



MANGO

Lieblich – fruchtig frisch

Das volle Fruchtroma der süßen Mango, ein Hauch von Ingwer und ein Schuss zitroniger Szechuanpfeffer, auch japanischer Pfeffer genannt: fertig ist das fruchtig frische Dressing mit leicht scharfer Note. **Passt zu allen Mischsalaten, Chicorée-Avocado-Salat, Reis-, Pasta- oder Kichererbsensalat und grillierten Crevetten.**



Saisonaler Mischsalat

YOGHURT CURRY

Erfrischend – sämig würzig

Wussten Sie? Curry gehört zur japanischen Küche. Zu würzigem Curry mischen wir säuerlich-leichtes Soyajoghurt aus der Schweiz und typisch japanische Zutaten. Das ergibt das ideale erfrischend würzige Dressing. **Passt besonders gut zu Reissalat, Poulet, Salat mit Früchten, Couscous und Sprossensandwich.**



Couscous Salat

KABUKI DRESSINGS – RAFFINIERTE VIELFALT NATÜRLICH, NACHHALTIG, AUTHENTISCH

Ob nussig, fruchtig, erfrischend oder scharf, eines haben alle unsere japanisch inspirierten und mit viel Hingabe produzierten Dressings gemeinsam:

- ✓ ohne Geschmacksverstärker
- ✓ ohne Hefeextrakt
- ✓ ohne künstliche Zusatzstoffe
- ✓ vegan

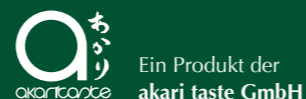
Für den Salat, als Dip, Marinade oder zum Abschmecken von Gemüse, Reis, Pasta, Fisch, Fleisch oder Tofu. Dank raffinierten Kombinationen entstehen komplett neue Geschmacks-Welten.



Die KABUKI Dressings werden in der Schweiz produziert und von Hand gemischt – ohne Pasteurisation, für einen authentischen und vollen Geschmack.

Mehr Infos: kabukidressing.ch

Unsere Vertriebspartner: Delikatessenmärkte und Detailhandel



Ein Produkt der
akari taste GmbH



KABUKI
歌舞伎

DRESSING
Grenzenlos gut



kabukidressing.ch



SESAME

Charmant – nussig

In Japan wird Salat in der Regel an einem leichten Sesam-Dressing serviert. Diese Sauce ist ausgeprägt nussig, mild und vielseitig. **Passt zu allen saisonalen Blattsalaten und besonders gut zu Rohkostsalaten, Grillgemüse, Pouletbrust, Dim Sum oder als Marinade.**

BLACK SESAME

Intensiv – kräftig nussig

Dieses Dressing ist konzentriert und kräftig im Geschmack. Der nährstoffreiche schwarze Sesam entfaltet hier sein volles Aroma. **Passt besonders gut zu Tomaten- Mozzarella- oder Wurst-Käse-Salat, pochiertem Fisch und Poke oder als Grillfleisch-Dip.**

SESAME WASABI

Raffiniert – ausgewogen scharf

Wasabi hat Power! Kombiniert man den japanischen Meerrettich mit Sesam, wird er zum prickelnden Erlebnis: sanft nussig und ausgewogen scharf. **Passt zu allen Salatkreationen und besonders gut zu Kartoffel- oder Avocadosalat, Sashimi und Meeresfrüchten oder als Marinade.**

MILD CHILI

Temperamentvoll – leicht feurig

Gedämpfte, süsse Peperoni sind die Basis dieses Dressings. Leicht feurig und trotzdem mild – die exakte, richtige Dosis Chilipower macht's. **Passt besonders gut zu Gurkensalat, Coleslaw, Pasta- oder Glasnudelsalat und gegrilltem Hühnchen oder als Gemüse-Dip.**

CLASSIC

Traditionell – liebevoll süsslich

Durch langes, sorgfältiges Köcheln werden Zwiebeln richtig mild und schön süss. Kein Wunder ist tamanegi-sosu – die Sauce mit Zwiebeln – so beliebt! **Passt zu allen Blattsalaten und besonders gut zu Nüsslisalat mit Ei, Löwenzahn mit Speck, Rucola mit Parmesan, Spargeln und Gyoza.**

CHERRY UMESHU

Verspielt – fruchtig pikant

Die fruchtige Sauerkirsche, dazu süsser Umeshu-Pflaumenwein und ein Hauch von Chili: Dieses Dressing vereint zwei typische japanische Spezialitäten zu einem Erlebnis für alle Sinne. **Passt zu allen Mischsalaten und besonders gut zu Reis-, Pasta- oder Hülsenfrüchtesalat und Feta.**



Jungspinat Salat mit Kichererbsen



Ofengeröstetes Gemüse mit Grillfleisch



Gerösteter Rot- und Federkohlsalat mit Chips



Glasnudelsalat



Randen-Kale Salat mit Orangen



Teigwarensalat