

TOFU MISO SOUP

A6009

E ushqyeshme, e shijshme dhe praktike; supa tradicionale miso shijohet gjatë gjithë kohës në Japoni, për mëngjes, drekë ose darkë. E mbushur me lëndë ushqyese dhe proteina, supa Kikkoman Tofu Miso është zgjidhja perfekte e vaktit të menjëhershëm për çdo kohë

3x10g



AKA (RED) MISO SOUP

A6012

Aka do të thotë e kuqe, dhe kjo është pikërisht se si duket kjo supë. Kjo për shkak të pastës miso që fermentohet deri në tre vjet. Ka një përqindje të lartë të kokrrave të sojës dhe një aromë pak më të kripur dhe më intensive. Në e kemi përsosur shijen e kësaj supe edhe më tej me përbërës si alga deti wakame, qepë të njoma dhe yaki-fu.

3x10g



SHIRO (WHITE) MISO SOUP

A6013

Kjo supë miso ka një aromë të ëmbël dhe lehtësisht të kripur. Soja dhe orizi, të fermentuara jo më shumë se dy muaj, përbëjnë bazën e kësaj supe të shijshme. Por përmban edhe shumë përbërës të tjerë të vlefshëm që e bëjnë atë një vakt veçanërisht ushqyes. Përveç qepëve të njoma, ka edhe alga deti wakame.

3x10g

SALCA E SOJËS KIKKOMAN-SALCA MË E FAMSHME NË BOTË, JA PSE BËNI MIRË TA PËRDORNI

E përhapur në kuzhinën orientale, u jep një shije të veçantë gatimeve të këtyre vendeve. Ajo ka veti të shkëlqyera ushqyese, por ju duhet të zgjidhni më të mirën.

Cilat janë përbërësit e saj dhe si prodhohet ajo?

Salca tradicionale e sojës vjen nga një proces prodhimi natyral. Kokrrat e sojës, të zbutura dhe të pjekura, fermentohen në një ambient me lagështi me Koji, një kërpudhë e veçantë (specie e *Aspergillus Oryzae*). Në disa salca soje ekziston edhe shtimi i drithërave. Pas disa ditësh në një temperaturë prej 30°C, masës së sojës i është shtuar kripë deti dhe ujë dhe ka kaluar në një enë prej druri, ku mbahet për rreth 2-3 vjet. Pas kësaj periudhe masa ndahet nga pjesa e lëngshme, e cila ka absorbuar aromën dhe ushqyesit, atëherë përftohet salca e vërtet e sojës.

Cilat janë vlerat e saj ushqyese?

Ashtu si të gjitha produktet e fermentuara, salca e sojës ofron disa mikronutrient, duke përfshirë grupin e vitaminës B dhe enzima. Në sasi të vogla, ajo stimulon oreksin dhe tretjen. Në formën e supës, e holluar me ujë të vluar, është një ilaç i lashtë kinez i cili është sugjeruar në rast të humbjes së oreksit dhe mostretjes. Gjithashtu, ai rekomandohet për të promovuar diuresis dhe si një ilaç për problemet nervore të shkaktuara nga stresi. Salca e sojës bio i bërë nga fermentimi natyral mund të hyjë në përbërjen e një menuje të balancuar për të zëvendësuar kripën e gjellës.

Neranxi Group është distributor ekskluziv i Salcës Kikkoman për tregun e Shqipërisë dhe Kosovës.

NERANXI[®] group



CHOOSE AN ALL

NATURAL SEASONING

NERANXI
group

Rr: "Dardania" nr. 19, Autostrada Tiranë-Durrës, Km7, Yrshek, Tirana;
Tel:+35542406500/501; neranxi@neranxi.al; www.neranxi.al

 **KIKKOMAN**[®]

ÇLIRO SHIJEN UMAMI ME KIKKOMAN!

Salca e Sojës Kikkoman shton atë diçka të veçantë në çdo recentë, si gjatë gatimit ashtu edhe në pjatë. Me aromën e saj të pasur, ajo është e njëjta salcë si në shtëpi, në ushqimin aziatik ashtu dhe në kuzhinat e të gjithë botës.

