

チムチム



КАТАЛОГ  
ПРОДУКЦИИ



**ЧИМ-ЧИМ —**  
**ГОТОВИТЬ**  
**АЗИЮ ДОМА**  
**ЛЕГКО!**



Заправки и ингредиенты  
для настоящих корейских салатов



Готовые простые решения  
для популярных паназиатских блюд



Эксклюзивные соусы и ингредиенты  
для экспериментаторов  
и ценителей новых вкусов



Самые востребованные ингредиенты  
азиатской кухни, подобранные  
профессионалами



# ЧИМ-ЧИМ: СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ

ЗАПРАВКИ  
И ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ НАСТОЯЩИХ  
КОРЕЙСКИХ САЛАТОВ

Михаил Огай,  
шеф-повар бренда  
ЧИМ-ЧИМ  
более 10 лет

# САЛОВАТНИ КОРЕЙЦАМИ



**ЧИМ  
ЧИМ**СДЕЛАНО  
КОРЕЙЦАМИ

2 SKU

# СОУСЫ ЧИМ-ЧИМ

## СОЕВЫЙ СОУС

Основной компонент азиатской кухни. Его используют в качестве соуса и основы для маринования, а также для жарки и тушения.



18 мес.

6 бутылок  
в гофро-  
коробе

350 г



Возможность  
использования  
в различных  
блюдах



Плотная  
текстура



Концентрированный —  
можно разбавить водой



18 мес.

6 бутылок  
в гофро-  
коробе

350 г



## ОСТРЫЙ СОУС ЧИЛИ

Традиционный азиатский соус — сочетание жгучего спелого красного перца, свежего чеснока и уксуса создаёт универсальный остро-кислый вкус соуса. Подходит для мант, пельменей, поз, а также мясных и рыбных блюд.



Традиционный  
азиатский соус



В состав  
входит паста  
из перцев,  
выращенных  
в Узбекистане



Пикантная острота  
сохраняет  
и усиливает вкус  
блюда

Соевый соус — основной компонент азиатской кухни, по-настоящему универсальный продукт. Его можно использовать как:

- dip-соус для закусок
- соус-приправу для приготовления блюд
- основу для маринования

Острый соус чили — традиционный азиатский соус. Сочетание жгучего спелого красного перца, свежего чеснока и уксуса создаёт универсальный остро-кислый вкус соуса. Подходит для:

- мант, пельменей, поз
- мясных и рыбных блюд



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ Традиционный состав
- ✓ Без ГМО
- ✓ Усиливает и раскрывает вкус любимых блюд

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

**7**



СДЕЛАНО  
КОРЕЙЦАМИ

9 SKU

# КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ

TOP

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ МОРКОВИ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г



## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ФУНЧОЗЫ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ОСТРОЙ МОРКОВИ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г



## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ КАПУСТЫ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ОГУРЦОВ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ХЕ ИЗ КУРИЦЫ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ ХЕ ИЗ РЫБЫ



18  
мес.



4 шоу-бокса  
по 12 саше-  
пакетов



60 г

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ СПАРЖИ



### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ Быстрый и простой способ приготовления
- ✓ Масляная основа сохраняет вкус и аромат специй
- ✓ Натуральность и сбалансированность состава



ХАЛЯЛЬНЫЙ  
ПРОДУКТ

**ЧИМ  
ЧИМ**  
СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ

СДЕЛАНО  
КОРЕЙЦАМИ

9 SKU

# КОРЕЙСКИЕ ЗАПРАВКИ

## КОРЕЙСКАЯ ЗАПРАВКА ДЛЯ КИМЧИ

Заправка для кимчи — это готовая основа для приготовления традиционной корейской закуски.



Без консервантов



100 % результат



Аутентичный вкус



NEW



12 мес



10 шт  
в шоу-боксе



100 г

В кимчи сочетаются насыщенный рыбный соус, острый красный перец, свежие лук и чеснок, анчоусы и рисовый уксус.



