



NEWSLETTER

AVRIL 2021



Shochu of The Month

- 15 %

Le Shochu Nippon est un shochu de la Maison Takara Shuzo.

Il est issu d'un processus de distillations multiples : mélange de sucre de canne et orge, il offre des arômes moelleux et doux.

Souvent comparé à la vodka, avec son goût propre et rafraichissant, ce Shochu sera parfait pour l'élaboration de cocktails, et à l'heure de l'apéritif avec des Otsumami (amuse-bouche japonais), avec ou sans glaçon.

Le design de la bouteille représente les divinités de la mythologie japonaise Raijin et Fujin.



11.10 CHF

**SHOCHU JAPAN
TAKARA**

Code 160440

700 ML

Alcool 25 %

Prix CHF ~~13.10~~



20 ANS
- 20 %



Since 2001

Fêtons ensemble
les 20 ans de Foodex Suisse !

Valable jusqu'au 30/04/21, dans la limite des stocks disponibles



**MASAGO
OEUF DE CAPELAN**

Code 136690

1 KG

Prix CHF ~~21.10~~

DDM 19.01.23

16.90 CHF

Les oeufs de Masago sont très fins et souvent utilisés comme topping sur les makis et sushi rolls. C'est un ingrédient populaire dans la cuisine japonaise.

A ne pas confondre avec les Tobiko ! Si leur goût est similaire, le Masago est plus petit tandis que le Tobiko est plus croquant.

Faible en calories mais riche en nutriments : c'est une riche source de protéines et de vitamines B12, entre autres.

Ils peuvent également être ajoutés à une salade ou un bol de riz, pour un effet visuel et gustatif original.

FOODEX SARL www.foodex.ch

Pour vos commandes : order@foodex.ch Tel. 022 / 960.80.80 Fax. 022 / 960.80.81



HEART
OF JAPAN
KIRIN

10 cartons achetés

+ 3 cartons + 1 carton de baguettes Kirin offerts

Offre spéciale KIRIN
Valable jusqu'au 30.04.20

Offre non cumulable avec d'autres remises



Code 160380
24 bouteilles x 33 CL
Alcool 5%
Prix CHF 33.90
Prix effectif gratuités incluses :
26.07 CHF le carton
DDM 15.10.21



Happy 20

A l'occasion des 20 ans de Foodex, nous vous offrons en plus 50 paires de baguettes en bois logotées Kirin.

Dans la limite des stocks disponibles

GAMME VEGAN - NOUVEAU PRODUIT



**AIGUILLETES VEGETALES
ET GOURMANDES**
Code 203301
1 KG
Prix CHF 71.95

Aiguillettes végétales ultra-fondantes à base de protéine de soja européen et sans OGM, riches en protéines et fibres.
Peu grasses et peu salées, elles sont une parfaite alternative pour les végétariens.

Validité : du 05.04.21 au 16.04.21



Dans la limite des stocks disponibles
Prix action non cumulables avec d'autres remises
Pas de reprise sur les produits en action

35.20 CHF



TOKYO STRAIGHT NOODLES

Code 200569
148 ML
Prix CHF 46.95
DDM 01.06.21

-25 %



Les nouilles Tokyo Straight sont fabriquées avec une farine riche en protéines et une quantité importante de gluten pour donner des nouilles fermes, qui absorbent moins d'eau que les autres nouilles ramen du marché.

Elles sont très populaires et conviennent à beaucoup de recettes grâce à leur texture unique, leur qualité premium et leur temps de cuisson rapide : plonger les nouilles dans l'eau bouillante pendant 60 - 75 secondes, égoutter, placer dans la soupe pour ramen et servir immédiatement. Elle peuvent également être cuisinées en Yakisoba.

7.00 CHF

MAYONNAISE JAPONAISE

Code 145251
500 ML
Prix CHF 8.25
DDM 02.10.21

-15 %



C'est l'un des condiments les plus courants de la cuisine japonaise. Elle est fabriquée à partir d'huile de soja, de jaune d'oeuf (et non pas d'oeuf entier) et de vinaigre d'orge, qui lui donnent une touche nippone : plus sucrée et moins vinaigrée que les recettes occidentales.

Idéale pour garnir les Okonomiyaki, Yakisoba, Takoyaki, Takoage, entre autres.

7.00 CHF

THE GENMAICHA AVEC MATCHA

Code 200969
50 G
Prix CHF 8.25
DDM 01.05.21

-15 %



Alliance subtile et délicieuse de thé vert Matcha et de thé vert au riz grillé, dans une jolie boîte à thé: parfait pour un cadeau ou pour la vente en retail.

85.50 CHF

WHISKY TOGOUCHI 9 ANS D'ÂGE

Code 202135
700 ML
Alcool 40%
Prix CHF 95.00

-10 %



Issu d'un assemblage de whiskeys provenant du Canada et d'Ecosse et vieillis en fut de chêne, au Japon.

Au nez, il offre des notes d'abricot, gingembre et cannelle. En bouche, on retrouve les arômes de caramel et cardamome.

Intense et épicé, il est idéal pour s'initier au whisky japonais.

FOODEX SARL www.foodex.ch

Pour vos commandes : order@foodex.ch Tel. 022 / 960.80.80 Fax. 022 / 960.80.81