

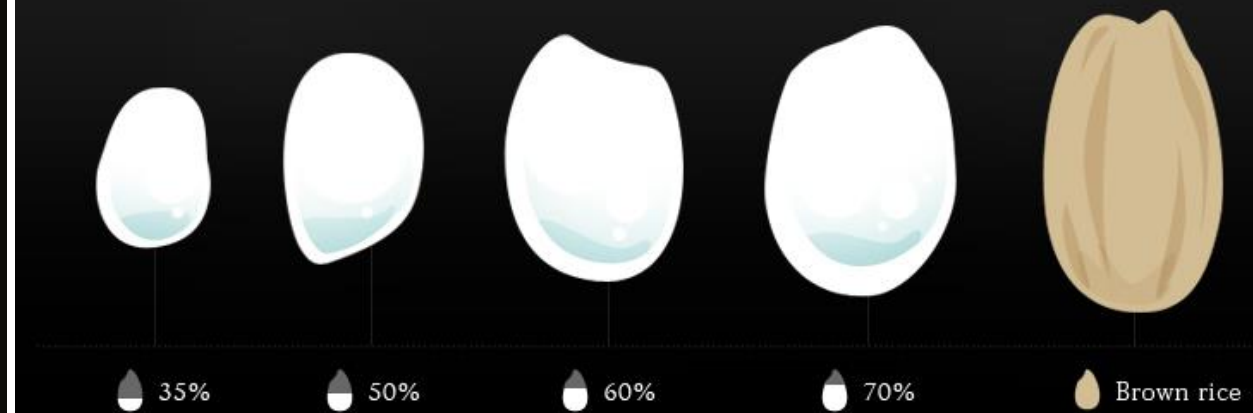
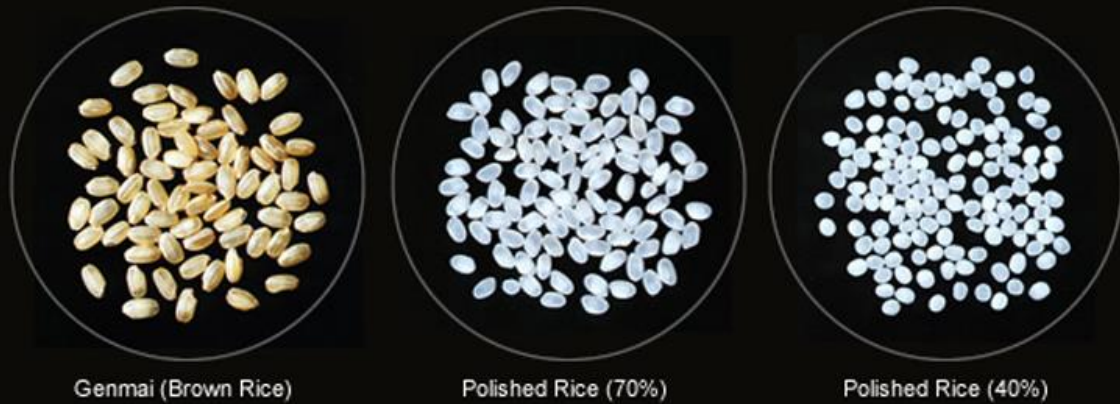
SAKE

Όλα ξεκίνησαν όταν στην Ιαπωνία έφτασε από την Κίνα το διάσημο ρόφημα που προερχόταν από ζύμωση ρυζιού και σύντομα εξελίχθηκε σε ένα μοναδικό και ντελικάτο ποτό.

Το sake, όπως και το κρασί χαρακτηρίζεται από μια ποικιλία γεύσεων. Υπάρχουν περισσότερες από 2.700 ζυθοποιίες σε όλη την Ιαπωνία και κάθε μία από αυτές χρησιμοποιεί διαφορετική ποικιλία ρυζιού, μύκητα koji και νερό (είτε από πηγές είτε φίλτρου) και τη δική της μοναδική τεχνοτροπία.



Rice-Polishing Ratio



Το κύριο συστατικό στο sake είναι το ρύζι. Και ο παράγοντας που κάνει τη διαφορά είναι ο δείκτης λείανσης του ρυζιού.