1 ПАКЕТ НА  
1 КГ ПЕКИНСКОЙ  
КАПУСТЫ



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Быстрый и простой способ приготовления
- ✓ Натуральный и сбалансированный состав
- ✓ Масляная основа сохраняет вкус и аромат специй

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

11



# ЧИМ-ЧИМ: ТЁРКА ДЛЯ КОРЕЙСКОЙ МОРКОВИ

ИДЕАЛЬНАЯ  
НАРЕЗКА

Михаил Огай,  
шеф-повар бренда  
«ЧИМ-ЧИМ»  
более 10 лет



12 шт.  
в гофро-  
коробе



160 г



Натуральное  
дерево



Правильная нарезка  
брусочков моркови



Компактный  
размер

**ЧИМ  
ЧИМ**  
СДЕЛАНО КОРЕЙЦАМИ

СДЕЛАНО  
КОРЕЙЦАМИ

4 SKU

# ФУНЧОЗА ЧИМ-ЧИМ

100 Г  
**ФУНЧОЗА**



36 мес.



24 шт.  
в гофро-  
коробе



100 г



36 мес.



18 шт.  
в гофро-  
коробе



200 г

200 Г  
**ФУНЧОЗА**



400 Г  
**ФУНЧОЗА**



NEW



36 мес.



20 шт.  
в гофро-  
коробе



400 г



18 мес.



12 шт.  
в гофро-  
коробе



160 г

ДЛЯ КОРЕЙСКОГО САЛАТА ИЗ ФУНЧОЗЫ

**НАБОР**



Готовое блюдо  
в три шага



Всё необходимое  
уже внутри



Большой выход  
готового блюда



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

**ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:**

- ✓ Без картофельного крахмала и глютена
- ✓ Удобное разделение на порции
- ✓ Быстрый и простой способ приготовления

Фунчоза идеально подходит для корейского салата. Она отлично заваривается, сохраняет прозрачность и нужную консистенцию, что позволяет в полной мере раскрыть вкус салата.



100 Г ФУНЧОЗЫ =  
600 Г САЛАТА

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

15




# ЧИМ-ЧИМ. EXCLUSIVE: ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ СОУСЫ И ИНГРЕДИЕНТЫ





ЖГУЧИЙ, КАК САМ ПЕРЕЦ  
ТРАДИЦИОННЫЙ АЗИАТСКИЙ  
СОУС НА ОСНОВЕ НАТУРАЛЬНОЙ  
ПЕРЕЧНОЙ ПАСТЫ ЧИЛИ  
И ЧЕСНОЧНОЙ ПАСТЫ



ДЛЯ  
ЭКСПЕРИМЕНТАТОРОВ И  
ЦЕНИТЕЛЕЙ  
НОВЫХ ВКУСОВ

 18 мес.

 8 шт. в транспортном шоу-боксе

 180 г



свежий чеснок



сочетание самых острых сортов перца



эксклюзивная паста из вяленых под солнцем перцев



# ЧИМ-ЧИМ. HOT ASIA: ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПОПУЛЯРНЫХ ПАНАЗИАТСКИХ БЛЮД

КОГДА ПРОЦЕСС  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СТАНОВИТСЯ  
ЛЁГКИМ И ПРИЯТНЫМ  
ЗАНЯТИЕМ

**3** ГОТОВИМ  
В ТРИ ШАГА



**ЧИМ  
ЧИМ**  
*Hot Asia*

ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

6 SKU

# DIP- СОУСЫ HOT ASIA

## СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Вкус традиционной тайской кухни.  
Жгучий чили, ароматный  
чеснок и сахарный сироп.



18 мес.

8 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе

180 мл

TOP



СОУС

## СЛИВОЧНО-КУНЖУТНЫЙ

Японский соус с обжаренным кунжутом, солодовыми  
ореховыми нотками соевого соуса,  
экстрактом шиитаке и сливками.



18 мес.

8 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе

180 г

## ШРИРАЧА ЖГУЧИЙ

Тайский соус с обжигающе острым  
вкусом на основе пасты чили  
и чеснока.



18 мес.

8 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе

180 г

Оригинальные сочетания вкусов  
и натуральные ингредиенты.

