

NEWSLETTER

JANVIER 2022



国士無双

Le Sake Kokushi Muso Cocoo est produit par la Maison Takasago Shuzo sur l'île de Hokkaido.

C'est l'île la plus au nord du Japon : les hivers y sont longs et neigeux, les conditions sont idéales pour la production de Sake. Lorsque la température descend en dessous de -10°, la brasserie édifie un igloo à l'extérieur du Kura, dans lequel ils vont faire fermenter leur Sake. La température basse et stable et l'humidité élevée permettent alors une maîtrise parfaite de la fermentation.

Ce Sake est imprégné de l'essence de Hokkaido : sa bouteille bleu glacé nous rappelle l'air pur et la neige fraîche.

Le goût de Sake s'obtient habituellement par pressage, mais ici c'est la méthode traditionnelle qui est utilisée : le moût est filtré à l'aide de sacs en toile pendus, laissant couler goutte à goutte un Sake le plus translucide possible, nous rappelant l'eau cristalline des glaciers.

C'est un Sake facile d'accès : léger et minéral, aux notes de pêche blanche et d'amande, il vous accompagnera tout le long du repas, de l'apéro jusqu'au dessert. Idéal avec du poisson, des Gyoza ou des Sushi.

-10%

Sake of The Month

12.00 CHF



SAKE KOKUSHI MUSO JUNMAI COCOO

Code 200741

500 ML

Alcool 12,5 %

Prix CHF ~~13.30~~

NOS NOUVEAUTES 2022



OMELETTE SURGELÉE TAMAGO (ŒUFS ÉLEVAGE PLEIN AIR)

Code 203772

400 G

Prix CHF 5.95

Coming Soon!

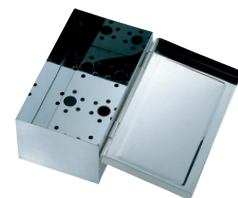


NORI CAN L

Code 203498

(227 x 137 x 102 mm)

Prix CHF 51.35



NORI CAN XL

Code 203499

(227 x 227 x 86 mm)

Prix CHF 55.30



ALGUES YAKINORI 1/2 CORÉE

Code 203575

100 demi-feuilles

Prix CHF 13.50



ALGUES YAKINORI CORÉE

Code 203576

50 feuilles

Prix CHF 13.50



KIMCHI SURGELÉ

Code 203640

1 KG

Prix CHF 9.50



HOTATE DU JAPON

Code 203543

1 KG

Prix CHF 52.95



BOL RAMEN PP TRANSPARENT (BASE+INTÉRIEUR+COUVERCLE)

Code 202473 + 202474 + 202475

400 pièces/carton

Prix CHF 339.20 (0.85/pc)

Offre de lancement

03.01.22 - 14.01.22

-10%

FOODEX SARL www.foodex.ch

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

Validité : du 03.01.22 au 14.01.22

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



国士無双

11.80 CHF

**SALADE D'ENCORNETS ET LEGUMES
CHUKA IKA SANSAI**

Code 201530

1 KG

Prix CHF ~~19.80~~

DDM 14.10.22

-40%



Salade d'encornets déjà assaisonnée, avec des champignons noirs, pousses de bambou et de la laitue japonaise.
Idéal à l'apéritif, ou dans un buffet d'entrées. Saupoudrez un peu de Shichimi pour lui donner plus de peps.

4.10 CHF

**MOCHI INARI
TOFU**

Code 202876

350 G

Prix CHF ~~6.90~~

DDM 29.01.22

-40%



Les mochi inari sont des mochis de pâte de riz gluant enrobés d'une fine couche de tofu frit. Le mochi reste fondant même en refroidissant.
Idéal pour une entrée végétarienne ou en snack.

13.65 CHF

**EBI TEMPURA
CREVETTES PANÉES**

Code 203204

30 pcs = 750 G

Prix CHF ~~19.50~~

DDM 28.05.22

-30%



soit 0.45 CHF la pièce

Ces crevettes sont prêtes à être cuites au four ou à passer à la friteuse.
Elles restent croustillantes et il n'est pas nécessaire de les faire frire deux fois.
Idéales pour les plats de nouilles ou de riz, dans les rouleaux de crevettes tempura, sur les salades ou servies seules comme simple amuse-bouche.

13.90 CHF

**SAUCE DE SOJA SANS GLUTEN
SHODA**

Code 202787

1,8 L

Prix CHF ~~15.45~~

DDM 16.02.22

-10%



Cette sauce soja sans gluten se compose uniquement d'eau, de riz et de soja, sans adjonction d'exhausteur de goût, de colorant ou de conservateur.
Très riche en Umami, son goût est rond et profond.
Idéale pour agrémenter vos plats, préparer des sauces, des dips ou encore des marinades.

FOODEX SARL www.foodex.ch

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