

NEWSLETTER

DEZEMBER 2021



Der Sake L'Atelier du Sake wird vom Haus Takara Shuzo in Japan hergestellt.

Mit einem hohen Alkoholgehalt, einem robusten und reichhaltigen Körper wird dieser Daiginjo mit seinen blumigen und rassigen Noten am besten kühl in Verbindung mit einem Gericht mit kräftigen Aromen genossen. Er ist ein idealer Begleiter für die Weihnachtsfeiertage in Verbindung mit Kaviar, Gänseleber, einem Schmorgericht oder Sukiyaki.

Er ist das Ergebnis einer Verbindung der beiden Kulturen, der europäischen und der japanischen: ein traditioneller japanischer Sake, der für den Geschmack und die Bedürfnisse der europäischen Verbraucher kreiert wurde.

Sein innovatives Format von 500 ML ist ideal zum Servieren in der Flasche, im Glas oder zum Mitnehmen.

Testen Sie ihn auch für Ihre Cocktails !

- 10 %

13.00 CHF



SAKE SHIRAKABEGURA
L'ATELIER DU SAKE
DAIGINJO
Code 202722
500 ML
Alkoholgehalt 17,5 %
Preis CHF ~~14.50~~

20 JAHRE
-20 %

Since 2001

Feiern wir zusammen
20 Jahre FOODEX Schweiz !

Gültig bis 30/11/21, solange Vorrat



AKITAKOMACHI
KURZKORN AUS JAPAN
Code 202197
5 KG
Preis CHF ~~31.20~~
MHD 16.03.22

24.95 CHF

Unser Akitakomachi-Reis wird von Kitoku Shinryo hergestellt, einem japanischen Unternehmen, das seit 1882 auf Reis spezialisiert ist. Dieser Reis wird in Japan in der Präfektur Iwate angebaut, einer Region mit reiner Luft und klarem Wasser, die sich sehr gut für seinen Anbau eignet. Er ist angenehm weich und süß im Mund. Seine weissen, glänzenden Körner haben eine hervorragende Textur, die sich ideal für alle Ihre Zubereitungen (Sushi, Onigiri und andere Reisgerichte) eignet.

Zubereitungsempfehlung : Spülen Sie den Reis 3-4 Mal, bis das Spülwasser klar ist, und lassen Sie ihn vor dem Kochen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Gültigkeit : vom 29.11.21 au 10.12.21

Solange Vorrat

Die Preise von Sonderaktionen sind nicht mit anderen Rabatten kumulierbar

Keine Rücknahme von Produkten aus Sonderaktionen !



10.15 CHF

GEGRILLTES AALFILET

UNAGI KABAYAKI

ART ROSTRATA

Code 202334

220 G

Preis CHF 44.95

MHD 21.09.22

-15 %



Unagi ist der Süsswasseraal. Er ist sehr schmackhaft und fetter als der Anago (Meerwasseraal) und ein beliebter Fisch in der japanischen Küche. Er wird in vielen traditionellen Gerichten wie Unagi no Kabayaki, Unagi Don oder Histumabushii zubereitet.

Unsere Sauce für Unagi 192030, die auf Sojasauce basiert, verstärkt den Geschmack seines Fleisches. Sie ist flüssig und lässt sich mit einem Küchenpinsel leicht und gleichmäßig verteilen.



Happy 20

Für jeden Kauf eines KIRIN Produktes, + 1 Kirin Japan Glas Box Set gratis

KIRIN LE GOÛT DU JAPON

Bei Kauf von 10 Kisten

+ 3 Kisten gratis

Spezial KIRIN Angebot

Gültig vom 29.11.21 bis 31.12.21

Das Angebot ist nicht mit anderen Rabatten kumulierbar.

20 JAHRE : DANKE !

Unser 20-jähriges Jubiläumsjahr ist bald zu Ende !

Wir haben uns sehr gefreut, diesen grossen Moment das ganze Jahr über mit Ihnen feiern zu können, und danken Ihnen nochmals für Ihre Treue und Ihr Vertrauen. 2022 wird das 30. Jahr der Geburt der Foodex-Gruppe sein : Bleiben Sie dran, wir halten einige Überraschungen für Sie bereit, um das zu feiern !

Das gesamte Team wünscht Ihnen schon jetzt schöne Feiertage.