Серия соусов воспроизводит  
традиционные рецепты азиатской  
кухни и добавляет экзотические  
ноты в привычные рецепты.



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ «Умная» бутылка: удобно хранить и наливать
- ✓ Соусы на любой вкус
- ✓ Без консервантов в составе

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

21

**ЧИМ  
ЧИМ**  
Hot Asia

ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

6 SKU

СОУС

## ЧИЛИ С МАНГО

Тайский соус с индийским манго Альфонсо, ферментированным чили, ананасовым соком.



18 м

18 мес.



8 шт. в транспортном шоу-боксе



180 мл



18 мес.



8 шт. в транспортном шоу-боксе



180 мл



СОУС

## ЧИЛИ С ЧЕСНОКОМ

Классический азиатский соус умеренной остроты. Сочетание чили, чеснока, тигровой груши и ананаса.



18 м

18 мес.



8 шт. в транспортном шоу-боксе



180 мл

СОУС

## ЧИЛИ С ЛАЙМОМ

Тайский соус с терпкими зелёными перцами чили, чесноком и лаймом.

# DIP-SOУСЫ HOT ASIA

Соусы — визитная карточка паназиатской кухни. Ни одно блюдо в Азии не обходится без этого яркого узнаваемого дополнения. В этой линейке мы собрали все самые популярные паназиатские соусы, которые можно использовать как для сервировки готовых блюд, так и в процессе приготовления.



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ «Умная» бутылка: удобно хранить и наливать
- ✓ Соусы на любой вкус
- ✓ Без консервантов в составе



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

3 SKU

# ВОК-СОУСЫ HOT ASIA

## ВОК-СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ

Тайская паста чили, ананасовый сок, спелые томаты, фруктовые соки и имбирь для придания яркости тайско-вьетнамской кухни.



NEW



18 мес.



8 шт. в транспортном шоу-боксе



297 г



18 мес.

NEW



8 шт. в транспортном шоу-боксе



308 г



ВОК-СОУС

## СОЕВО-ЧЕСНОЧНЫЙ

Классический китайский соус из концентрированного соевого соуса, свежего чеснока, кисло-сладкой сливы и имбиря. Добавляет аппетитные ноты умами всем блюдам.



NEW



12 мес.



8 шт. в транспортном шоу-боксе

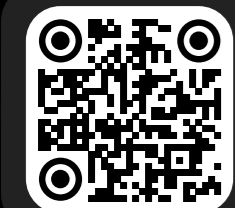


280 г

## ВОК-СОУС ОСТРЫЙ КИМЧИ

**Трендовый вкус из Кореи!**

Острый соус со вкусом ферментированного перца, мирина и рыбного соуса.



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Рецептура с низким содержанием сахара
- ✓ Новая технология позволила исключить консерванты
- ✓ Приготовление блюд на высоких температурах



Яркие соусы для приготовления сочных и аппетитных блюд на воке. Оригинальные вкусы для оригинальных блюд.



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

7 SKU

# COOKING- СОУСЫ HOT ASIA

СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## КУРИЦЫ ТЕРИЯКИ



18 м

18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 8 шт.



150 г

Готовые решения для приготовления  
блюда азиатской кухни дома.  
Продуманный состав, максимально  
упрощающий процесс.



ВСЕ БЛЮДА ЛЕГКО  
И ПРИЯТНО  
ГОТОВИТЬ



18 м

18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 8 шт.



150 г



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## СВИНИНЫ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Быстрый и простой способ приготовления в три шага
- ✓ Все нужные специи в одном соусе
- ✓ Ресторанное блюдо у вас дома

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

7 SKU

# COOKING- СОУСЫ HOT ASIA



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
**ЯКИ УДОН**



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
**ФУНЧОЗЫ  
В УСТРИЧНОМ  
СОУСЕ**



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
**ЯКИ СОБА**



СОУС ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
**КУРИЦЫ В СЛАДКОМ  
ЧИЛИ СОУСЕ**



18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 10 шт.



90 г



18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 10 шт.



90 г



18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 10 шт.



90 г



18 мес.



2 шоу-бокса  
в гофрокоробе  
по 10 шт.