Το Rice Polishing Rate δείχνει πόση από την επιφάνεια του κόκκου ρυζιού έχει αφαιρεθεί κατά τη διαδικασία λείανσης. Για παράδειγμα, όταν το Polishing Rate είναι 60%, σημαίνει ότι το 40% της επιφάνειας του καστανού ρυζιού έχει αφαιρεθεί και παραμένει το 60%. Ο λόγος λείανσης του ρυζιού σχετίζεται με τη σύσταση του ρυζιού αυτή καθαυτή. Ο πυρήνας του κόκκου ρυζιού είναι πλούσιος σε άμυλο, ενώ λίπη, βιταμίνες και πρωτεΐνες συγκεντρώνονται κοντά στην εξωτερική επιφάνειά του. Αυτές οι ουσίες, όταν μιλάμε για το ρύζι ως τροφή είναι πολύτιμες, οπότε ο βαθμός λείανσης σε αυτές τις περιπτώσεις είναι γύρω στα 90%. Από την άλλη πλευρά, το λίπος και η πρωτεΐνη έχουν ισχυρό προφίλ γεύσης και μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τις γεύσεις και τα αρώματα ενός sake, με αποτέλεσμα το τελικό προϊόν να μην έχει την επιθυμητή γεύση.

Sake που παρασκευάζονται με πιο χοντρό κόκκο ρυζιού, έχουν βαθύτερη και πιο βαριά επίγευση, αφήνοντας έντονη τη γεύση ρυζιού. Στην αντίθετη περίπτωση, όταν κάποιο sake παρασκευάζεται με ρύζι που έχει λειανθεί σε μεγάλο βαθμό, έχουμε ελαφρύ και φίνο άρωμα και καθαρή ντελικάτη γεύση. Αυτός είναι και ο λόγος που τα περισσότερα premium sake τύπου Junmai Ginjo & Daijingo έχουν αυτήν την τόσο ξεχωριστή γεύση που μένει στον ουρανό.

TYPE OF SAKE

Κάθε sake είναι συνώνυμο ως προς τα χαρακτηριστικά με την περιοχή που παράγεται. Επίσης, υπάρχουν τέσσερις βασικές κατηγορίες και η κάθε μια διαθέτει διαφορετικό προφίλ γεύσης. Junmai-shu, Honjozo-shu, Ginjo-shu (και η ποικιλία Junmai-Ginjo) καθώς και Daiginjo (και η ποικιλία junmai-daiginjo). Επιπλέον, υπάρχει και μια κατηγορία μη παστεριωμένου sake, γνωστή ως FUTSU-SHU που αποτελείται από 3 κλασικούς τύπους sake (nigori, nama, ume shu).

Το Junmai είναι η πιο καθαρή μορφή sake και διαθέτει δυνατή και γεμάτη γεύση. Φτιάχνεται αποκλειστικά από κόκκους ρυζιού, νερό και koji - ένα φυσικό μύκητα που συντελεί στη ζύμωση του ποτού, μετατρέποντας το άμυλο του ρυζιού σε σάκχαρα. Το Honjozo είναι παρόμοιο με το Junmai, με τη διαφορά ότι στο τελικό στάδιο παραγωγής προστίθεται αλκοόλ. Είναι ο πιο «εύκολος» γευστικά τύπος sake που μπορεί κάποιος να δοκιμάσει. Το Ginjo έχει την πιο απαιτητική διαδικασία παραγωγής και έχει σύνθετη γεύση που ενίοτε είναι φτουτώδης ή θυμίζει λουλούδι. Το Daiginjo έχει ακόμη πιο δυνατή και αρωματική γεύση σε σύγκριση με τον Ginjo. Παράγεται από κόκκους ρυζιού που έχουν λειανθεί μέχρις ότου λιγότερο από το 50% του αρχικού κόκκου να παραμείνει.

Η ένδειξη «Junmai-Ginjo» ή «Junmai-Daiginjo» στις συσκευασίες sake, υποδηλώνει ότι πρόκειται για Ginjo ή Daiginjo sake χωρίς προσθήκη αλκοόλ.



Ζεσταμένο, μέτρια θερμό ή κρύο; Ποια είναι η καλύτερη θερμοκρασία για να πιείς ένα sake;

Λόγω της ιδιαίτερης και λεπτής του γεύσης και της σχετικά χαμηλής οξύτητας, η γεύση του sake επηρεάζεται πολύ από τη θερμοκρασία στην οποία σερβίρεται. Από τους αρχαίους χρόνους, οι Ιάπωνες απολάμβαναν το sake σε θερμοκρασία δωματίου ή ελαφρώς ζεσταμένο (γνωστό ως «hiya»). Οι ποικιλίες Junmai και Honjozo είναι προτιμότερο να σερβίρονται σε θερμοκρασία δωματίου, λόγω της γεμάτης γεύσης τους. Ταιριάζουν τέλεια με κρύα ή απαλά αρωματισμένα τρόφιμα.

PREMIUM
SAKE

DAIGINJO

Είναι η κορυφαία κατηγορία sake. Έχει ελαφριά, αρωματική, φρουτώδη και ήπια γεύση. Γίνεται από ζύμωση ρυζιού που κάθε κόκκος έχει λειανθεί κατά 50%-65% και δεν έχει προσθήκη αλκοόλ. Σερβίρεται κρύο ή σε θερμοκρασία δωματίου.

