

# NEWSLETTER

## MARS 2018



Validité : [du 05.03.18 au 16.03.18](#)  
Dans la limite des stocks disponibles

7.40 CHF

Destockage avant arrêt

**ALGUES YAKINORI GRADE A**  
Code 136310  
300 feuilles  
Prix CHF ~~18.50~~  
DLC 31.05.2018

-60 %



6.85 CHF

Destockage avant arrêt

**SAUCE TONKATSU**  
Code 120420  
1,8 L  
Prix CHF ~~13.75~~  
DLC 10.07.2018

-50 %



1.75 CHF

Destockage avant arrêt

**RIZ POUR CUISINE JAPONAISE**  
Format retail  
Code 200400  
1 KG  
Prix CHF ~~2.55~~  
DLC 19.06.2020

-30 %



7.95 CHF

Destockage avant arrêt

**RAIFORT EN POUDRE HANABI**  
Code 200275  
1 KG  
Prix CHF ~~8.95~~  
DLC 10.06.2019

-10 %



58.00 CHF  
le carton

Destockage avant arrêt

**SAKE SCB NIGORI  
CREME DE SAKE**  
Code 160270  
300 ML x 12 bouteilles  
Alcool 15 %  
Prix CHF ~~77.40~~

-25 %



62.00 CHF  
le carton

Destockage avant arrêt

**SAKE SIERRA COLD  
JUNMAI GINJO**  
Code 160250  
300 ML x 12 bouteilles  
Alcool 12 %  
Prix CHF ~~82.80~~

-25 %



Le Nigori est un saké trouble, non filtré. Avec ses saveurs intenses et robustes, il accompagne parfaitement les plats épicés. A agiter avant de servir

Le Sierra Cold a été brassé à l'aide d'une levure spéciale qui permet d'obtenir les saveurs riches et généreuses des grands sakés. Léger, il se consomme au cours d'un repas ou à l'apéritif.

# Nos Nouveautés



## UMAMI TOPPERS

### WASABI



#### UMAMI TOPPERS

Mélange légèrement épicé à base de poudre de wasabi, de graines de sésame, d'algues et de riz soufflé.

Code 202142

300 G

Prix CHF 18.30

- Provenance: Japon -

*Idée recette  
Poke Bowl*



Le Umami toppers est un assaisonnement tout en couleurs et en saveurs. C'est un grand classique de la cuisine japonaise qui apporte une touche colorée et originale à tous vos plats ( poke bowl, risotto, edamame, sushi, viandes, salades, poissons...)



#### GLUTAMATE

Exhausteur de goût

Code 122460

454 G

Prix CHF 3.95



#### ZESTE DE YUZU SURGELÉ

Code 201610

1 KG

Prix CHF 39.95



#### RIZ KOSHIHIKARI

コシヒカリ

Code 130070

22,68 KG

Prix CHF 104.95

Le Koshihikari est une référence de la cuisine japonaise. C'est une variété parmi les plus appréciées par les Japonais.

Grains courts de Californie.