

NEWSLETTER

FEVRIER 2021



HAPPY
VALENTINE'S
DAY ♥

Produit par la maison Takara Shuzo, sans ajout de sucre, le Sake MIO est un Sake festif: pétillant, fruité, et faible en alcool, il est idéal servi très frais à l'apéritif ou en dessert.

Sa douce effervescence crée un piquant rafraîchissant en bouche et met en valeur les saveurs de poire et de pêche, avec des accents d'agrumes.

Il accompagne parfaitement un plateau de fromages (en particulier du fromage bleu ou du chèvre), les plats à base de sauce crémeuse, et les plats épicés. En dessert, on l'associe à des saveurs acidulées (citron, framboise), ou du chocolat.

Parfait pour les amateurs de Prosecco, et pour célébrer la Saint-Valentin!

- 15 %

Sake of The Month

5.50 CHF



**SAKE PETILLANT "MIO"
SPARKLING JUNMAI**

Code 160590

300 ML

Alcool 5 %

Prix CHF ~~6.50~~

DDM 06.04.21

Format idéal retail & Take-Away et pour des GIFT-BOX

20 ANS

-20 %



Since 2001

Fêtons ensemble les 20 ans de Foodex Suisse !

Valable jusqu'au 26/02/21, dans la limite des stocks disponibles



GYOZA LEGUMES ET TOFU

Code 202630

22 G x 30 pcs

Prix CHF 7.85

DDM 23.04.21

6.25 CHF



GYOZA EDAMAME

Code 202658

22 G x 30 pcs

Prix CHF 7.85

DDM 23.04.21

6.25 CHF

Délicieux raviolis à la japonaise farcis de préparations végétariennes: un mélange de chou chinois et de tofu pour le premier et une farce d'edamame pour le second. Prêts en quelques minutes, à la poêle pour une dorure authentique, mais aussi à la vapeur ou en soupe, ils se dégustent en entrée ou en plat. Accompagnez les d'une bière ou d'un thé japonais!

FOODEX SARL www.foodex.ch

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

Validité: du 01.02.21 au 12.02.21

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



25.50 CHF



NOUILLES RAMEN SURGELÉES

Code 137850
200 G x 30
Prix CHF ~~36.40~~
DDM 13.03.21

-30%



54.40 CHF



FINANCIERS AU THÉ VERT

Code 137560
30 G x 50
Prix CHF ~~72.50~~
DDM 27.02.21

-25%



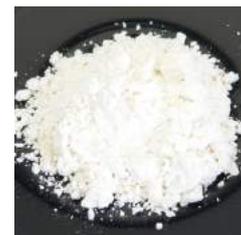
Ces petits financiers sont fabriqués en France par un artisan pâtissier à partir de notre thé vert Macha en poudre japonais (bio !). Délicieux pour accompagner un café gourmand à la japonaise.

51.05 CHF

TEMPURAKO FARINE TEMPURA

Code 141001
22,68 KG
Prix CHF ~~102.10~~
DDM 27.02.21

-50%



32.00 CHF

BISCUITS APÉRITIFS KOSAKI MIX

Code 200145
5 KG
Prix CHF ~~64.00~~
DDM 03.03.21

-50%



Ce mélange de crackers au maïs et de cacahuètes enrobées aux saveurs japonaises, en format de 5 KG, est idéal pour la vente en vrac en épicerie. A reconditionner sous barquette ou sachet de petit format pour le Take-Away!

40.10 CHF

CRACKERS D'ALGUES ET DE GRAINES DE CITROUILLE

Code 202815
35 G x 24
Prix CHF ~~53.50~~
DDM 14.02.21

-25%



Snack croustillant et léger, pour une expérience originale à l'apéritif. A grignoter tel quel, ou accompagne à merveille une bière japonaise bien fraîche! Format pratique pour le Take-Away.

FOODEX SARL www.foodex.ch

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



4.25 CHF

**SAUCE SOJA TAMARI
SANS GLUTEN**

Code 202943
500 ML
Prix CHF 8.50
DDM 10.02.21

- 50 %



Particulièrement adaptée pour les intolérants au Gluten, cette recette convient également à tous les amateurs de sauce soja, car elle est tout autant savoureuse que la version classique. La maison Igeta produit ses sauces au Japon selon un procédé traditionnel.

14.60 CHF

**UMAMI TOPPERS
WASABI**

Code 202142
300 G
Prix CHF 18.30
DDM 19.02.21

- 30 %



Assaisonnement prêt à l'emploi à base de graines de sésame, d'algue en poudre et de riz soufflé, aromatisé au wasabi. Fabriqué au Japon, ce mélange authentique se saupoudre sur les plats de riz, pour épicer et égayer un bol de Poke, des ramen ou des onigiri.

5.60 CHF

**JUS DE YUZU 100%
NON PASTEURISÉ**

Code 133211
100 ML
Prix CHF 7.50
DDM 24.03.21

- 25 %



Le jus de yuzu est un ingrédient central de la cuisine japonaise: frais et puissant, on l'utilise pour assaisonner les plats et leur apporter une touche d'acidité, faire la sauce ponzu, des gâteaux ou encore agrémente les smoothies et cocktails. Riche en vitamines et antioxydants.

29.30 CHF

POUDRE DE ZESTE DE YUZU

Code 202570
500 G
Prix CHF 34.45
DDM 16.02.21

- 15 %



Très parfumée et riche en vitamine C, on peut la saupoudrer sur des préparations sucrées ou salées. Très fine, cette poudre se dissout bien et peut également être utilisée dans les bouillons (pour un ramen avec une touche fraîche et acidulée), sauces, boissons et pâtisseries.