PREMIUM
SAKE

PREMIUM
SAKE

PREMIUM
SAKE

PREMIUM
SAKE

GINJO

Έχει αντίστοιχα ιδιαίτερη ήπια και αρωματική γεύση με το Daiginjo. Γίνεται από ζύμωση ρυζιού που κάθε κόκκος έχει λειανθεί κατά 40% και δεν έχει προσθήκη αλκοόλ. Σερβίρεται κρύο ή σε θερμοκρασία δωματίου.

HONJOZO

Δημιουργείται από ρύζι, νερό, μύκητα koji και μικρή προσθήκη αλκοόλ. Ο κάθε κόκκος ρυζιού λειαινείται κατά 30%. Έχει ήπια και ξηρή γεύση & είναι πιο ελαφρύ και αρωματικό από το Junmai sake. Σερβίρεται ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

JUNMAI

Δημιουργείται από ρύζι, μεταλλικό νερό και μύκητα koji. Έχει γεμάτο σώμα και όξινη γεύση. Ο κάθε κόκκος ρυζιού λειαινείται κατά 30%. Δεν έχει περιορισμό στα πιάτα που συνοδεύει. Σερβίρετε ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.

CLASSIC
SAKE

NIGORI

Sake μη φιλτραρισμένο, ελαφρώς γλυκό και όχι διάφανο.

CLASSIC
SAKE

CLASSIC
SAKE

CLASSIC
SAKE

CLASSIC
SAKE

NAMA

Draft sake, μη παστεριωμένο. Έχει πιο φρέσκια και ελαφριά γεύση.

UME SHU

Γλυκό sake που γίνεται από δαμάσκηνα και σερβίρεται ως aperitif ή συνοδευτικό σε γλυκά.





SHO CHIKU BAI 18LT | TAKARA | Code: 020905

SHO CHIKU BAI 3LT | TAKARA | Code: 071327

SHO CHIKU BAI 1500ml | TAKARA | Code: 071327

SHO CHIKU BAI 180ml | TAKARA | Code: 036593

Κλασικό Junmai Sake της εταιρίας Takara. Προσφέρει απαλή υφή με αρμονικά αρώματα και νότες από καρύδι, macadamia, μπαχαρικά Chai (κάρδαμο & μοσχοκάρυδο) και βανίλια.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
18L	15%	+3%	1.5	70%





Sake Type



Food Pairing

Συνδυάζεται καλά με ήπια σε μπαχαρικά πιάτα. Ταιριάζει επίσης με noodles, sushi, γαρίδες tempura αλλά και πλάι σε λευκά ή κρεμώδη τυριά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★	★	



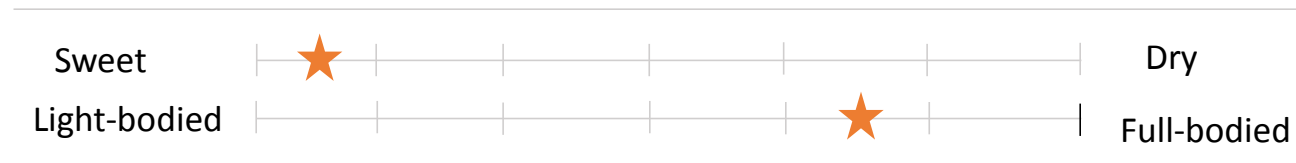
SAKE NIGORI 750ml | TAKARA | Code: 049951

Το Nigori Silky Mild της ζυθοποιίας Takara αναδύει φρουτώδη αρώματα και έχει γεύση ώριμης μπανάνας, βανίλιας, πεπονιού, φράουλας και κρέμας γλυκού ρυζιού. Έχει κρεμώδη λευκή υφή που σε προϊδεάζει κατάλληλα για την απαλή στον ουρανίσκο γεύση του.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
750 ml	15%	-20	1.7	70%





Sake Type



Food Pairing

Η γλυκιά και κρεμώδης γεύση του ταιριάζει τέλεια με ψητό χέλι, κοτόπουλο και χοιρινό στη σχάρα, καθώς και με spicy thai, κινέζικα ή ινδικά πιάτα. Μπορεί επίσης να συνοδεύει αλμυρές βιάφλες.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★			



Sake Kuramatsu Honjozo 720ml | HAKUSHIKA | Code: 082965

Ιαπωνικό αλκοολούχο ξηρό ποτό της κατηγορίας Honjozo, από ζύμωση ρυζιού, με ελαφριά δροσερή γεύση και φρουτώδες άρωμα.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720 ml	14.5%	+2	1.4	70%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει τέλεια ιαπωνικά πιάτα όπως sushi, teriyaki, tempura, χοιρινό και yakitori. Επίσης ταιριάζει μέσα σε συνταγές για cocktails αλλά και για χρήση στη μαγειρική.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★	★	