90 г

#### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Быстрый и простой способ приготовления в три шага
- ✓ Все нужные специи в одном соусе
- ✓ Ресторанное блюдо у вас дома



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

3 SKU

# ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ HOT ASIA

## ОСНОВА ДЛЯ СУПА ТОМ ЯМ

Куриный бульон с ароматными специями, прожаренными в масле: паприка, красный перец, лук, чеснок, имбирь, паста из лимонграсса и галангала.



12 м.  
12 мес.



18 шт.  
в шоу-боксе



75 г

Линейка основ для приготовления азиатских супов. В составе — бульоны, специи, пряности и коренья.

12 м.  
12 мес.



18 шт.  
в шоу-боксе



80 г



## ОСНОВА ДЛЯ СУПА ФО БО

Насыщенный говяжий бульон в сочетании с тайскими и китайскими специями: анис, фенхель, кардамон, корица, гвоздика и имбирь.



ТОТ САМЫЙ  
ВКУС  
ЗА 15 МИНУТ

## ОСНОВА ДЛЯ СУПА РАМЕН

Куриный бульон с соевым соусом, ароматной мисо-пастой, острой пастой кочуджан, специями и рисовым вином.



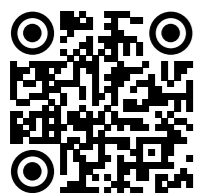
12 м.  
12 мес.



18 шт.  
в шоу-боксе



75 г



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Мясной бульон обеспечивает насыщенность вкуса
- ✓ Все необходимые специи уже в составе и сбалансированы
- ✓ Блюдо получается как в ресторане, независимо от кулинарных навыков



chim-chim.ru



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

3 SKU

# ГОТОВЫЕ НАБОРЫ HOT ASIA

НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ЖАРЕННОЙ ФУНЧОЗЫ



18  
мес.



6 пакетов  
в гофро-  
коробе



190 г



15  
мес.



7 пакетов  
в гофро-  
коробе



215 г



НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ЯКИ УДОН



15  
мес.



7 пакетов  
в гофро-  
коробе



215 г

НАБОР ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ЯКИ СОБА



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Подробный рецепт ресторанный блюда в три шага
- ✓ Правильные пропорции для гарантированного результата
- ✓ Оптимальный выход готового блюда – две порции

Сложно представить азиатскую кухню без лапши. Традиционно гречневая, рисовая и пшеничная лапша обжаривается на вок-сковороде вместе с соусами.

Мы собрали готовые наборы для приготовления самых популярных блюд.



ВСЕ БЛЮДА ЛЕГКО  
И ПРИЯТНО  
ГОТОВИТЬ

**ЧИМ  
ЧИМ**  
*Hot Asia*

ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

4 SKU

# ЧИПСЫ НОРИ HOT ASIA

## ЧИПСЫ НОРИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ



18  
мес.



72 шт.  
в гофро-  
коробе



4,5 г

Чипсы нори — это закуска из листьев нори, обжаренных в масле и приправленных солью для вкуса и лёгкого хруста. Чипсы нори могут быть отличной альтернативой обычным чипсам из картофеля, а также прекрасной вкусовой добавкой к лапше и блюдам из риса.



18  
мес.



72 шт.  
в гофро-  
коробе



4,5 г



## ЧИПСЫ НОРИ С КУНЖУТНЫМ МАСЛОМ



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Производство на современном заводе в Корее
- ✓ Стабильный рост продаж
- ✓ Удобный формат упаковки

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

**ЧИМ  
ЧИМ**  
*Hot Asia*

ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

4 SKU

# ЧИПСЫ НОРИ HOT ASIA

ЧИПСЫ НОРИ  
**ОСТРЫЕ  
С ВАСАБИ**



18  
мес.



72 шт  
в гофро-  
коробе



4,5 г



18  
мес.



