 250 mm,
0,55 kg



1277 ❄️

**Tešla
Spring Roll**

215 x 215 mm,
0,55 kg

22381 ❄️

BAO sumušinių bandelė (šviesi)

1080 g, (~60 g/vnt.)

Bao bandelės – tai minkštos, garuose virtos azijietiškos bandelės su lengva, puria tekstūra. Puikiai tinka užkandžiams ar pagrindiniams patiekalams, jas galima įdaryti mėsa, daržovėmis, tofu ar jūros gėrybėmis. Idealus pasirinkimas restoranams, kavinėms ar „street food“ vagonėliams. Tiekiamos šaldytos, paruoštos greitam naudojimui.

SŪRIS



23382 ❄️

Marinuotas tofu Lunter

180 g



9519 ❄️

TOFU natūralus

180 g



25750 ❄️

**Ekologiškas natūralus tofu
BERIEF**

400 g



PRAMONINĖS PREKĖS



21517

Dėžutė su dangteliu SD-4

300 x 225 x 40 mm, 100 vnt./pak.



24717

Dėžutės sushi SD-3 dangtelis

215 x 110 x 40 mm, 400 vnt./pak.

24716

Dėžutės sushi SD-3 indelis

215 x 110 x 40 mm, 400 vnt./pak.



24715

Dėžutės sushi SDP-2 dangtelis

205 x 110 x 40 mm, 504 vnt./pak.

24714

Dėžutės sushi SDP-2 indelis su padažine

205 x 110 x 40 mm, 504 vnt./pak.



23390

Padėklas išsinešimui, M (be dangčio), juodos spalvos, PET

25 x 35 cm, 10 vnt./pak.

23391

Dangtis padėklui, M dydis, skaidrus, PET

25 x 35 cm, 10 vnt./pak.

23392

Padėklas išsinešimui, L (be dangčio), juodos spalvos, PET

30,2 x 45 cm, 10 vnt./pak.

23393

Dangtis padėklui, L dydis, skaidrus, PET

31,2 x 46,5 cm, 10 vnt./pak.



Dangtelis skaidrus padažo indeliui

21412

70/100 ml, 100 vnt./pak.

Indelis padažui PP juodas

21417

50/70 ml, 100 vnt./pak.

21671

100 ml, 100 vnt./pak.



Popierinių salotinių dangteliai, PET

21651

750 ml, 50 vnt./pak.

21653

1100 ml, 1300 ml, 50 vnt./pak.

Popierinė ruda salotinė

21650

750 ml, 50 vnt./pak.

21652

1100 ml, 50 vnt./pak.



Dėžutė Noodles/ WOK, Kraft

24858

500 ml, 50 vnt./pak.

22912

750 ml, 50 vnt./pak.



24516

Indeliai mediniai Laivelis, FSC

8 x 4,5 cm, 100 vnt./pak.

24517

Indeliai mediniai Laivelis, FSC

11,5 x 7 cm, 100 vnt./pak.

24518

Indeliai mediniai Laivelis, FSC

17 x 8,5 cm, 50 vnt./pak.

24519

Indeliai mediniai Laivelis, FSC

21,5 x 11 cm, 50 vnt./pak.



23657

Dėžutė Noodles/ WOK, balta

750 ml, 50 vnt./pak.



Popieriniai rudi maišeliai su rankenėle

25657

260 x 170 x 270 mm, 250 vnt.

21971

32 x 22 x 25 cm, 250 vnt./pak.



PE maistinė plėvelė

22537

30 cm x 200 m, 8 mk

22538

45 cm x 200 m, 8 mk





22544
Lazdelės bambukinės
popierinėje įmautėje

21 cm, 100 vnt./pak.



21415
Lazdelės kiniškam
maistui popierinėje
juodoje įmautėje

21 cm, 100 vnt./pak.



25115
Lazdelės bambukinės
individualiamepopieri-
niamė įpakavime

19,5 cm, 100 vnt./pak.



22973
Bambukinis kilimėlis
sušiui

27 x 27 cm



Indelis dozatorius padažui
skaidrus

23435

350 ml, 58 x 220 mm

23436

700 ml, 69 x 250 mm



23275

Aliejaus indikatoriaus
juostelės LRSM

20 vnt./pak.



25583

Vienkartinės vinilinės piršti-
nės su pudra, M, 100 vnt./pak.

25584

Vienkartinės vinilinės piršti-
nės su pudra, L, 100 vnt./pak.



Vienkartinės pirštinės
Nitrylex Black be pudros

21680

S dydis

100 vnt./pak.

21681

M dydis

100 vnt./pak.

21682

L dydis

100 vnt./pak.

21683

XL dydis

100 vnt./pak.



Vienkartinės vinilinės pirštinės
Simple Vinyl PF be pudros

23344

S dydis

100 vnt./pak.

23345

M dydis

100 vnt./pak.

23346

L dydis

100 vnt./pak.

23347

XL dydis

100 vnt./pak.



*Pažinkime virtuvės
paslaptis kartu!*



WWW.BIDFOOD.LT