



КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ
АСКА Трейд

Смеси на основе
морской соли

«СОЛЬ МОРЕЙ»

СОЛЬ МОРЕЙ- ВКУСНО И УДОБНО

- ▶ Соль – единственный минерал, который мы употребляем в пищу в чистом виде. Широко известно, что морская соль используется людьми с глубокой древности. Еще 4000 лет назад ею приправляли пищу и использовали для хранения продуктов. Первооткрывателями в добыче и использовании морской соли были жители Средиземноморья.
- ▶ Чем отличается морская соль от обычной поваренной? Оба продукта содержат хлористый натрий: два химических элемента (натрий и хлор), соединенных в одно целое – соль. С одной лишь разницей: поваренный аналог заключил в себе 99,9% химического соединения, а морская соль – 77,5%. Оставшиеся «свободными» проценты занимает содержание таких микроэлементов, как: магний; йод; калий; кремний; бром; кальций; селен; цинк; марганец; фтор. Это ценные для человека вещества, достаточное количество которых позволяет поддерживать нормальную работу организма.
- ▶ Морская соль – продукт, кристаллизованный посредством природных процессов. Данный продукт не подвергают химической обработке, поэтому в нем нет вредных добавок. Он имеет приятный аромат, более богатый и мягкий вкус, чем у поваренной соли. Можно отметить существенную разницу между этими видами солей. Например, при помещении живого обитателя моря в воду со столовой солью, он в ней не выживет, а если использовать при этом соль именно морскую, то в такой воде уже жить можно.

СОЛЬ МОРЕЙ- ВКУСНО И УДОБНО

Средиземноморская соль

- ▶ Состав: Морская соль, чеснок сушеный, лук сушеный, чабер , орегано, базилик.
- ▶ Рекомендуется как приправа к блюдам Европейской кухни.



СОЛЬ МОРЕЙ- ВКУСНО И УДОБНО

Черноморская соль

- ▶ Состав :Морская соль, Петрушка, Укроп, Черный перец, кориандр, чеснок, перец Чили, Куркума.
- ▶ Рекомендуется как приправа к блюдам Украинской, Русской кухни



СОЛЬ МОРЕЙ- ВКУСНО И УДОБНО

Каспийская соль

- ▶ Состав: Морская соль, Петрушка, Чеснок, Хмели-сунели, Кориандр, Черный перец, Кинза, Зира (кумин)
- ▶ Рекомендуется использовать как приправу к блюдам Кавказа, Средней Азии и Ближнего Востока



СОЛЬ МОРЕЙ- ВКУСНО И УДОБНО

Андаманская соль

- ▶ Состав: Морская соль, Чеснок, Перец Чили, Петрушка, Черный перец, Кинза, Имбирь
- ▶ Рекомендуется использовать как приправу к блюдам Юго-Восточной Азии



Сушеные овощи и травы

EASY FOOD - просто и полезно

Овощи EASY FOOD - просто и полезно

Мы отбираем самые популярные овощи, которые используются для приготовления огромного многообразия первых, вторых блюд, а также всевозможных деликатесов. Мы используем только качественное сырье, которое обрабатывается и высушивается непосредственно в странах произрастания. Наша упаковка удобна для хранения и использования (её широкая форма позволяет легко отбирать нужный объем продукта).



Смеси трав EASY FOOD - просто и полезно

Самые популярные смеси трав - ИТАЛЬЯНСКАЯ и ФРАНЦУЗСКАЯ - используются в приготовлении большинства европейских блюд. Отбирая только качественное сырье и используя классические рецепты заготовки, мы предлагаем знакомые всем смеси в удобной упаковке. Для людей, которые готовят много и с удовольствием, используя данные смеси, комфортно и выгодно купить банку весом 110-130 г. вместо маленьких пакетиков по 8-10 г.



Моноотравы EASY FOOD - просто и полезно

Наиболее часто употребляемые в России травы для приготовления блюд - петрушка, укроп и зеленый лук. Они могут использоваться практически для всех первых и вторых блюд. И для любителей этих трав мы предлагаем удобный и практичный формат в широкой банке. Ваши любимые травы для приготовления блюд всегда будут у вас под рукой.



ОВОЩНЫЕ СМЕСИ

Пикантные овощные смеси идеальны для приготовления первых, вторых мясных и рыбных блюд, а также соусов.





ООО «АСКА Трейд»

- ▶ г. Москва, Балаклавский пр-т, д.28Б, стр.1, оф.1-12
- ▶ Тел. +7 (495) 215-01-72
- ▶ E-mail ask@askatrade.ru
- ▶ Сайт askatrade.ru