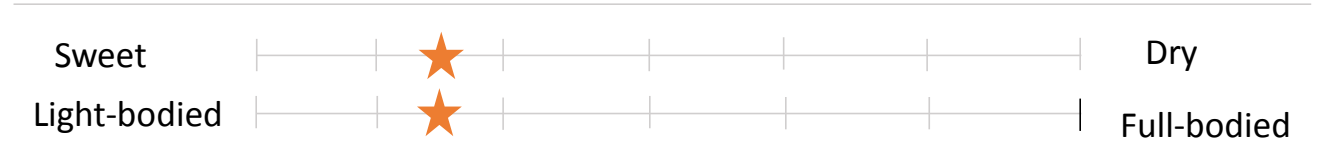
Sake Ozu Shiboritate 500ml | HAKUSHIKA | Code: 062431

Ιαπωνικό αλκοολούχο ποτό της κατηγορίας Futsu – shu, με ήπια γλυκιά γεύση και ιδιαίτερο φινίρισμα. Ανήκει στην κατηγορία Futsu-shu. Διαθέτει ξεχωριστό άρωμα που αφήνει μία δροσερή αίσθηση στον ουρανίσκο. Μπορείτε επιπλέον να το χρησιμοποιήσετε και στη μαγειρική.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
500ml	14,7%	-2	1.4	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει τέλεια με σαλάτες, tofu καθώς και τη διάσημη ιαπωνική ομελέτα ρολό, Dashimaki Tamago.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



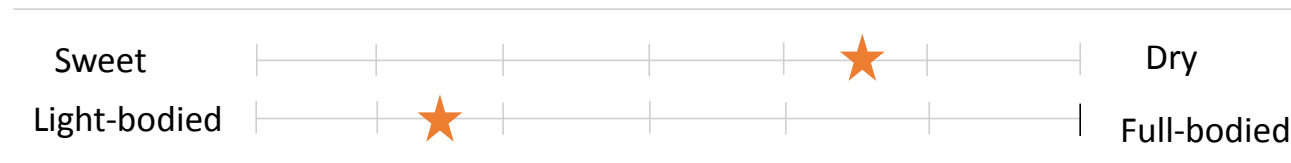
Sake Tanrei Karakuchi 2000ml | HAKUSHIKA | Code: 066309

Ιαπωνικό ποτό της κατηγορίας Futsu – shu, από ζύμωση ρυζιού με καθαρή γεύση που αφήνει φρέσκια επίγευση στο τελείωμα.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
2000ml	13.5%	+4	1.2	13.5%





Sake Type



Food Pairing

Συνδυάζεται καλά με ήπια σε μπαχαρικά πιάτα. Ταιριάζει επίσης με noodles, sushi, γαρίδες tempura αλλά και πλάι σε λευκά ή κρεμώδη τυριά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
		★	



SAKE JUNMAI KIMOTO 720ML | DAISHICHI | Code: 088370

Το Junmai Kimoto αποτελεί το διασημότερο στο είδος του από την ζυθοποιία Daishichi, έχει αποσπάσει βραβεία και διακρίσεις και έχει καθιερωθεί ως ένα sake παγκοσμίως φήμης, που παρασκευάζεται βάσει της παραδοσιακής μεθόδου Kimoto. Η πλήρης ωρίμανσή του ευθυγραμμίζει τέλεια την πλούσια γεύση του, την οξύτητα, και την καθαρή επίγευση που αφήνει στο στόμα. Ιδανικά απολαύστε το ζεστό.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	15%	+4	1.8	69%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει ιδανικά οποιοδήποτε πιάτο. Η πλούσια γεύση του αναδεικνύει τέλεια πιάτα με κρεμώδη υφή.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
	★	★	



Sake Karatanba 720ml | OZEKI | Code: 082538

Premium Sake της κατηγορίας Honjozo, με ξηρή γεύση και τέλειο φινίρισμα που αφήνει ένα ελαφρύ άρωμα βανίλιας και μπανάνας. Η μοναδική τεχνολογία ζυθοποιίας της Ozeki προσφέρει ένα sake που ξεχωρίζει για την ποιότητά του. Το Karatanba είναι εξαιρετικό οποιαδήποτε εποχή του χρόνου.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	15%	+7	1.4	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει ιδανικά με πικάντικα πιάτα, στρείδια, καλαμάρι και θαλασσινά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★		★	



