



**NR**  
alimentación

catálogos





# Linea Asian Dip Cups



Box 100 Dip Cups



### **Nuova linea Asian.**

La continua crescita della ristorazione etnica in Italia, ci ha suggerito di allargare il nostro range di prodotti, con un occhio di riguardo ad un particolare settore in evoluzione: la cucina Fusion Asiatica.

Nuovi format stanno espandendosi, come sempre da Nord a Sud, con al centro una cucina che parte dall' Asiatico tradizionale, ma che è contaminata da esperienze internazionali diverse.

Così ai tradizionali Sushi Bar, si sono affiancati format che da lì partono ma poi svariano e si modificano con fantasia e ricerca della novità.

Come ad esempio i "Pokè". Questi locali hanno alla base un piatto tipico Hawaiano, il "Pokè Bowl" che consiste in una ciotola di riso orientale bollito, arricchito da pesce a strips spellato e deliscato (salmone, tonno, polipo...) crudo o marinato, verdure anch'esse crude o sbollentate (in origine alghe), servita ovviamente con varie salse in abbinamento. Alcune di queste salse sono appunto quelle proposte in questa sessione.

Si parla di salse a base di soia, come la Teriyaki e la Ponzu, salse piccanti come la Sriracha, la Sweet Chili e la Mayo Spicy, o comunque di ispirazione mari del Pacifico e Indiano, come la Mayo Wasabi e la Salsa alla Banana.

In questo format come in tutti i format moderni, le salse rappresentano il vero quid che riesce a differenziare un locale da un altro.

Il "Pokè" è un piatto che abbina proteine e fibre, non ha condimenti grassi, dà gusto senza appesantire, è tendenzialmente economico, ideale per l'asporto e il delivery.

Oltre a dar vita a format specifici, il "Pokè" sta entrando anche nei menu dei format internazionali, come piatto in aggiunta (Road House, Oww, Autogrill...) e quindi presto sarà nella mente e nei gusti di milioni di consumatori in tutta Italia.

#### **Salsa Teriyaki**

Salsa della tradizione Giapponese, a base di Salsa di Soia e di Mirin, un condimento ottenuto dalla lavorazione del riso. La salsa Teriyaki è una salsa dolciastra, densa, delicata, lucente nell'aspetto. Si utilizza come condimento diretto a freddo su pollo, pesce, verdure, fritti o come marinatura per griglia e arrostiti, o come ingrediente per saltare in padella verdure o bocconcini di carne o pesce. Nella cucina fusion è ormai diventata un partner indispensabile, alla pari della soia, o dei condimenti tradizionali, sia come ingrediente che come guarnizione.

#### **Salsa Ponzu**

Salsa della tradizione Giapponese, a base di salsa di soia e agrumi, arance e limoni. Scura, dolciastra con profumi agrumosi, liquida come la salsa di soia, si usa per condire pesce crudo o il Pokè, riuscendo ad amalgamare i gusti del pesce e delle verdure con il riso bollito.

#### **Salsa di Soia**

La salsa di soia è una salsa originaria della Cina fermentata e ottenuta dalla soia e dal grano tostato insieme a acqua e sale. È un condimento comune e viene utilizzata per accompagnare diversi tipi di pietanze a base di carne, pesce, pasta, sushi, sashimi, tofu e molto altro ancora.

CODICE	PRODOTTO	PESO NETTO	UNITÀ DI VENDITA	PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA	UNITÀ DI VENDITA X STRATO	STRATI X PALLET	UNITÀ DI VENDITA X PALLET	CODICE EAN
19013	Salsa Ponzu	25 g	Box 100 pz	2500 g	21	6	126	8032942644525
19012	Salsa Teriyaki	25 g	Box 100 pz	2500 g	21	6	126	8032942644518
19014	Salsa di Soia	20 ml	Box 100 pz	2000 ml	21	6	126	8032942644532



EMPRESA DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTACIÓN  
Y BEBIDAS PARA EL CANAL HORECA

POL. IND. LA ISLA, C/ACUEDUCTO, 44-66, 41703 DOS HERMANAS (SEVILLA)  
955 61 50 40 – [www.nralimentacion.com](http://www.nralimentacion.com) – [www.gruposerhos.com](http://www.gruposerhos.com)

