



 **MAKE IT**
Healthy & Tasty



VERSION 2023



UMÁMIOTM
**A DELICIOUS
MATCH FOR
YOUR**
Salad





WHAT IS UMAMI?

THE UMAMIO COMES FROM UMAMI

اومامی یعنی خوش طعم، مزه ۵ام، ثبت شده در سال ۲۰۰۲

طعم اومامی، پنجمین مزه‌ای است که در سال ۲۰۰۲ در ژاپن ثبت شد که پیشتر در سال ۱۹۸۵ کشف شده بود. اومامی، خوش طعمی یا طعم مطبوع، در برخی دسته‌بندی‌ها و فرهنگ‌ها، در کنار مزه‌های اصلی شیرین، ترش، شور و تلخ به عنوان یک مزه اصلی دیگر تعریف شده و در نظر گرفته می‌شود. مزه اومامی، نزدیک به طعم قارچ ترافل و گوجه توصیف می‌شود.



Tongue
Coating sensation



Mouth fullness



Long lasting



Balanced Taste



Salivation



Complexity



NEGATIVE CALORIES

Eat to lose fat?

New taste & generation
of salad sauce



کالری منفی؟

استفاده از فیبر گیاهی به جای شکر صنعتی

همه‌ی ما دوست داریم شب‌ها مثل یک بچه به خواب برویم، ما در سس‌های اومامیو به جای شکر صنعتی از فیبر گیاهی استفاده کردیم زیرا غذاهایی با فیبر بالا دو هدف را برآورده می‌کنند؛ اولاً، دفع فیبرها از بدن ما بیشتر طول می‌کشد، بنابراین در بدن ما بیشتر می‌مانند و گرسنگی را به تاخیر می‌اندازند. دوماً، هضم غذاها با کالری منفی انرژی بیشتری می‌برد. از نظر تئوری شما با خوردن غذاهایی با فیبر بالا، در طول فرآیند هضم بیشتر از کالری دریافتی، کالری می‌سوزانید. کرفس در صدر این لیست و پس از آن کاهو یا خیار قرار دارند.



CREAMY STRAWBERRY

MILD SWEET & SOUR WITH DISTINCT
STRAWBERRIES AROMA & TASTE



SURRENDER YOUR SALAD *to fruity & creamy*

طعم میوه‌ای و خامه‌ای، بدون طعم مصنوعی، بدون رنگ مصنوعی

این همان سس توت‌فرنگی است که همیشه انتظار داشتید، که به خامه‌ای‌ترین شکل ممکن ترکیب شده است. **سس توت‌فرنگی اومامیو** با طعم میوه‌ای و بافت خامه‌ای با شما کاری می‌کند که شما از آخرین قطره آن هم نگذرید. **فاقد شربت ذرت با فروکتوز بالا، بدون طعم و رنگ مصنوعی و بدون مواد نگهدارنده مصنوعی.**

در واقع افرادی با رژیم غذایی سالم و ورزش کاران می‌توانند از طرفداران اصلی این سس باشند.

**NO MORE FILLING
HEAVY AT NIGHTS.**



JAPANESE PEANUT SAUCE

BRING THE FINEST WORLD
FLAVORS TO YOUR KITCHEN

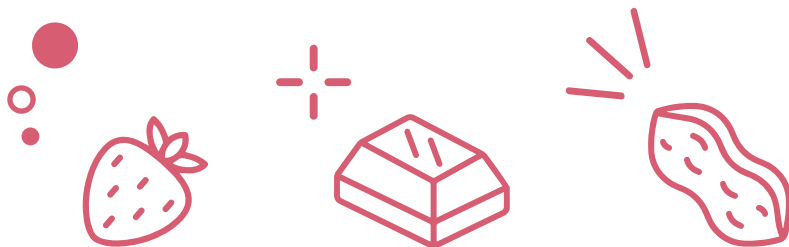


CAN'T STOP CRAVING FOR *Peanut*

وگن، بدون لبنیات

سس بادام زمینی ژاپنی **اومامیو** خوشمزه و همه کاره. می توانید از آن به عنوان سس سالاد، سس دیپ، سس سرخ کردنی و غیره استفاده کنید و یا روی نودل مورد علاقه خود بریزید. سس بادام زمینی ژاپنی **اومامیو وگن و بدون لبنیات** است. برای اضافه کردن طعم آسیایی و آجیلی به وعده های غذایی و همزمان، تجربه مزه پنجم، **سس بادام زمینی ژاپنی اومامیو** اینجا است!





چرا سالاد؟

ما برای **سلامت جسم و روان** انسان‌ها ارزش قائل می‌شویم، برای همین دنیایی جدید از **سُس سالاد** خلق کردیم تا به مصرف کنندگان مان این امید و امنیت را بدهیم، که به ما **اعتماد** کنند و یک وعده سالم و خوشمزه داشته باشند تا آن‌ها را در تمام شب سُبک نگه دارد.

سُس‌های ما سالاد شما را از یک سالاد معمولی به وعده‌ای **بی‌نظیر** تبدیل خواهد کرد.



WE ONLY
Grow
WHERE
THE SUN
GOES



شروع نسل سوم
و مدرن طعم ها





**TAKE CARE OF YOUR BODY.
IT'S THE ONLY PLACE YOU
HAVE TO LIVE.**