

NEWSLETTER

JANUAR 2022



国士無双

Der Sake Kokushi Muso Cocoo wird vom Haus Takasago Shuzo in der Stadt Asahikawa auf der Insel Hokkaido hergestellt.

Dies ist die nördlichste Insel Japans : Die Winter sind lang und schneereich, die Bedingungen für die Herstellung von Sake sind ideal. Wenn die Temperatur unter -10°C fällt, baut die Brauerei ausserhalb des Kura einen Iglu, in der sie ihren Sake fermentieren. Die niedrige, stabile Temperatur und die hohe Luftfeuchtigkeit ermöglichen eine perfekte Kontrolle der Gärung.

Diese Sake ist von der Essenz Hokkaidos durchdrungen : Seine eisblaue Flasche erinnert uns an saubere Luft und frischen Schnee.

Sake-Most wird normalerweise durch Pressengewonnen, aber hier wird die traditionelle Methode angewandt : Der Most wird durch aufgehängte Leinensäcke gefiltert, so dass ein möglichst durchsichtiger Sake entsteht der uns an das kristallklare Wasser der Gletscher erinnert.

Es ist ein leicht zugänglicher Sake : Leicht und mineralisch, mit Noten von weissem Pfirsich und Mandeln, begleitet er Sie während des gesamten Essens, vom Aperitif bis zum Dessert. Ideal zu Fisch, Gyozas oder Sushi.

- 10%

Sake of The Month

12.00 CHF



SAKE KOKUSHI MUSO JUNMAI COCOO

Code 200741

500 ML

Alkoholgehalt 12,5 %

Preis CHF ~~13.30~~

Unsere Neuheiten 2022



TAMAGO SUSHI-OMELETTE (EIER AUS FREILANDHALTUNG)

Code 203772

400 G

Coming Soon!

Preis CHF 5.95

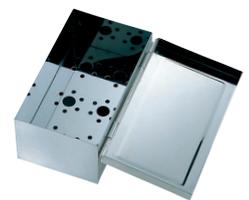


NORI CAN L

Code 203498

(227 x 137 x 102 mm)

Preis CHF 51.35



NORI CAN XL

Code 203499

(227 x 227 x 86 mm)

Preis CHF 55.30



ALGEN YAKINORI 1/2 KOREA

Code 203575

100 halbe Blätter

Preis CHF 13.50



ALGEN YAKINORI KOREA

Code 203576

50 Blätter

Preis CHF 13.50



KIMCHI GEFROREN

Code 203640

1 KG

Preis CHF 9.50



HOTATE AUS JAPAN

Code 203543

1 KG

Preis CHF 52.95



RAMEN SCHALE PP TRANSPARENT (BASIS+INNEN+DECKEL)

Code 202473 + 202474 + 202475

400 Stück/Karton

Preis CHF 339.20 (0.85/pc)

Einführungsangebot

03.01.22 - 14.01.22

- 10%

FOODEX SARL www.foodex.ch

Für Ihre Bestellungen : order@foodex.ch Tel. 022 / 960.80.80 Fax. 022 / 960.80.81

Gültigkeit : vom 03.01.22 bis 14.01.22

Solange Vorrat

Die Preise von Sonderaktionen sind nicht mit anderen Rabatten kumulierbar

Keine Rücknahme von Produkten aus Sonderaktionen !



国士無双

11.80 CHF

**SALAT MIT TINTENFISCH
UND GEMÜSE**

CHUKA IKA SANSAI

Code 201530

1 KG

Preis CHF ~~19.80~~

MHD 14.10.22

-40%



Salat aus bereits gewürzten Tintenfischen mit schwarzen Pilzen, Bambussprossen und japanischem Salat. Ideal als Aperitif oder in einem Vorspeisenbuffet. Streuen Sie etwas Shichimi darüber, um ihm mehr Pep zu verleihen.

4.10 CHF

**MOCHI INARI
TOFU**

Code 202876

350 G

Preis CHF ~~6.90~~

MHD 29.01.22

-40%



Inari-Mochi sind Mochis aus klebrigem Reisteig, die mit einer dünnen Schicht aus gebratenem Tofu umhüllt sind. Die Mochi bleiben auch nach dem Abkühlen zart schmelzend. Ideal für eine vegetarische Vorspeise oder als Snack.

13.65 CHF

EBI TEMPURA

Code 203204

30 Stk. = 750 G

Preis CHF ~~19.50~~

MHD 28.05.22

-30%



= 0.45 CHF pro Stk.

Diese Garnelen sind bereit, im Ofen gebacken oder in der Fritteuse frittiert zu werden. Sie bleiben knusprig und müssen nicht zweimal frittiert werden. Ideal für Nudel- oder Reisgerichte, in Tempura-Garnelenrollen, auf Salaten oder einzeln als einfaches Amuse-Gueule serviert.

13.90 CHF

**SOJASAUCE GLUTENFREI
SHODA**

Code 202787

1,8 L

Preis CHF ~~15.45~~

MHD 16.02.22

-10%



Diese glutenfreie Sojasauce besteht nur aus Wasser, Reis und Sojabohnen, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- oder Konservierungsstoffen. Sie ist sehr reich an Umami und hat einen runden und tiefen Geschmack. Ideal zum Verfeinern von Gerichten, Zubereiten von Saucen, Dips oder Marinaden.

FOODEX SARL www.foodex.ch

Für Ihre Bestellungen : order@foodex.ch Tel. 022 / 960.80.80 Fax. 022 / 960.80.81