72 шт  
в гофро-  
коробе



4,5 г

**NEW**

ЧИПСЫ НОРИ  
**ОСТРЫЙ  
КИМЧИ**



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

**ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:**

- ✓ Производство на современном заводе в Корее
- ✓ Стабильный рост продаж
- ✓ Удобный формат упаковки

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

ЧИМ  
ЧИМ  
Hot Asia

ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

3 SKU

# ЧИПСЫ НОРИ XXL HOT ASIA

ЧИПСЫ НОРИ  
**XXL**  
ОРИГИНАЛЬНЫЕ

NEW



18  
мес.



15 шт.  
в транс-  
портном  
шоу-боксе



25 г



18  
мес.



15 шт.  
в транс-  
портном  
шоу-боксе



25 г



NEW

ЧИПСЫ НОРИ  
**XXL**  
ОСТРЫЙ  
КИМЧИ

NEW



18  
мес.



15 шт.  
в транс-  
портном  
шоу-боксе



25 г

ЧИПСЫ НОРИ  
**XXL**  
ОСТРЫЕ  
С ВАСАБИ



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Выгодный формат упаковки
- ✓ Производство на современном заводе в Корее
- ✓ Популярные азиатские вкусы

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)

39



ПАНАЗИАТСКАЯ  
КУХНЯ

3 SKU

# ЧИПСЫ НОРИ СЭНДВИЧ HOT ASIA

ЧИПСЫ НОРИ  
**СЭНДВИЧ**  
**С МОРСКОЙ  
СОЛЬЮ**

NEW



18 мес.



6 шт.  
в шоу-боксе,  
12 ШБ  
в гофро-  
коробе



16 г



18 мес.



6 шт.  
в шоу-боксе,  
12 ШБ  
в гофро-  
коробе



16 г



NEW

ЧИПСЫ НОРИ  
**СЭНДВИЧ**  
**С РОЗОВЫМ  
ТОМАТОМ**

NEW



18 мес.



6 шт.  
в шоу-боксе,  
12 ШБ  
в гофро-  
коробе



16 г

ЧИПСЫ НОРИ  
**СЭНДВИЧ**  
**С ОСТРЫМ  
ЧИЛИ**



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЙ ПРОДУКТ:

- ✓ Не содержит глютен
- ✓ Традиционные вкусы Китая
- ✓ Новый формат привычных снеков



Обжаренные в масле морские водоросли с прослойкой из кунжута и вкусовых специй. Оригинальные азиатские вкусы с традиционной сладостью кунжута.

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)



**ЧИМ-ЧИМ.  
PROFESSIONAL:  
САМЫЕ  
ВОСТРЕБОВАННЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ  
АЗИАТСКОЙ  
КУХНИ,  
ПОДОБРАННЫЕ  
ПРОФЕССИОНАЛАМИ**

ЛИНЕЙКУ ВЫСОКО  
ОЦЕНИВАЮТ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ  
БРЕНД-ШЕФЫ

**PRO  
FES  
SIO  
NAL**





ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

2 SKU

# ТРАДИЦИОННЫЕ COOKING-SOУСЫ

## СОУС ТЕРИЯКИ



Универсальный  
соус



С натуральным  
соевым соусом



Подходит для  
глазирования  
мяса и рыбы



18 м.  
мес.



8 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе



180 мл

## СОУС УСТРИЧНЫЙ



Высокая концентрация  
устричного экстракта



Подходит для  
приготовления  
горячих блюд



Традиционная  
азиатская  
рецептура



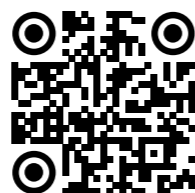
18 м.  
мес.



8 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе



180 мл



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

Традиционные азиатские соусы для приготовления горячих блюд, которые позволяют каждому готовить на уровне профессиональных поваров.





ЛАПША  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

4 SKU

# ЛАПША PROFESSIONAL

## ЛАПША ПШЕНИЧНАЯ УДОН



24 мес.



12 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе



250 г

24 мес.

12 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе

250 г



## ЛАПША ЯИЧНАЯ РАМЕН



24 мес.



12 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе



250 г

24 мес.

12 шт. в  
гофрокоробе

200 г



## ЛАПША ГРЕЧНЕВАЯ СОБА

## ФУНЧОЗА БАТАТНАЯ



Быстрое и простое  
приготовление



Упругая  
и эластичная



Не содержит  
глютен

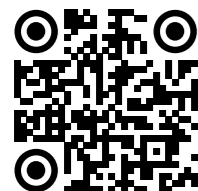
24 мес.

