Wrzesień 2023 r.

Informacja prasowa

**Jesień pełna nowości. Producent azjatyckiej żywności poszerza portfolio**

**Polski producent i dystrybutor azjatyckich produktów poszerza swoje portfolio o kolejne nowości. Na rynek w sumie trafia aż 11 produktów, które będą dostępne w sklepach. To m.in. makaron do Pho czy ryżowy z czarnym sezamem, a także smakowe pasty, które urozmaicą każde danie.**

* **Makaron do Pho 200 g House of Asia**

Naturalnie bezglutenowy makaron ryżowy ma prosty, czysty skład bez zbędnych dodatków i konserwantów. Po przygotowaniu jest jędrny i sprężysty, a jego 4 mm wstążki doskonale absorbują smaki. Makaron jest dedykowany jako dodatek do znanej na całym świcie zupy pho. Świetnie pasuje również jako składnik innych zup, sałatek, dań mięsnych i wegetariańskich oraz dań typu stir-fry

* **Makaron ryżowy z kurkumą** **200 g House of Asia**

Makaron ryżowy z dodatkiem aromatycznej kurkumy to idealna i zdrowa alternatywa dla klasycznych makaronów. Kurkuma, dzięki której makaron nabiera charakterystycznego koloru wykazuje również działanie przeciwzapalne. Makaron jest naturalnie bezglutenowy, lekkostrawny i nie obciąża przewodu pokarmowego. Makaron ma wiele zastosowań, między innymi sprawdzi się jako składnik zup, sałatek, dań mięsnych wegańskich i wegetariańskich.

* **Makaron ryżowy z czarnym sezamem** **200 g House of Asia**

Makaron ryżowy z dodatkiem czarnego sezamu to doskonały pomysł na urozmaicenie codziennej kuchni. Dzięki zawartości czarnego sezamu zyskuje niepowtarzalną ciemną barwę. Ma wiele zdrowotnych zalet. Jest lekkostrawny, a zarazem bardzo odżywczy. Posiada 100% naturalny skład, bez zbędnych dodatków.

Makaron ma wiele zastosowań, między innymi sprawdzi się jako składnik zup, dań mięsnych i wegetariańskich, doskonały do dań typu stir-fry. Szybki w przygotowaniu, wystarczy wrzucić do wrzącej wody, gotować 5-6 minut i przepłukać w zimnej wodzie.

* **Makaron instant pszenny 100 g House of Asia**

Makaron chiński, w postaci długich, cienkich nitek przygotujesz bez gotowania, wystarczy zalać go wrzątkiem i odczekać 4-5 minut. Dodatkowo jest lekki i bardzo pożywny dzięki dużej zawartości białka – zawiera go aż 11g w 100g. Ma prosty, czysty skład, jedynie mąka pszenna, woda i sól. Może być wszechstronnie wykorzystywany. Jest znakomitym dodatkiem do bulionów i zup, potraw mięsnych i wegetariańskich.

* **Pasta Bulgogi** **50 g House of Asia**

Bulgogi, czyli koreańska wołowina z grilla, składa się z cienkich, delikatnych pasków wołowiny marynowanych w aromatycznej, średnio pikantnej paście. Tradycyjnie serwowana z liśćmi sałaty, białym ryżem, pikantną pastą gochujang oraz kimchi. Dzięki tej paście w prosty sposób przygotujesz to koreańskie danie oraz nadasz innym potrawom wyjątkowego smaku i aromatu. Zamiast wołowiny możesz użyć ulubionych mięs, owoców morza oraz tofu.

* **Pasta miodowo-czosnkowa** **50 g House of Asia**

Słodycz miodu i wyrazisty smak czosnku stanowią doskonałą bazę marynat i sosów do mięs. Pasta nie zawiera konserwantów, wzmacniaczy smaku i sztucznych zagęstników. Zawiera tylko naturalne składniki – sos sojowy, pastę pomidorową, czosnek oraz miód. Jest odpowiednia dla wegan i wegetarian.

* **Pasta Butter chicken 50 g House of Asia**

Pasta Butter Chicken to niezwykle bogaty, intensywny w smaku i kremowy sos na bazie pomidorów z dodatkiem soku z tamarynda, imbiru, czosnku, liści kolendry i starannie wyselekcjonowanych indyjskich przypraw. Pozwala w kilka chwil przygotować jedno z najpopularniejszych indyjskich dań Butter Chicken. Atutem pasty jest czysty skład, bez zbędnych dodatków. Sprawdzi się idealnie jako szybki, orientalny posiłek dla dwóch osób.

* **Pasta do zupy Pho 50 g House of Asia**

Zupa Pho to tradycyjna wietnamska zupa, jedno z najbardziej popularnych dań kuchni azjatyckiej w całej Europie. Jej główne składniki to bulion, makaron ryżowy, mięso lub warzywa i dodatki w postaci między innymi świeżych ziół. Zupa stanowi pełnowartościowe danie, a dzięki paście przygotujesz ją w prosty i szybki sposób w domowym zaciszu. W ofercie House of Asia znajdziesz również Makaron do pho.

* **Pasta Laksa** **50 g House of Asia**

Pikantna pasta z dodatkiem rozgrzewającego galangalu, orzeźwiającej trawy cytrynowej i aromatycznych przypraw, dzięki której przygotuj jesz malezyjską zupę Laksa z dodatkiem mięsa lub owoców morza, grubego makaronu ryżowego oraz mleczka kokosowego. Równie świetnie sprawdzi się jako średnio pikantna przyprawa do dań smażonych, zarówno mięsnych jak i wegetariańskich.

* **Pasta Kung Pao 50 g House of Asia**

Pasta Kung Pao to niezastąpiony składnik dania o tej samej nazwie. Wystarczy dodać ryż, kurczaka lub tofu oraz chrupiące orzeszki ziemne, a ten syczuański, wyrazisty i lekko pikantny przysmak będzie gotowy już w 15 minut.

* **Sos Mango Chutney 340 g House of Asia**

Słodko-pikantny, aromatyczny sos swoją gęstość zawdzięcza wysokiej zawartości mango – aż 45%. Jest popularnym składnikiem dań indyjskich, ale sprawdzi się świetnie również w kuchni azjatyckiej i polskiej. Można stosować go jako dip lub składnik dressingów do sałatek oraz sosów do dań smażonych i z grilla. Sos jest odpowiedni dla wegetarian i wegan, posiada tylko naturalne składniki, nie zawiera dodatku konserwantów i glutenu.