



PAN
WOK

Решение для паназиатской кухни

Cargill[®]

Устоявшийся тренд «паназия»

Паназиатская кухня – это кулинарные традиции ряда стран юго-восточной Азии

Тренд на Паназиатскую кухню держится многие годы. Доля ресторанного рынка с паназиатской концепцией составляет до 10-15% и продолжает активно расти.

Разнообразие блюд способно поразить самого изысканного гурмана!



Wok – универсальный помощник

В сердце азиатской кухни лежит приготовление блюд на **воке** - быстрая обжарка продуктов при высокой температуре.

Wok, что в переводе с китайского означает «сковорода», с легкостью заменит многочисленные кастрюли, сковородки и даже гриль.



Фритюрная смесь

PAN
WOK



- ✓ Подходит для **быстрого обжаривания** при высоких температурах
- ✓ Удобная **упаковка** – 1л
- ✓ Образует **меньше полимерной пленки** по сравнению с традиционными маслами
- ✓ Высокое содержание **ОМЕГА-3**
- ✓ Подчеркивает **колорит и вкус** паназиатских блюд!



ОМЕГА-3