12 шт. в  
транспортном  
шоу-боксе

250 г



Лapша изготовлена по традиционным технологиям из натуральных ингредиентов. Она получила высокую оценку профессиональных шеф-поваров азиатской кухни.



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ Порции удобно разделены на пучки
- ✓ Сохраняет упругость и не слипается
- ✓ Легко удерживает на себе соус






ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

# СУХАРИ ПАНКО

## СУХАРИ ПАНКО

Универсальные хрустящие  
панировочные сухари  
для воздушной корочки.

-  Универсальное применение
-  Стабильный спрос
-  Naturalный состав



NEW



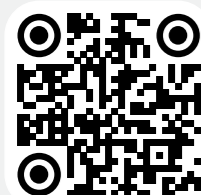
18  
мес.



12 шт.  
в гофрокоробе



200 г



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

chim-chim.ru

49

**ЧИМ  
ЧИМ**  
PROFESSIONAL

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

8 SKU

# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУШИ И РОЛЛОВ

## СУШИ НОРИ



Производство  
на современном  
заводе в Корее



Равномерная  
толщина листа



Листы остаются  
пластичными  
при сворачивании



24 м

24

мес.



2 шоу-боксы  
по 20 шт.  
в гофрокоробе



12 г — 5 листов  
24 г — 10 листов

В этой линейке есть всё необходимое, чтобы приготовить суши и роллы дома. Ингредиенты ЧИМ-ЧИМ: PROFESSIONAL тщательно отобраны, а рецепты проверены шеф-поваром японского ресторана.



12 м

12

мес.



12 шт в  
гофрокоробе



500 г



## РИС ДЛЯ СУШИ



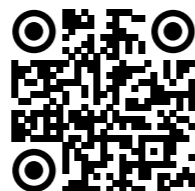
Оптимальная  
клейкость



Чистый вкус  
без примесей



Жемчужно-  
полированные  
зёрна без сколов



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)

[chim-chim.ru](http://chim-chim.ru)



ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

8 SKU

# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУШИ И РОЛЛОВ

## РИСОВЫЙ УКСУС

Сбалансированный  
вкус



24  
мес.



8 бутылок  
в транспортном  
шоу-боксе



180 г



24  
мес.



4 шоу-боксы в  
гофрокоробе  
по 10 туб



43 г



## ВАСАБИ-ПАСТА



Экстраострая



24  
мес.



24 банки  
в гофрокоробе

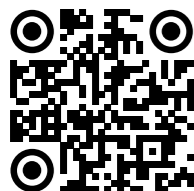


190 г

## ИМБИРЬ МАРИНОВАННЫЙ



Высшее  
качество



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)



ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

# КОКОСОВОЕ МОЛОКО

## КОКОСОВОЕ МОЛОКО

Мягкий сливочный вкус. Идеально для приготовления азиатских блюд, супов, коктейлей, десертов и выпечки.



Изготовлено во Вьетнаме



Безлактозная альтернатива молоку и сливкам



Идеально подходит для приготовления супов и десертов



24 мес.



12 шт. в гофрокоробе

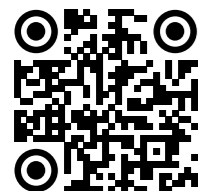


400 г

Кокосовое молоко ЧИМ-ЧИМ на **76 %** состоит из натурального экстракта мякоти кокоса. Не содержит сахара, красителей, ароматизаторов и консервантов.



ДОПУСКАЕТСЯ  
ЕСТЕСТВЕННОЕ  
ЗАГУЩЕНИЕ  
И РАССЛОЕНИЕ  
КОКОСОВОГО  
МОЛОКА



РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)



ИНГРЕДИЕНТЫ  
ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ

8 SKU

# АКСЕССУАРЫ ДЛЯ СУШИ

## БАМБУКОВЫЕ ПАЛОЧКИ



- не ограничен
- 10 шоу-боксов по 10 пакетов
- 5 пар

На упаковке вы найдёте рецепты от шеф-повара, в которых он делится профессиональными секретами. Готовьте любимые роллы с удовольствием.