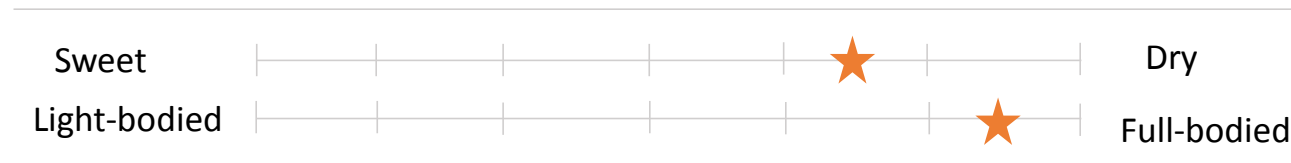
Sake Yamada Nishiki 720ml | OZEKI | Code: 082569

Ένα ώριμο και ξηρό Sake της κατηγορίας Junmai Shu, που αναδεικνύει τη φυσική umami γεύση του ρυζιού. Παρασκευάζεται από ρύζι τύπου Yamada-Nishiki από το νομό Hyogo της Ιαπωνίας, τον μεγαλύτερο σε παραγωγή sake. Το ρύζι αυτού του τύπου καθαρίζεται προσεκτικά βάσει των παραδοσιακών τεχνικών που χρησιμοποιεί η ζυθοποιία Ozeki.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	14%	+3	1.6	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει υπέροχα πλάι σε μύδια sauté, sashimi τόνου και sushi.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★		★	



Sake Osakaya Chobei 720ml | OZEKI | Code: 082552

Το Sake τύπου Daiginjo, Osakaya Chobei, έχει υπέροχη γεύση και πλούσιο άρωμα με δροσερή επίγευση. Κυκλοφορεί εδώ και 300 ολόκληρα χρόνια και πλέον η ανανεωμένη του ετικέτα εκφράζει δυναμικά τη μακρά ιστορία του και τον εκλεπτυσμένο χαρακτήρα του. Απολαμβάνεται καλύτερα ελαφρώς παγωμένο.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	15%	+4	1.3	50%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει ιδιαίτερα με sashimi, ψητό ψάρι ή λαχανικά tempura.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



Sake Premium Junmai Dai Ginjo "SHO-UNE" 720ml | HAKUTSURU | Code: 082651

Χρησιμοποιώντας αποκλειστικά ρύζι τύπου Yamada-Nishiki και νερό από το φημισμένο φυσικό πηγάδι Miyamizu της περιοχής Nada στην Ιαπωνία, το SHO-UNE είναι ένα premium Sake της κατηγορίας Junmai Dai Ginjo, που ξεχωρίζει για τη ζύμωσή του. Προσφέρει φρουτώδη αρώματα και βελούδινη υφή που ξεχωρίζει.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	15%	+2	1.5	70%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει ιδανικά: πιάτα αλμυρά και πλούσια σε γεύση. Μύδια στον ατμό, sashimi, λαχανικά, ζωμό dashi και ψάρι γενικότερα.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★			



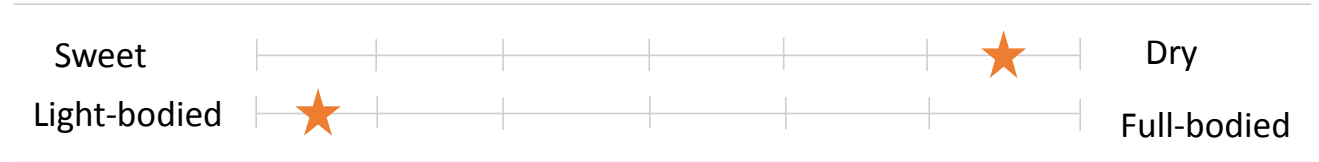
Sake Superiuro Junmai Ginjo 720ml | HAKUTSURU | Code: 082668

Φτιάχνεται από ρύζι εξαιρετικής ποιότητας και νερό από το φημισμένο φυσικό πηγάδι Miyamizu της περιοχής Nada στην Ιαπωνία. Το Sake Superiuro ανήκει στην κατηγορία Junmai Ginjo, παρασκευάζεται με σχολαστική φροντίδα και βάσει παραδοσιακής μεθόδου. Έχει εξαιρετικό άρωμα, ελαφρύ σώμα και απαλή υφή.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	14.5%	+3	1.3	60%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει ιδανικά με sashimi, yakitori, sushi, λαχανικά και ψάρι.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



