

NEWSLETTER

DECEMBRE 2021



Le Sake L'Atelier du Sake est produit par la Maison Takara Shuzo au Japon.

Avec une forte teneur en alcool, un corps robuste et riche, ce Daiginjo aux notes florales et racées se déguste frais associé à un plat aux saveurs fortes. Il sera un compagnon idéal pour les fêtes de fin d'année en association avec du caviar, du foie gras, un plat mijoté ou un sukiyaki.

C'est le résultat d'un mariage entre les deux cultures, européenne et japonaise : un Sake traditionnel japonais créé pour les goûts et besoins des consommateurs européens.

Son format innovant de 500 ML est idéal pour un service à la bouteille, au verre ou à emporter.

A tester également dans vos cocktails !

- 10 %

13.00 CHF

Sake of The Month



**SAKE SHIRAKABEGURA
L'ATELIER DU SAKÉ
DAIGINJO**

Code 202722

500 ML

Alcool 17,5 %

Prix CHF ~~14.50~~

20 ANS

-20 %



Since 2001

Fêtons ensemble
les 20 ans de Foodex Suisse !

Valable jusqu'au 31/12/21, dans la limite des stocks disponibles



**RIZ À GRAINS COURTS
AKITAKOMACHI**

Code 202197

5 KG

Prix CHF ~~31.20~~

DDM 16.03.22

24.95 CHF

Notre riz Akitakomachi est fourni par Kitoku Shinryo, une entreprise japonaise spécialisée dans le riz depuis 1882.

Cultivé au Japon dans la préfecture d'Iwate, région à l'air pur et l'eau claire très adaptée à sa culture, ce riz est agréablement doux et sucré en bouche. Ses grains blancs et brillants ont une excellente texture, idéale pour toutes vos préparations (sushi, onigiri, et autres plats à base de riz).

Conseil de préparation : rincer le riz 3-4 fois jusqu'à ce que l'eau de rinçage soit claire et le laisser tremper 1h dans de l'eau froide avant cuisson.

FOODEX SARL www.foodex.ch

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

Validité : du 29.11.21 au 10.12.21

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



10.15 CHF

ANGUILLE GRILLÉE FILET
UNAGI KABAYAKI
VARIÉTÉ ROSTRATA
Code 202334
220 G
Prix CHF ~~11.95~~
DDM 21.09.22

-15 %



L'Unagi désigne l'anguille d'eau douce : très goûteuse et plus grasse que l'Anago (anguille d'eau de mer), elle est un poisson très apprécié dans la cuisine japonaise. Plusieurs plats traditionnels la célèbrent : Unagi no Kabayaki, Unagi Don, ou Histumabushii, entre autres.

Notre sauce pour Unagi 192030, à base de sauce soja, renforce la saveur de sa chair. Fluide, elle s'étale facilement et de manière homogène avec un pinceau de cuisine.



Happy 20

Pour tout achat d'un produit KIRIN,
+ 1 verre coffret Kirin Japon offert

KIRIN LE GOÛT DU JAPON

10 cartons achetés

+ 3 offerts

Code 160380
24 bouteilles x 33 CL
Alcool 5%
Prix CHF ~~33.90~~
Prix effectif inclus gratuits:
26.07 CHF le carton
DDM 17.06.22

Offres spéciales KIRIN
Valables du 29.11.21 au 31.12.21
Offre non cumulable avec d'autres remises

20 ANS : MERCI !

L'année de notre 20e anniversaire touche bientôt à sa fin !
Nous avons été ravis de célébrer ce grand moment avec vous tout au long de l'année, et vous remercions encore pour votre fidélité et votre confiance.
2022 marquera la 30e année de la naissance du Groupe Foodex : restez connectés, nous vous réservons quelques surprises pour fêter ça !
Toute l'équipe vous souhaite d'ores et déjà de très belles fêtes.

FOODEX SARL www.foodex.ch

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