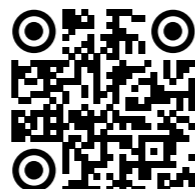
## ЦИНОВКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РОЛЛОВ



- не ограничен
- 10 шоу-боксов по 10 шт.
- 24x24 см, 1 шт.

### ПОЧЕМУ ЭТО ИНТЕРЕСНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ Натуральные материалы
- ✓ Удобный размер

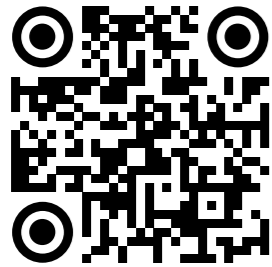


РЕЦЕПТЫ  
И СОВЕТЫ  
ОТ ШЕФ-ПОВАРОВ

[chim-chim.ru/recipe](http://chim-chim.ru/recipe)



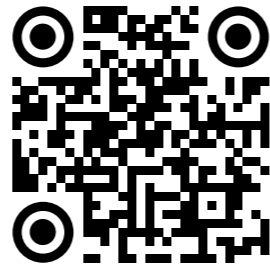
# КАРТА БРЕНДОВ



Планограммы



Ассортиментная матрица



Торговое оборудование

## КОСТРОВОК®



МАРИНАДЫ ДЛЯ КРЫЛЬЕВ



УНИВЕРСАЛЬНЫЕ МАРИНАДЫ В САШЕ-ПАКЕТАХ



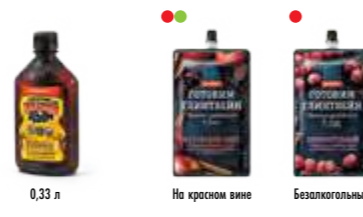
МАРИНАДЫ В БУТЫЛКЕ



РАССОЛЫ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ



DIP-СОУСЫ



ЖИДКИЙ ДЫМ

ОСНОВЫ ДЛЯ ГЛИТВЕЙНА

**Соусы и маринады**  
ОМП  
Секция кулинарных приправ и специй  
ДМП  
Холодильные витрины с мясом и птицей

**Рассолы для копчения**  
ОМП  
Соусы и маринадная секция  
ДМП  
По категориям (мясо, птица, рыба)

**Основы для глинтвейна**  
ОМП  
Секция с приправами и специями для глинтвейна  
ДМП  
Винный отдел

**COOKING-СОУСЫ**  
Терияки, Устричный, Удон, Рамен, Соба, Фуучоза ботаника

**ЛАПШИ**  
Нори 10 листов, Нори 5 листов

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СУШИ**  
Рисовый уксус, Васаби, Рис для суши, Имбирь, Цинковка, Бамбуковые палочки, Сухари панко, Кокосовое молоко

**СОУСЫ**  
Соевый, Чили, Терка для корейской моркови, Морковь, Фуучоза, Морковь острая, Капуста, Огурцы, Хе из курицы, Спаржа, Хе из рыбы, Кимчи, 200 г, 100 г, Салат из фуучозы, 400 г

**ЗАПРАВКИ ДЛЯ САЛАТОВ**  
Сладкий чили, Сливочно-кунжутный, Шрирача, Чили с манго, Чили с чесноком, Чили с лаймом, HOT PEPPER, Кисло-сладкий, Соево-чесночный, Острый кимчи, Курица терияки, Свинина в кисло-сладком соусе, Яки удон, Яки соба, Фуучоза в устричном соусе, Курица в сладком чили

**WOK-СОУСЫ**  
Оригинальные, С кунжутом, Острые с васаби, Острый кимчи, Чипсы XXL Оригинальные, Чипсы XXL Острый кимчи, Чипсы XXL Острые с васаби