Sake Excellent Junmai 720ml | HAKUTSURU | Code: 082675

Εξαιρετικής ποιότητας Junmai Sake της εταιρίας Hakutsuru που εδώ και 250 χρόνια παρασκευάζεται βάσει μοναδικής παραδοσιακής τεχνικής που χρησιμοποιεί η ζυθοποιία. Αποτελεί best seller κωδικό και χαρακτηρίζεται από την ώριμη και γεμάτη γεύση του καθώς και για την απαλή υφή του.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
720ml	15%	+4	1.7	70%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει ιδανικά σχεδόν οποιοδήποτε πιάτο. Εάν επιλέξετε να το σερβίρετε ζεστό ταιριάζει ιδανικά με αλμυρές γεύσεις. Δοκιμάστε το πλάι σε tempura, συνταγές με tofu, αλλά και ζωμούς.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★	★	



SAKE KINRO 20L | KOMEDAKENO | Code: 082637

Παραδοσιακό αλκοολούχο ξηρό ποτό από ζύμωση ρυζιού της κατηγορίας Futsu-shu, με πλούσια γεύση και γεμάτο σώμα. Ιδανικό και ως βάση για cocktail. Χρησιμοποιήστε το επίσης για να σβήσετε κρεατικά ή θαλασσινά αλλά και σε μαρινάδες, σάλτσες και στο χυλό για tempura.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
20L	13.5	+1	1.5	70%

Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύστε ελαφριά ή κρύα πιάτα ή sushi. Εναλλακτικά καταναλώστε το ζεστό για να συνοδεύσετε πλούσια ή λιπαρά πιάτα. Ιδανικό και για μαγειρική χρήση.

Serving Temperature

<p>Chilled (40°F~50°F)</p>	<p>Room Temp.</p>	<p>Warm (105°F~120°F)</p>	<p>Hot (125°F~140°F)</p>
	★		



SAKE SHIRAKABE GURA JUNMAI 300ml | TAKARA | Code: 066507

Οι γεύσεις και τα αρώματα αυτού του Junmai SAKE αλλάζουν ανάλογα με τη θερμοκρασία σερβιρίσματος. Στους 100° -105° F., είναι αλμυρό και γεμάτο με αρώματα και γεύσεις από λευκά μανιτάρια, πίτουρο, αλατισμένο αγγούρι και umami. Έχει ισορροπημένο σώμα με λεπτές νότες μπανάνας και λευκών λουλουδιών. Σε θερμοκρασία δωματίου, οι φρουτώδεις αποχρώσεις του γίνονται πιο έντονες, με νότες πεπονιού, κρέμας και ελαφρώς αλατισμένης φλούδας αγγουριού. Όταν ψύχεται, το άρωμά του είναι ακόμη πιο φρέσκο, με τα αρώματα του πράσινου μήλου και του μάραθου να συναντούν στον ουρανό γεύσεις από καρπούζι, και αγγούρι.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
300ml	15.5%	+2%	1.5	60%

Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει με πιάτα ήπια σε άρωμα, όπως άσπρο ψάρι στον ατμό ή στη σχάρα, λευκή πίτσα, sushi, linguini με μύδια αλλά και σνακ όπως ποπ κορν. Ταιριάζει ακόμη με αλμυρά τυριά, όπως το gouda.

Serving Temperature

 Chilled (40° F~50° F)	 Room Temp.	 Warm (105° F~120° F)	 Hot (125° F~140° F)
	★	★	



SAKE JUNMAI GINJO 300ml | TAKARA | Code: 049968

Ξηρό, φρουτώδες, ντελικάτο Sake της κατηγορίας Junmai Ginjo, με μεταξωτή υφή, γεμάτη αρώματα και γεύσεις από αχλάδι, πεπόνι, αγιόκλημα, κρέμα και μοσχοκάρυδο. Αφήνει καθαρή γεύση και μια μικρή επίγευση ελαφρώς αλατισμένων φρούτων. Θυμίζει ελαφρώς Pinot Blanc.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
300ml	15%	+3%	1.5	50%





Sake Type



Food Pairing

Δοκιμάστε το μόνο του ως απεριτίφ ή πλάι σε ντελικάτες γεύσεις όπως ο λευκός τόνος, τα χτένια, ο ατμιστός γάδος, τα φρέσκα στρείδια Kumamoto ή το sushi. Ταιριάζει επιπλέον με brie και άλλα ήπια σε γεύση λευκά κρεμώδη τυριά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★			



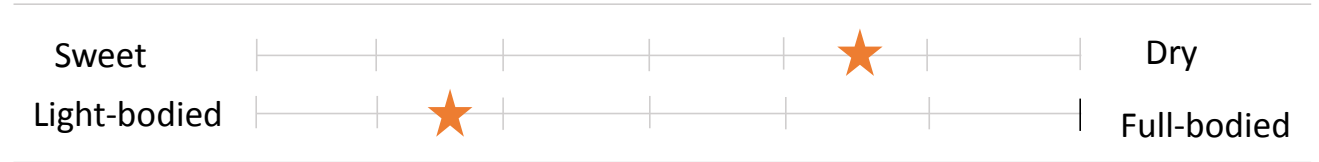
SAKE SIERRA COLD 300ml | TAKARA | Code: 049975

