

JAPANS OP Z'N BEST!

Wees er als eerste bij: premium quality, authentieke, biologische Japanse producten voor de moderne keuken.

Je proeft en voelt dat het goed is.



(soja)sauzen



smaakmakers



bindmiddelen



zeewier

100% biologisch | echte kwaliteitsproducten | authentieke productiemethoden | pure smaken



Bent u altijd op zoek naar de mooiste ingrediënten, passend in de moderne trends, om de mooiste gerechten en smaken mee te creëren? Ziet u de Japanse keuken en smaken ook als inspiratiebron? Maar heeft u wel moeite om echt mooie, authentieke Japanse ingrediënten te vinden? Dan hoeft u nu niet meer verder te zoeken. Wij hebben ze voor u. Niet alleen echt authentiek, maar ook nog eens echt biologisch. Een prachtige combinatie.

Ontdek...

- ... echte Japanse producten van tot in de puntjes geperfectioneerde kwaliteit
- ... sublieme (umami) smaken
- ... authentieke bereidingswijze en lang gefermenteerde producten
- ... eenvoudig in gebruik
- ... geheel passend in de trends van 2018
- ... vrijwel allemaal glutenvrij en vegan

[terrasana.nl](https://www.terrasana.nl)



JAPANS = VOOR IEDEREEN

Authentiek Japans in de horeca

Perfekte kwaliteit = perfecte smaken en gerechten

TerraSana houdt van de Japanse keuken om zijn krachtige smaken en 'one of a kind' ingrediënten. De nieuwe lijn - die we speciaal ontworpen voor de horeca - ademt authenticiteit en eerlijke, pure kwaliteit. Met deze introductie zijn we de eerste om premium quality biologische Japanse producten te leveren. Kennismaken met de schoonheid van deze producten?

Dit hebben wij te bieden

- ✓ Met 35 jaar ervaring zijn wij op het gebied van Japanse producten experts in Europa.
- ✓ We werken alleen met pure, eerlijke en biologische producten.
- ✓ Eeuwenoude recepten + traditioneel Japanse werkwijze = authentieke smaken.

Met de producten van TerraSana kunt u zich in smaak echt onderscheiden. Professionele koks werken al enthousiast met deze lijn, en in veel biowinkels zijn de Japanse producten onmisbaar geworden. De lijn voldoet in alle opzichten aan de eisen die de kritische consument van tegenwoordig stelt aan eten.

UMAMI

"Umami smaken zijn geliefd. Combineer je verschillende soorten umami met elkaar, dan creëer je gegarandeerd een succesrecept."

VEGAN FOOD

Steeds meer mensen willen dierlijke producten vermijden. "*Vegan is going mainstream.*" In 2030 zullen heel veel mensen veganistisch eten.

FERMENTED FOOD

"Fermenteren is een trend die weliswaar in 2016 al begon, maar nog steeds verder doorzet. Steeds meer mensen ervaren de voordelen van eten dat korte of langere tijd gefermenteerd is."

DIT IS TERRASANA

TerraSana staat voor positive eating. Wij leveren goede, eerlijke voeding van biologische topkwaliteit. Onze 35 jaar lange expertise in authentiek Japans eten is uitgegroeid tot een missie om deze bijzondere keuken aan iedereen bekend te maken.

HOE MAKEN ZE HET?

Japanners zijn heel precies als het gaat om eten. Onze producenten gebruiken zorgvuldig geselecteerde, biologische ingrediënten, werken veel met kojifermant (een Japanse fermentatiestarter), fermenteren vaak langdurig en volgen de eeuwenoude recepten.

TerraSana ging meermaals naar Japan om het bijzondere werk van onze producenten te volgen. Meekijken? Scan de qr-codes door deze folder heen om de productiefilmpjes te bekijken.



SOJASAU



SHOYU | TAMARI (GLUTENVRIJ)

Sojasaus is de meest gebruikte smaakmaker in de Japanse keuken. Echt goede sojasaus haalt iedere maaltijd op. Het verschil in smaak zit niet alleen in de juiste compositie van zorgvuldig geselecteerde biologische ingrediënten, maar vooral van het tot in perfectie beheersen van de langdurige natuurlijke fermentatie in cederhouten vaten. Tot wel 18 maanden. Tamari is overigens een **glutenvrije** sojasaus, zonder tarwe bereid!