**СНЕКИ**  
Сэндвич Морская соль, Сэндвич Розовый томат, Сэндвич Острый чили

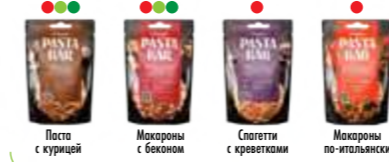
**НАБОРЫ**  
Фуучоза в устричном соусе, Яки удон, Яки соба

**ОСНОВЫ ДЛЯ СУПОВ**  
Том ям, Фо бо, Рамен

**ОМП**  
Азиатская секция

**ДМП**  
Холодильные витрины с мясом и птицей  
Зона ФРОВО — овощи/фрукты  
Отдел макаронных изделий

## ГУРМИКС®



СОУСЫ-ОСНОВЫ ДЛЯ БЛЮД С МАКАРОНАМИ



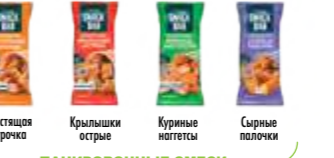
САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ



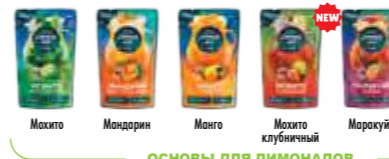
СОУС



ШЕФ-СОУСЫ ДЛЯ ДОМАШНИХ БЛЮД



ПАНИРОВОЧНЫЕ СМЕСИ



ОСНОВЫ ДЛЯ ЛИМОНАДОВ



ОСНОВЫ ДЛЯ СОГРЕВАЮЩИХ НАПИТКОВ

- MML maxi (HM)
- MML medium +A (SM, MM, магазины категории A+)
- MML mini B (SS)
- MML mini C (C+, овощные/фруктовые павильоны)

## GOURMIX



СИРОПЫ ДЛЯ КОФЕ

**САЛАТ БАР**  
ОМП  
1) Секция с растительными маслами  
2) Заправки для салатов на основе оливкового масла  
ДМП  
1) Секция ФРОВО — овощи, зелень

**ЛЕМОНАДЕ БАР**  
ОМП  
Секция с газированными б/о напитками и соками  
ДМП  
1) Секция с водой  
2) Секция с крепким алкоголем  
3) Зона ФРОВО — ягоды/фрукты  
4) Готовое решение для праздничного стола (сырные, колбасные нарезки и т. п.)

**НУЖЕН УЖИИ**  
ОМП  
Секция с кулинарными приправами с рецептом для горячих блюд  
ДМП  
1) Холодильные витрины с мясом и птицей  
2) Секция с макаронами, крупями

**СНАК БАР**  
ОМП  
Секция с приправами, специями и панировками  
ДМП  
1) Холодильные витрины с мясом и птицей  
2) Хлебный отдел с панировочными сухарями

**ВИТА БАР**  
ОМП  
Секция с чаем (чай с добавками, каркаде)  
ДМП  
1) Прикормовая зона  
2) Зона ФРОВО (фрукты/ягоды, сухофрукты)

**ПАСТА БАР**  
ОМП  
Секция с соусами для приготовления пасты  
ДМП  
Отдел макаронных изделий

# VIRTEX-FOOD

Соусы, маринады, жидкий дым, приправы, сиропы, основы для супов,  
основы для напитков, ингредиенты для блюд азиатской  
и европейской кухни

**25+**

ЛЕТ НА РЫНКЕ

ПЛОЩАДЬ ЗАВОДОВ

**11 000** м<sup>2</sup>

**10 200** м<sup>2</sup>

ПЛОЩАДЬ СКЛАДОВ

*«Создавая уникальные продукты, мы стремимся улучшить жизнь каждого.  
Дать возможность взглянуть на привычное по новому и обрести способность творить  
вместе с нами»*

**БРЕНДЫ:**

**КОСТРОВOK®**



**ГҮРМИКС®**

**GOURMIX**



**ДЕЛИКАРОМА**  
С 2003 ГОДА



VIRTEX-FOOD  
Россия, Новосибирская область,  
г. Бердск, ул. Ленина, 89/15, офис 400,  
тел.: +7 (383) 212-59-44  
[virtex-food.ru](http://virtex-food.ru)

**2025 год**