



# KATALOG PRODUKTÓW



# ODKRYJ **SMAKI AZJI** RAZEM Z **KIM CHI!**

Każdy produkt, który tworzymy, jest zaproszeniem do ekscytującej podróży kulinarnej po Azji. Wybieramy wyłącznie składniki najwyższej jakości, aby Twoje dania były nie tylko pyszne, ale także pełne głębi, koloru i charakteru.

Razem z nami odkryjesz nowe oblicza smaków i doświadczysz harmonii azjatyckich tradycji i nowoczesnego życia.



<https://vitogroup.com.ua/pl/brands/kim-chi-pl>



# SOSY SOJOWE



10 SKU

# KLASYCZNY SOS SOJOWY – CZAS NA PAŁECZKI!

Głęboki, zrównoważony smak, który harmonijnie uzupełnia ulubione i nowe dania.



200 ml

500 ml

900 ml

## POLECANE DO:



mięs



ryb



warzyw



makaronu



ryżu

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE SOSY?

- ✓ Zawierają naturalne umami
- ✓ Polepszają smak potraw
- ✓ Zastępują sól
- ✓ Pasują do różnych kuchni

**STWORZONE DLA SZEFÓW KUCHNI. ULUBIENIE WSZYSTKICH.**

Jeszcze więcej produktów na naszej stronie internetowej:  
<https://vitogroup.com.ua/pl/nasze-marki/>



# EGZOTYCZNE SOSY SOJOWE - SOJOWA INSPIRACJA ZE WSCHODU!

Wyraziste, intensywne smaki otwierające nowe horyzonty kulinarne.



## GRZYBOWY

200 ml

Okres przydatności do spożycia:  
18 miesięcy.

Polecane do:



sosów  
do zup



sosów  
do maczania



klusek



## UNAGI

200 ml

Okres przydatności do spożycia:  
18 miesięcy.

Polecane do:



sushi



ryżu



glazurowania



## CZOSNKOWY

200 ml

Okres przydatności do spożycia:  
18 miesięcy.

Polecane do:



marynat



spring-rolls



pieczenie  
ziemniaków



## IMBIROWY

200 ml

Okres przydatności do spożycia:  
18 miesięcy.

Polecane do:



sosów  
sałatkowych



ryb i  
owoców morza



marynat

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE SOSY?

- ✓ Głęboki smak umami
- ✓ Różnorodność smaków
- ✓ Uniwersalność
- ✓ Autentyczne przepisy

STWORZONE DLA SZEFOW KUCHNI. ULUBIENIE WSZYSTKICH.

Jeszcze więcej produktów na naszej stronie internetowej:

<https://vitogroup.com.ua/pl/nasze-marki/>



# SOS TERIYAKI - ROZPAL WOK, CHWYĆ PAŁECZKI, ROZPAL SMAK!

Słodko-pikantny, gęsty i uniwersalny – idealny do marynat, dań WOK i nie tylko.



200 ml

500 ml

900 ml

## POLECANE DO:



Marynat



Dań WOK



Klusek



Grilla i pieczenia



Sushi



Sosów do przekąsek

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE SOSY?

- ✓ Gęsta konsystencja
- ✓ Uniwersalność
- ✓ Idealna równowaga smaku
- ✓ Autentyczny smak

**STWORZONE DLA SZEFOW KUCHNI. ULUBIENIE WSZYSTKICH.**

Jeszcze więcej produktów na naszej stronie internetowej:  
<https://vitogroup.com.ua/pl/nasze-marki/>



**KIM  
CHI**

# SOSY AZJATYCKIE



**3 SKU**

# SŁODKI SOS CHILI - MIĘKKOŚĆ Z PIEPRZYKIEM!

Słodko-pikantny sos do maczania, polewania i jako inspiracja.



200 ml

500 ml

900 ml

## POLECANE DO:



Marynat



Sosów do maczania



Klusek



Głazury



Ryżu

## DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE SOSY?

- ✓ Idealny bilans
- ✓ Autentyczny smak
- ✓ Uniwersalność
- ✓ Inspirują do eksperymentowania

**STWORZONE DLA SZEFOW KUCHNI. ULUBIENIE WSZYSTKICH.**

Jeszcze więcej produktów na naszej stronie internetowej:

<https://vitogroup.com.ua/pl/nasze-marki/>



# SOS SOJOWY DO SAŁATEK – TWÓJ WARZYWNY MUST-HAVE!

## BOWL Z PIECZONYMI WARZEWAMI

### Składniki:

- Komosa ryżowa (quinoa) – 1 szklanka (ugotowana)
- Batat, papryka, cukinia – po 1 sztuce
- Rukola, awokado, jajko, sezam
- Oliwa z oliwek, przyprawy

### Sos:

- 2 łyżki sosu sojowego "do sałatek"
- 1 łyżeczka miodu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżeczka oleju sezamowego lub oliwy z oliwek
- Imbir – opcjonalnie

### Przygotowanie:

1. Pokrój warzywa, dopraw i piecz w 200°C przez około 25 minut.
2. Ugotuj komosę ryżową.
3. Wymieszaj składniki na sos.
4. Ułóż wszystko na talerzu, dodaj zieleninę, awokado lub jajko.
5. Polej sosem i posyp sezamem.



200 ml

## POLECANY DO:



sałatek



marynat



dipów



**STWORZONE DLA SZEFÓW KUCHNI. ULUBIENIE WSZYSTKICH.**

Jeszcze więcej produktów na naszej stronie internetowej:  
<https://vitogroup.com.ua/pl/nasze-marki/>

