



Nihon Shokken, führender Hersteller im Bereich von Würzsoßen in Japan, möchte Ihnen vorstellen:

Aal Soße



Aal Sushi mit „Aal Soße“ garniert

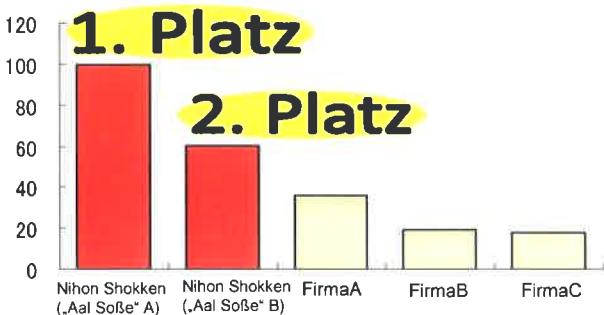
Karton : 6 × 2kg
Haltbarkeit : 16 Monate

Nachweis

Fakten

Rangfolge der Verkaufszahlen der verschiedenen Aal Soßen in Japan

(„Aal Soße“ von Nihon Shokken mit der Maßeinheit 100 angegeben)



Nielsen Unternehmen 2007

Nihon Shokken hat den höchsten Marktanteil beim Verkauf von „Aal Soße“ in Japan!

„Aal Soße“ von Nihon Shokken

Die Vorteile zu den Produkten anderer Unternehmen sind:

1 Die Konsistenz und der Glanz der Glasur bleiben erhalten



Aufgrund der einzigartigen Mischtechnik von Nihon Shokken bleibt die Konsistenz lange optimal erhalten.

Da die Konsistenz erhalten bleibt, behält die „Aal Soße“ auch über längere Zeit ihren ansprechenden Glanz.

2 Verwendung hochwertiger Zutaten

Unser Bestreben ist es, eine absolut authentische „Aal Soße“ zu kreieren. Dafür verwenden wir ausschließlich ausgewählte Zutaten.

3 Vielfältige Anwendung

Die Soße eignet sich zur Herstellung vielerlei Gerichte. Die Anwendungsmöglichkeiten reichen vom Kochen, Braten bis hin zum Garnieren – Nihon Shokken's „Aal Soße“ ist ein Alleskönner!



Nihon Shokken Holdings Co., Ltd

Düsseldorf

Am Seestern 4, 40547 Düsseldorf Germany

TEL +49-(0)211-499-751 www.nihonshokken.com/de/index.htm