Το Sierra Cold Sake της κατηγορίας Junmai Ginjo, προσφέρει στρογγυλεμένες γεύσεις από πεπόνι, ασιατικό αχλάδι και έναν υπαινιγμό κερασιού και βατόμουρου, που του χαρίζει φρουτώδες φινίρισμα.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
300 ml	12%	+3	1.3	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει με ελαφριά πιάτα όπως συνταγές με κοτόπουλο ή με θαλασσινά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★			



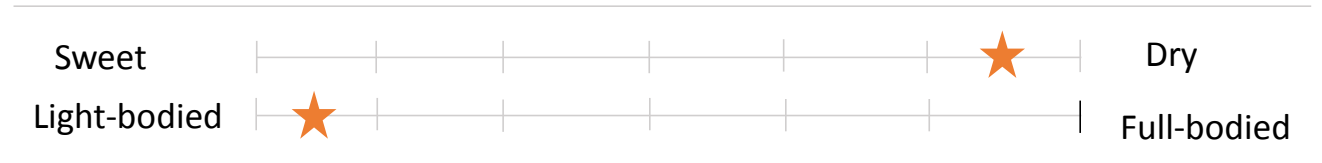
Sake Karatanba 300ml | OZEKI | Code: 082484

Premium Sake της κατηγορίας Honjuzo, με ξηρή γεύση και τέλειο φινίρισμα που αφήνει ένα ελαφρύ άρωμα βανίλιας και μπανάνας. Η μοναδική τεχνολογία ζυθοποιίας της Ozeaki εξασφαλίζει ένα sake που ξεχωρίζει για την ποιότητά του. Το Karatanba είναι εξαιρετικό οποιαδήποτε εποχή του χρόνου.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
300ml	15%	+7	1.4	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει με πικάντικα πιάτα, στρείδια, καλαμάρι και θαλασσινά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★		★	



Sake Osakaya Chobei 300ml | OZEKI | Code: 082545

Το Sake τύπου Daiginjo, Osakaya Chobei, έχει υπέροχη γεύση και πλούσιο άρωμα με δροσερή επίγευση. Κυκλοφορεί εδώ και 300 ολόκληρα χρόνια και πλέον η ανανεωμένη του ετικέτα εκφράζει δυναμικά τη μακρά ιστορία του και τον εκλεπτυσμένο χαρακτήρα του. Απολαμβάνεται καλύτερα ελαφρώς παγωμένο.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
300ml	15%	+4	1.3	50%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει ιδιαίτερα με sashimi, ψητό ψάρι ή λαχανικά tempura.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



SAKE HANA AWAKA SPARKLING 250ML | OZEKI | Code: 002406

Αφρώδες Junmai sake με ελαφρύ και δροσερό άρωμα και χαμηλή προσθήκη αλκοόλ. Σερβίρεται παγωμένο και είναι ιδανικό για συνοδεία brunch αλλά και πλάι σε γλυκά.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity
250ml	7%	-60	2.9





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει υπέροχα πλάι σε γλυκά αλλά και σε πιάτα brunch.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



Sake Tanrei Junmai 180ml | HAKUTSURU | Code: 088318

Το Tanrei είναι το πιο πρόσφατο sake της κατηγορίας Junmai-shu που κυκλοφόρησε από την ζυθοποιία Hakutsuru. Για την παρασκευή του χρησιμοποιείται ρύζι εξαιρετικής ποιότητας και φυσικό νερό από την πηγή του όρους Rokko στην Ιαπωνία. Το sake ζυμώνεται βάσει της μοναδικής τεχνικής «Keikai-tsukuri» που η ζυθοποιία εφαρμόζει εδώ και χρόνια. Έχει απαλή και ημι-ξηρή γεύση.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
180ml	13.5%	+4	1.3	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει πλάι σε αλμυρά πιάτα με ελαφριά γεύση. Συνοδεύει ακόμη πιάτα όπως tempura, yakitori, shabu-shabu, sushi, ψάρι και ψητό βόειο κρέας.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★	★	