Prekja magjike e Salcës së Sojës Kikkoman thekson shijen në gatimet e përditshme nga një pasta Bolognese deri tek një burger i shijshëm. Ajo madje jep një "Kikk" shtesë dressing të sallatave, salcave kremoze apo ëmbëlsirave pa mbizotëruar shijen.

Për të krijuar salcën tonë të sojës, duhen vetëm 4 përbërës të pastër - ujë, sojë, grurë dhe kripë - duke ndjekur një recetë 300-vjeçare. Nuk përdoren as aditivë, as ngjyrues, as konservantë, as përmirësues të shijes, dhe të gjithë përbërësit tanë janë pa OMGJ.

Ne gjithashtu e lëmë salcën tonë të sojës disa muaj për tu maturuar, në këtë mënyrë ajo mund të zhvillojë nivelet e saj të veçanta të umamit, aromën e paimitueshme dhe qartësinë e ngjyrës.

Kjo është mënyra e vetme për të arritur shijen e dallueshme, të fortë dhe të shijshme që është

Është mirë të dini se: Salca e Sojës Kikkoman është 100% vegane, e testuar me kujdes, dhe e çertifikuar me V-Label nga Unioni Evropian i Vegetarianëve (EVU).



SOY SAUCE DISPENCER

150ml

K1112411014

A e dinit se Salca e Sojes Kikkoman Dispencer është më e lehtë në përdorim, pikerisht për shkak të tapës së komandueshme ku ju mund të gradoni sasinë që do përdorni në gatim apo receta?! Salsa e sojes është mbretëreshë në pjatë japoneze dhe kineze si rezultat i fermentimit të sojes falë kojit, një element shumë i vecantë, përdoret nga murgjit budiste, për të dhënë ushqimeve një farë arome mishi, meqenëse budistet ishin vegetariane.

SOY SAUCE



150ml

K1112511024



250ml

K1112611034



1L

K1113411563



1,9L

K1114111071



20L

K1125312130

SOY SAUCE SACHET



400 x10ml

K1111511810

Salcë soje në paketime individuale. Ka një fermentim natyral të bërë nga vetëm katër përbërës: sojë, grurë, ujë dhe kripë. Përdoret gjerësisht në kuzhinën aziatike dhe ndërkombëtare si marinues, dhe përbërës bazë gatimi.

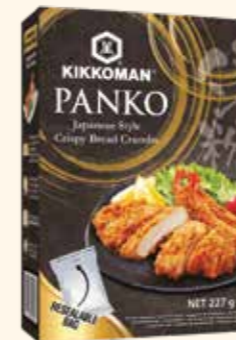


SUSHI RICE SEASONING

K2692834965

Meqenëse është më e butë se uthulla e frutave dhe ka një përmbajtje më të ulët aciditeti, është uthulla ideale për të përgatitur sushi. Por kjo nuk është e gjitha. Është gjithashtu e shkëlqyer për dressings sallatash ose për të përgatitur marinadat për mish dhe

300ml



PANKO - BREAD CRUMBS

K653980970

Panko Bread Crumbs Kikkoman është një domosdoshmëri në çdo kuzhinë. Është e përshtatshme për gatim, pjekje, fritura dhe skuqje të thellë dhe e bën gjithçka jashtëzakonisht krokante dhe thith më pak vaj dhe yndyrë.

227g

TOASTED SESAME OIL

KIK58403

Ky vaj aromatik me ngjyrë qelibari është bërë nga farat e susamit 100% të pastër dhe të pjekur. Kombinojeni atë me një nga salcat tona të sojës dhe mund të krijoni dressings të jashtëzakonshme sallate. Kjo përzierje gjithashtu përmirëson salcat për mish ose

125ml



PONZU CITRUS SAUCE

K1192652033

Një shkrirje e shijshme e salcës me një shtrydhje limoni. Kikkoman Ponzu Lemon është i gjithanshëm në çdo kuzhinë! Falë ekuilibrit të tij harmonik të notave të kripura, të ëmbla dhe pikante është një salcë e shkëlqyer për të gjitha

250ml



1L

K1193452082



TERIYAKI MARINADE

K1212621033

Salca Kikkoman Teriyaki është zgjedhja perfekte për adhuruesit e perimeve ose mishit të marinuara me shije, qofshin të pjekura në skarë, të skuqura në tigan ose të ziera. Është veçanërisht e famshe si marinadë për Barbecue.

