



Соевые соусы

«Hungrow»

2010



Ассортимент



В линейке «Hungrow» представлены 2 наиболее популярных вкуса соевых соусов:

-  Премиум «Классический»
-  Терияки» Премиум

Соевый соус «Hungrow»	Объем (литров)	Вес	Кол-во в упаковке (термоусадка)	Бутылка, мм Дл.\шир.\выс	Срок годности
премиум Классический	0,28	320	6 шт.	60x60x185	12 мес.
премиум Терияки	0,28	330	6 шт.	60x60x185	12 мес.



Преимущества соевых соусов «Hungrow»



Ресторан в вашем доме!

Соевые соусы «Hungrow» придают изысканный вкус, который так ценят гурманы всего мира – без добавления уксуса, искусственных усилителей вкуса и красителей, по рецептуре специально разработанной для марки «Hungrow».



Полезный

Соевые соусы «Hungrow» содержат 20 аминокислот, включая незаменимые для человека. Исследователи выяснили, что **употребление соевого соуса улучшает циркуляцию крови**. Темный соевый соус действует профилактически на весь организм и **замедляет развитие болезней сердца**. Внимание! Только соусы натурального брожения оказывают положительное воздействие на организм.



Удобный

Устойчивая бутылочка эксклюзивной формы с дозатором, средний объем 280 мл подойдут и тем, кто интенсивно использует соус для маринования и тем, кто пользуется им время от времени.



Ассортимент соевых соусов

«Hungrow» Премиум «Классический»



Приготовлен методом **естественного брожения соевых бобов.**



Рецептура и технология производства полностью соответствует древним восточным традициям.




«Hungrow» Премиум «Классический» - универсальный соус, он придаст дополнительную привлекательность вкусу мясных и рыбных блюд, а также гарниров.





Ассортимент соевых соусов

«Hungrow» Премиум «Терияки»



 Имеет великолепный вкус благодаря тому, что приготовлен по старинным японским рецептам, методом **естественного брожения соевых бобов.**

 Рецепт и технология производства полностью соответствует древним японским традициям. Это традиционный соус японской кухни с **натуральными специями и пряностями.**

 **«Hungrow» Премиум «Терияки»** великолепно дополнит и разнообразит вкус мясных блюд. Его можно использовать для маринования блюд перед приготовлением (жарением, тушением, запеканием).



Особенности рецептуры



...вкус – незабываемый вкус **соевых соусов** «Hungrow» рождается благодаря естественному расщеплению соевого белка в процессе брожения..



...сладость – пшеничный и соевый крахмал превращается в сахар.



...цвет – насыщенный темно-коричневый цвет рождается благодаря реакции сахара с расщепленным соевым белком.



...аромат – часть сахара превращается в спирт и в сочетании со специальной закваской из микроорганизмов и натуральными специями рождает незабываемый аромат.



Различия между натуральным соевым соусом и соусом, производимым методом кислотного гидролиза

Натуральный соевый соус, такой как «Hungrow»

- - Соевый белок расщеплен исключительно натуральным способом.
- - Цвет, вкус и аромат создаются благодаря длительному времени вызревания в процессе естественного брожения и за счет натуральных ингредиентов: вода, соевые бобы, зерна пшеницы или кукурузы, соль и специальная закваска из микроорганизмов.

Соус, производимый методом кислотного гидролиза

(как правило это соевые соусы без указания способа производства на упаковке)

- - Соевый белок расщепляется химическим путем, под воздействием соляной кислоты, что очень вредно для организма.
- - Цвет, вкус и аромат формируются за счет кукурузного сиропа, соли и красителей, а не за счет созревания продукта.

Очень важно использовать соевый соус, приготовленный путем естественной, натуральной ферментации соевого белка. В противном случае соевый соус теряет свои исключительные полезные свойства и даже становится вреден для здоровья.



Почему «Hungrow»?

- **Соевые соусы «Hungrow»** производят в России под строжайшим контролем ЗАО «Си-Проджект» по специально разработанной рецептуре.
- **Соевые соусы «Hungrow»** производят методом естественного брожения соевых бобов, при котором сохраняются все полезные свойства соусов.
- **«Hungrow»** производится по европейским стандартам качества.
- **Соевые соусы «Hungrow»** упакованы в оригинальные бутылки с отличающейся на полке «европейской» этикеткой
- **«Hungrow»** - это продукция самого высокого качества по средней цене