




Morskoj Dom

ЛОКШИНА ВІСН-СНІ



*Експериментуй щодня
MD*

Азіатська кухня вражає своїми незвичайними смаковими поєднаннями, назвами та яскравістю.

Особливе місце посідає крохмальна локшина.

Крохмальною її називають тому, що вона виготовляється з продуктів багатих на крохмаль: зелені боби, картопля та інші.

В різних країнах крохмальна локшина має свої особливості. Навіть називають її по-різному. В Японії – харусаме, в Китаї – шовкова, у В'єтнамі - фунчоза, в Європі – кришталєво-бобова або просто “скляна” локшина.

Найпопулярніші: із зелених бобів, із солодкої та звичайної картоплі.



- ✓ Крохмальну локшину можна варити, смажити у фритюрі або обсмажувати вже відварену.
- ✓ Завдяки нейтральному смаку та аромату, відмінно поєднується з соусами та підкреслюють їх смак.
- ✓ Її подають з різноманітними соусами, підливами, додають при приготуванні супів, м'ясних, рибних, овочевих страв та салатів.
- ✓ Це прекрасна основа для кулінарних експериментів та приготування нових, унікальних страв.
- ✓ Ідеальна для створення вегетаріанських, веганських та healthy food меню.

Можливість легко створити різноманітне та трендове меню, що привабить безліч нових клієнтів.





2943



2944



2945

Висока якість

Легко готується

Чудово доповнює смак страви

Натуральні інгредієнти

Ідеально поєднується з морепродуктами та овочами

Код	Бренд	Продукт	Країна виробництва	Вага, кг	Термін придатності
2943	Bich Chi	Локшина кришталева "Taro vermicelli"	В'єтнам	0,2	24 м
2944	Bich Chi	Локшина кришталева "Green bean vermicelli"	В'єтнам	0,2	24 м
2945	Bich Chi	Локшина кришталева "Potato vermicelli"	В'єтнам	0,2	24 м

РИСОВА ЛОКШИНА

Рисова локшина – має нейтральний смак та аромат, тому чудово поєднується з різноманітними соусами та доповнює їх смак.

В сухому вигляді вона має прозорий колір, у відвареному – білий.

Стане смачним гарніром для багатьох продуктів: смажених та свіжих овочів, морепродуктів, риби та м'яса.

Страви з рисової локшини подають як в холодному, так і гарячому вигляді.

Рисова локшина – це доступний спосіб урізноманітнити меню та зробити його ще привабливішим.





1428



1429



1430

Натуральні та високоякісні інгредієнти

Відповідність світовим стандартам якості

Сучасні технології виробництва

Автентичний продукт

Визнання шеф-кухарями по всьому світу

Код	Бренд	Продукт	Країна виробництва	Вага, кг	Термін придатності
1428	Bich Chi	Локшина рисова 3,5 мм	В'єтнам	0,2	24 м
1429	Bich Chi	Локшина рисова 5 мм	В'єтнам	0,2	24 м
1430	Bich Chi	Локшина рисова	В'єтнам	0,2	24 м



2392



2393



2394

Рисова ажурна локшина – тонкі нитки локшини з рисового борошна та води.

Нейтральний ніжний смак дає змогу комбінувати її з різноманітними інгредієнтами, соусами та приправами.

Використовується як гарнір, інгредієнт в салатах і закусках. Обсмаживши у фритюрі, можна отримати вишукану прикрасу для різних страв.

Локшина дуже легко та просто готується – потрібно лише залити окропом та залишити на 5 хв.

Код	Бренд	Продукт	Країна виробництва	Вага, кг	Термін придатності
2392	Bich Chi	Рисова локшина ажурна біла	В'єтнам	0,3	24 м
2393	Bich Chi	Рисова локшина ажурна зелена	В'єтнам	0,3	24 м
2394	Bich Chi	Рисова локшина ажурная янтарна	В'єтнам	0,3	24 м

Рисова локшина гармонічно доповнить та урізноманітнить ваше меню

Азіатські
ресторани

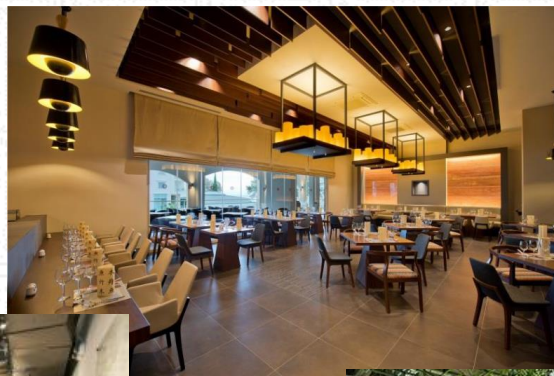


Азіатські
фаст-фуди

Европейські
ресторани

Вегетаріанські та
веганські ресторани

Ресторани
healthy-food



НАШ ДОСВІД - ВАШ УСПІХ!



Сайт: md.ua

E-mail: info@md.ua

Тел/факс: +380 44 495-12-63

03151, Україна, Київ, Повітрофлотський пр-т, 66

*Експериментуй щодня
MD*