

「BEEF STEAK」

～素材的重视～

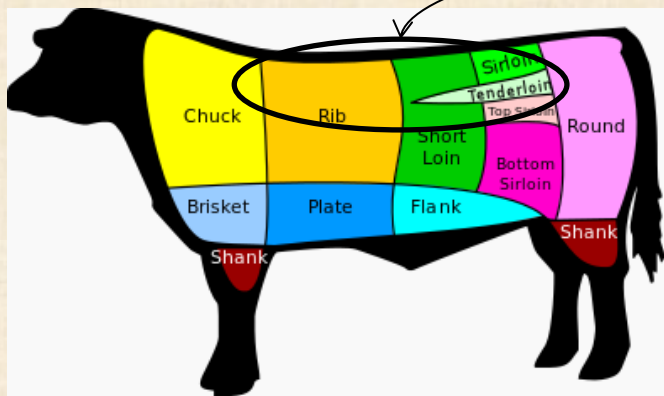


从生鲜食品到自有品牌商品
您最信赖的美食伙伴
商用食材的（专家）— 久华世



这次的主题是「BEEF STEAK」！！

对餐厅来说，素材是永远的烦恼，其中说到肉类，尤其是美味的肉类的话，当属“神户牛”或是“松阪牛”等和牛尤其出名。本次我们将向您提案不输于这些的肉类素材，届时请您一定参加。



BEEF的使用方法

Chuck&Rib: 适用于烤肉，涮肉，炖煮，牛排

Rib: 适用于牛排，烤肉，涮肉

Sirloin: 适用于牛排，烤肉

Rib&ShortLoin(Fillet): 适用于牛排，或是切成薄片后涮肉

现场我们也准备了其他的，例如大米（越光米），红酒等恭候您。

详情

时间：8月19日 13時～17時

会场：「美味食材馆」2楼

地址：锦绣路1号附25号保利中心C座1楼（见右图）

电话：028-8749-1261

内容：介绍牛肉

介绍大米

一起试吃试饮！



久华世（成都）商贸有限公司

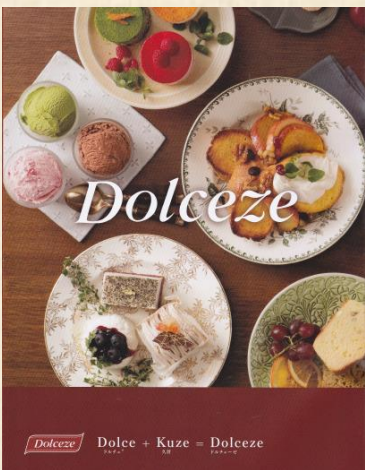
地址：武侯区盛隆街9号中日友好会馆1E室

代明秀：183-8209-0806（日餐担当）

江魏洛：182-1562-3310（西餐担当）

久华世(成都)商贸有限公司 自有品牌「DOLCEZE」导入

出于丰富产品结构，加强甜点类食材为目的而被创造出来的KUZE自有品牌『DOLCEZE』，因其品质，味道及便利性，在日本当地受到外餐厅，酒店等一致好评。而作为KUZE子公司的久华世为了追求商品差别化，旨在将日本优质食材带入中国市场，自2015年起将『DOLCEZE』系列带入中国。



「DOLCEZE」第一弹 焙煎咖啡粉



DOLCEZE(朵露七滋)焙炒咖啡粉

商品特征:

☆「DOLCEZE(朵露七滋)焙炒咖啡粉」是100%使用了被称为高地贵妇的“阿拉比卡”品种咖啡豆!为了展现出多重风味,使用了3国产咖啡豆原材料!!

☆“滴落式咖啡”的灵感进行出来的商品设计,可以更便利的畅饮,同时享受咖啡本身自有的风味。

☆更便于使用的包装形态,可以立即使用的“粉”的小容量包装

☆初期投入成本小且可节约空间,不需要投入既占空间又高价的相关器械。

「AROMA(香味)」丰富的焙炒咖啡!!

◆使用方法:

1袋咖啡粉(100g)中加入1700ml的水,约可萃取1.5L左右的咖啡。



限定150份

▲首次订单10袋以上(含10袋)的前150位客户赠送一套。凡使用朵露七滋客户送桌卡1套(20张)



总代理店:久华世(成都)商贸有限公司
地址:四川省成都市武侯区盛隆街9号中日会馆1E/C室
联系方式:028-87060984