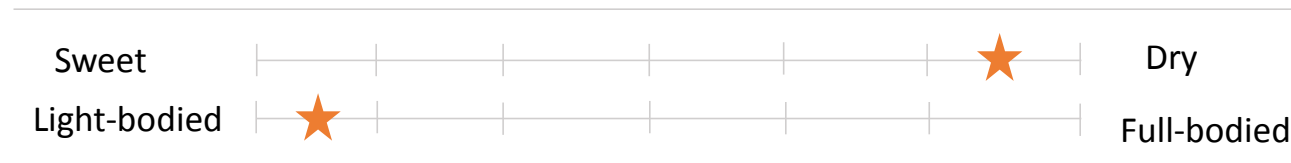
Sake Draft 180ml | HAKUTSURU | Code: 088325

Draft Sake τύπου Junmai σε ατομική συσκευασία. Φρουτώδης και λίγο ξηρή γεύση με κλασικό ιαπωνικό στυλ. Έχει άρωμα γλυκού ρυζιού, ξηρών καρπών, αχλαδιού, πράσινου πεπονιού, και νεαρής καρύδας. Έντονο, ελαφρύ, με απαλή γεύση που αφήνει φρέσκες νότες στο στόμα.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
180ml	14%	+4	1.6	70%





Sake Type



Food Pairing

Συνοδεύει ιδανικά όχι μόνο ιαπωνικά πιάτα αλλά και πιάτα της δυτικής κουζίνας. Ταιριάζει με πιάτα που περιέχουν sauces, π.χ. μαγιονέζα. Ταιριάζει ακόμη δίπλα σε yakitori, κροκέτες, σαλάτες και βόειο κρέας.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★			



Sake Mini-Glass Daiginjo 120ml | HAKUTSURU | Code: 088332

Sake τύπου Daiginjo της ζυθοποιίας Hakutsuru. Λεπτές νότες από μήλο και αχλάδι, πλούσιο άρωμα, έντονη γεύση και ευχάριστη οξύτητα. Η συσκευασία μετατρέπεται σε ποτήρι για απευθείας κατανάλωση.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
120ml	16%	+3	1.4	50%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει τέλεια πλάι σε sashimi τόνου και σολομού, τυρί και αλλαντικά.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



Sake Mini-Glass Junmai 120ml | HAKUTSURU | Code: 088349

Το κλασικό ημίξηρο Junmai της ζυθοποιίας Hakutsuru σε ατομική συσκευασία που μετατρέπεται σε ποτήρι για απευθείας κατανάλωση. Ομαλή και ήπια γεύση στον ουρανίσκο με κοφτό και ελαφρύ φινίρισμα.

Specification

Size	ALC	Sake Meter Value	Acidity	Polishing Rate
120ml	13.5	+4	1.3	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει τέλεια με sushi, πιάτα tempura, ramen noodles και σαλάτα με tofu.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
★	★		



Sake Honjozo 180ml | KIZAKURA | Code: 067238

Παραδοσιακό sake από ζύμωση ρυζιού με δυνατό άρωμα και ελαφρώς ξηρό σώμα. Το Honjozo παράγεται από την ζυθοποιία Kizakura και ξεχωρίζει για την ντελικάτη γεύση του.

Specification

Size	ALC	Polishing Rate
180ml	15.5%	70%





Sake Type



Food Pairing

Ταιριάζει ιδανικά πλάι σε πιάτα έντονα καρυκευμένα ή με έντονη γεύση.

Serving Temperature

 Chilled (40°F~50°F)	 Room Temp.	 Warm (105°F~120°F)	 Hot (125°F~140°F)
		★	★



Προσφέρουμε ύλες που αναζητούν επαγγελματίες chef αλλά και κάθε λάτρης του καλού φαγητού.

Συνεργαζόμαστε με τα καλύτερα Ασιατικά brands τροφίμων και ποτών ανά τον κόσμο. Είμαστε αντιπρόσωποι κορυφαίων brand τροφίμων της Ασιατικής κουζίνας όπως Lee Kum Kee, Yum Yum, Kikkoman food service και πολλά άλλα.

Διαθέτουμε τη δική μας, πρόσφατα επανασχεδιασμένη και βραβευμένη για τις συσκευασίες, Cardinal branded σειρά προϊόντων σε συνεργασία με τα μεγαλύτερα εργοστάσια του εξωτερικού.

Σήμερα, περισσότερο από ποτέ, εστιάζουμε στην καινοτομία και στην παρακολούθηση νέων γαστρονομικών τάσεων από όλο τον κόσμο, παρουσιάζοντας τις στην ελληνική αγορά.

Αν θες να μαθαίνεις πρώτος τα νέα μας και να ανακαλύπτεις συνταγές και tips γύρω από τα προϊόντα μας, το Blog μας, www.learntowok.gr ανανεώνεται κάθε εβδομάδα με νέο υλικό.

Για περισσότερες πληροφορίες:

www.cardinal.gr

www.facebook.com/CardinalFoodCompany/

www.instagram.com/cardinal_the_food_company/

EST.  1994

CARDINAL