

Teriyaki Nudeln mit Lachsfilet



[Zutaten]

250g Nudeln (gekocht) / 80g Lachsfilet / 25g Karotte / 25g rote Paprika
25g Zucchini / **80g Teriyaki Soße (15g für Lachsfilet)**

[Zubereitung]

- 1 Das Gemüse und die Nudeln durchbraten.
- 2 Die Nudeln mit der Teriyaki Soße vermischen und mit dem Teriyaki Lachs servieren. Fertig!

Teriyaki Pizza



[Zutaten]

1 Scheibe Pizzateig / 60g Hähnchenbrustfilet / 50g Käse /
25g Miniotomaten / 25g Spinat / **35g Teriyaki Soße**

[Zubereitung]

- 1 Zutaten auf dem Teig verteilen und die Pizza goldbraun backen.
- 2 Nach dem Backen mit der Teriyaki Soße verfeinern. Fertig!

Produktname:

日本食研

NIPPON SHOKKEN

TERIYAKI SOÙE 2kg



Inhalt:

2kg / Flasche

Verpackung (Karton):

6 X 2kg

Haltbarkeit:

16 Monate

Lagerung:

Vor direktem Sonnenlicht schützen.
Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Portionen pro Flasche:

ca. 50 Portionen
(bei einer 200g Portion)

Produktbeschreibung:

Das japanische Original für Profis von Profis!

Dank ihrer dickflüssigen Konsistenz haftet die Nihon Shokken Teriyaki Soße optimal an den Zutaten.

Sie erhalten stets perfekten Teriyaki-Geschmack und Glanz!

* Sprechen Sie uns auf kostenlose Muster oder Verkostungen vom Hersteller an.



NIPPON SHOKKEN

Ansprechpartner



Ausstellungstag: 15.05.2014

www.nihonshokken.com