250ml



975ml

K1213721582



TERIYAKI GINGER

K1233734082

Salca Kikkoman Teriyaki Ginger me bazë soje Kikkoman jep një shije pikante dhe një aromë veçanërisht të gjithanshme. Shija e saj e pasur umami kombinohet me shijen pikante të rrënjës së xhinxherit, duke rezultuar në një salcë pikante dhe të ekuilibruar.

975ml



TERIYAKI GLAZE

K1263733082

Kikkoman Teriyaki Glaze ju ndihmon të krijoni shpejt dhe thjesht pjata të shijshme me aromën tradicionale japoneze teriyaki. Ka një konsistencë të mirë që mbulon në mënyrë të përsosur pulën, mishin, peshkun, ushqimet e detit dhe perimet.

975ml



TAMARI GLUTEN FREE

K1162515033

Mund të përdoret në çdo kohë në vend të salcave të tjera të sojës sepse është po aq i gjithanshme dhe plot shije sa salca klasike e sojës Kikkoman. Falë recetës së përmirësuar, salca e sojës pa gluten Kikkoman nuk është vetëm pa gluten, por edhe e certifikuar

250ml



ORGANIC SOY SAUCE

K1102548523

Ashtu si salca e sojës e prodhuar në mënyrë natyrale, varianti ynë organik bazohet në katër përbërës të pastër: sojë, grurë, ujë dhe kripë, por këto zgjidhen me kujdes nga burime të kultivuara në mënyrë organike.

150ml



LESS SALT DISPENCER

K1192413013

Një proces i veçantë heq pothuajse gjysmën e përmbajtjes së kripës (43%) nga salca, duke e bërë atë ideale për ata që duan të reduktojnë marrjen e kripës pa sakrifikuar shijen e plotë. Aroma unike dhe e plotë e lë të paprekur shijen umami e cila është

150ml

LESS SALT SOY SAUCE



250ml

K1192613033

1 L

K1193413082



20 L

K1195313130



YAKITORI SAUCE

K1264743533

Yakitori i përket kulturës japoneze. Salca Kikkoman Yakitori i bën thjesht të parezistueshme, qoftë mishin, peshkun apo perimet. Marinimi me salcën yakitori i bën gatimet e zgarës të parezistueshme, mjafton ti lyeni ato me salcë Yakitori para pjekjes.

250ml



975ml

K1263743582



UNAGI SAUCE

K1293732582

Salca Unagi Kikkoman i jep një shije më intensive me një nuancë ëmbëlsie çdo lloj sushi dhe sashimi. Struktura e saj e lëmuar dhe viskoze e bën të lehtë shtimin e e dekorit për shembull në sushi, pa prishur formën e tij.

975ml



SESAME SAUCE

K2193436957

Salca e susamit Kikkoman është një element kryesor i kuzhinës aziatike që gjithashtu bën mrekulli në kuzhinat e tjera në mbarë botën! E rafinuar me pak uthull dhe pak salcë soje, kjo salcë kremonoze jep një shije të butë aromatike dhe delikate.

1L



WOK STIR-FRY SAUCE

K1222623033

E shpejtë dhe e gjithanshme, salca Wok Stir-Fry Kikkoman mund të marinojë pothuajse çdo gjë në kuzhinë. Falë kohës së shkurtër të gatimit dhe nevojës minimale për vaj, është perfekte për të gatuar ushqime të shëndetshme ndaj kjo salcë është më e kërkuara.

250ml



KIMCHI SAUCE

K1294557582

Salca pikante Kimchi Kikkoman është një domosdoshmëri në gatimet tradicionale koreane. Kombinimi i hudhrës, xhenxhefil, specit djegës, kripës dhe salcës së peshkut krijon një aromë veçanërisht të shijshme në çdo recetë!

1180ml

