

got2eat

КАТАЛОГ



A chef in a dark kitchen is cooking. A large, bright flame rises from a frying pan on a gas stove. The chef's face is partially visible in the background, looking down at the pan. The scene is dramatic, with the fire being the main light source.

got2eat

Ассортимент продуктов
для профессиональной кухни,
где скорость и стабильное
качество — ключевые факторы
для развития бизнеса.

RESFOOD



производитель профессиональных
продуктов питания в сегменте HoReCa

13 лет

на рынке

19

брендов

260

продуктов в портфеле

40 000

тонн производим ежегодно

>50 000

ресторанов по всей России готовят
из нашего продукта



СОУСЫ:

Кетчуп Томатный

Соус Сырный

Соус Барбекю

Соус Карри

Соус Горчичный

Соус Гриль Тейсти

Соус Сливочно-Чесночный Ранч

Соус Бургер

Соус Кисло-Сладкий

Соус Терияки

Соус Сладкий Чили

Соус Васаби

Соус Манго



КЕТЧУП ТОМАТНЫЙ

Хит мировой гастрономии. Густой томатный соус с хорошо знакомыми пряно-сладковатыми нотами и легкой кислинкой во вкусе. Без томатного кетчупа сегодня не обходится практически ни одна профессиональная кухня.

Применение:



Картофель фри



Наггетсы



Луковые кольца



Хот-доги



Пицца



СОУС СЫРНЫЙ

Яркий и самый густой в линейке соусов got2eat – сырный соус. Насыщенный сливочный вкус и плотная, но одновременно нежная текстура. Подходит к мясу, пасте, овощам и блюдам, приготовленным во фритюре.

Применение:



Картофель фри



Наггетсы



Куриные крылья



Картофель по-деревенски



Пицца



1 кг



25 г

СОУС КАРРИ

Классический соус индийской кухни, сочетает в себе ароматы пряностей, остроту корней и фруктовую сладость. Способен преобразить любое блюдо — от хот-дога до лапши на воке.

Применение:



Куриные
крылья
и ноги



Нагетсы



Кольца
кальмара



Сырные
палочки



СОУС БАРБЕКЮ

Острый, пряный и одновременно сладковатый соус с ароматом дымка. Можно использовать в качестве маринада, соуса для глазирования, добавлять в блюда и подавать отдельно.

Применение:



Картофель фри



Наггетсы



Луковые кольца



Куриные крылья



СОУС ГОРЧИЧНЫЙ

Пикантный соус из семян горчицы и натуральных растительных масел. Используется в бургерах, хот-догах, жаренных во фритюре птице, рыбе, овощах, для приготовления салатных заправок. Особый пикантный вкус и универсальность в применении – это то, за что повара ценят горчичный соус got2eat.

Применение:



Картофель фри



Наггетсы



Куриные крылья и ноги



Сырные палочки



Луковые кольца



СОУС ГРИЛЬ ТЕЙСТИ

Соус с пикантным ароматом жареного на гриле мяса идеально подходит к бургерам, хот-догам, пицце, шаурме, наггетсам и другим блюдам фастфуда.

Применение:



Бургер



Нагетсы



Хот-доги



Куриные
крылья
и ноги



1 кг

25 г

СОУС СЛИВОЧНО-ЧЕСНОЧНЫЙ РАНЧ

Легкий соус на основе сметаны, дополненный ароматом свежей петрушки. Используется как салатная заправка, в качестве дип-соус, а также при приготовлении горячих блюд.

Применение:



Картофель
фри



Нагетсы



Куриные
крылья
и ноги



Сырные
палочки



Луковые
кольца



1 кг

25 г



СОУС БУРГЕР

Полюбившийся многим оригинальный соус для бургеров. Обладает мягким, сливочным и одновременно пряным вкусом.

Применение:



Бургеры



Хот-доги



Сэндвичи



Шаурма



Пицца



Картофель по-деревенски



СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ ЧИЛИ ЛЕМОНГРАСС

Кисло-сладкий соус с чили и лемонграссом, яркий и аутентичный азиатский вкус. Используется как для приготовления, так и для сервировки готовых блюд. Идеально сочетается с креветками, спринг-роллами, лапшой, блюдами из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей, а также с продуктами, приготовленными на гриле. Можно использовать в качестве дип-соуса и салатного дрессинга.

Применение:



Картофель фри



Нагетсы



Куриные крылья и ноги



Картофель по-деревенски



Луковые кольца



Пицца



СОУС ТЕРИЯКИ

Терияки один из самых популярных японских соусов, который сегодня применяется практически во всех кухнях мира, благодаря своему универсальному вкусу сочетающего соленый, слегка кислый и сладкий вкусы. Используется для приготовления суши и роллов, идеально подходит как для маринада, глазури для запекания или жарки, так и для приготовления блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и тофу, а также в качестве дип-соуса и для сервировки готовых блюд. Придаёт блюдам неповторимый изысканный вкус и аромат.

Применение:



Суши и роллы



Блюда из птицы



Куриные крылья и ноги



Морепродукты



СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ

Популярный сладкий чили соус, покоривший меню современных ресторанов быстрого питания. Умеренно сладкий, аутентичный азиатский вкус этого соуса, позволяет использовать его как для приготовления, так и для сервировки готовых блюд. Идеально сочетается с креветками, спринг-роллами, лапшой, блюдами из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов и овощей, а также с продуктами, приготовленными на гриле. Используется в качестве дип-соуса и салатного дрессинга.



Применение:



Лапша



Нагетсы



Куриные
крылья
и ноги



Спринг-
роллы



Морепродукты

1 кг



СОУС ВАСАБИ

Обладает терпким горчичным ароматом и отчетливыми сладкими нотами. Именно такое удивительное сочетание позволяет поварам экспериментировать со вкусами и создавать новые сочетания.

Применение:



Салаты



Блюда
из птицы



Креветки

1 кг



СОУС МАНГО

Соус с манго на основе растительных масел — не просто трендовый вкус для подачи роллов, но и отличное дополнение к блюдам из птицы и салатным заправкам.

Применение:



Салаты



Блюда
из птицы



Спринг-
роллы



БУЛЬОНЫ:

Бульон Рамен, замороженный
концентрированный

Бульон Мисо, замороженный
концентрированный

Бульон Фо Бо, замороженный
концентрированный



БУЛЬОН РАМЕН, ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ

Готовый продукт в замороженном виде. Лучшее решение для тех поваров, кому важны высокие стандарты качества и быстрота приготовления. Бульон рамен got2eat концентрированный, его рекомендуется разводить: 500 г бульона на 750 г воды, довести до кипения.



Применение:



Первые
блюда



Лапша



БУЛЬОН МИСО, ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ

Насыщенный и аутентичный вкус классического бульона мисо. Гарантия скорости, простоты приготовления и безупречного результата. Бульон мисо got2eat концентрированный, его рекомендуется разводить: 500 г бульона на 750 г воды, довести до кипения.

Применение:



Первые
блюда



Лапша



БУЛЬОН ФО-БО, ЗАМОРОЖЕННЫЙ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ

Концентрированный говяжий бульон – благодаря отборным специям в составе отличается неповторимым ароматом. Лучшее решение для тех поваров, кому важны высокие стандарты качества и быстрота приготовления. Бульон Фо-бо got2eat концентрированный, его рекомендуется разводить: 500 г бульона, 2 л воды, довести до кипения.

Применение:



Первые
блюда



Лапша



 resfood.ru

 [resfood_Russia](https://t.me/resfood_Russia)

 [resfood](https://vk.com/resfood)