- ✓ Lang natuurlijk fermentatieproces van minimaal 9 maanden (2,5 liter tamari) tot maar liefst 18 maanden (shoyu en 1 liter tamari)
- ✓ Op authentieke wijze geproduceerd in Japan in 100 jaar oude cederhouten vaten - bekijk het filmpje!
- ✓ Zeer rijke, unieke smaak: zowel zout, zoet, bitter, zuur als umami komen in shoyu en tamari voor
- ✓ Tilt ieder gerecht naar het allerhoogste niveau!



Voor
iedere klant
een glutenvrije
optie bij de
hand!

HET VERSCHIL?

- ✓ tamari is glutenvrij (wordt zonder tarwe gemaakt)
- ✓ shoyu is met soja en tarwe bereid en smaakt daarom een tikje milder dan tamari



Tamari video:



Scan de code!



MISO



MUGI MISO | GENMAI MISO (GLUTENVRIJ)

Miso is onmisbaar in de Japanse keuken en bovendien dé smaakmaker van het moment. Hoe weet je nu of je goede miso in handen hebt? In ieder geval is de authentieke wijze waarop onze Japanse producent te werk gaat bij het maken van miso allesbepalend voor die fantastische smaak. Eeuwenoude recepten, traditionele productiemethoden en langdurige fermentatieprocessen in cederhouten vaten. Mugi miso is gemaakt uit soja en gerst, genmai betekent rijst en deze miso is dus gemaakt van soja en rijst.

- ✓ Puur recept: alleen biologische sojabonen, bruine rijst of gerst, koji-ferment en zeezout
- ✓ Fermenteert maar liefst 18 maanden in 100 jaar oude cederhouten vaten
- ✓ Natuurlijke, gistvrije vervanging voor het Europese bouillonblokjes
- ✓ Rijke umamismaak
- ✓ Ideaal als basis voor (miso)soepen, marinades en sauzen, maar er zijn zoveel meer mooie gerechten mee te verzinnen, tot miso-ijs aan toe!



Trend
voorspelling:
miso-ijs!

HET VERSCHIL?

- ✓ de basis (gerst of rijst)
- ✓ de smaak van mugi miso is een tikkeltje zouter
- ✓ genmai miso is glutenvrij

Mugi miso video:



Scan de code!



SMAAKMAKERS EN SAUZEN

MIRIN | GENMAI SU | SESAMOLIE | GEMBERSIROOP | UMEPASTA | FURIKAKE

Een unieke smaak geeft een gerecht een bijzonder en verrassend karakter. We willen iedereen kennis laten maken met de bijzondere smaken uit authentieke Japanse keuken. Zonder concessies, gewoon echt Japans. Heeft u een smaakmaker van TerraSana in handen, dan bent u ervan verzekerd dat ze dit product in Japan al jaren veelvuldig gebruiken.

MIRIN

- ✓ Zoete kookrijstwijijn die volgens eeuwenoud Japans recept gemaakt wordt
- ✓ Bestaat alleen uit rijst, kojiferment en shochu (een sakedistillaat)
- ✓ Iets zoete en zachte umami smaak
- ✓ Een onmisbaar basis ingrediënt uit de Japanse keuken!

GENMAI SU

- ✓ Een authentieke, ongezoete sushi-azijn uitsluitend door fermentatie van rijst verkregen
- ✓ Fermenteert in stenen kruiken gedurende 6 maanden
- ✓ Geen toevoegingen van suiker!

FURIKAKE

- ✓ Heerlijk knapperig mengsel van geroosterde aonori (gedroogd zeewier), geroosterd blank en zwart sesamzaad
- ✓ Wordt met de grootste zorgvuldigheid in 15 stappen gereinigd en geroosterd
- ✓ Dé *finishing touch* voor oosterse gerechten

GEROOSTERDE SESAMOLIE

- ✓ Koudgeperst uit licht geroosterd sesamzaad
- ✓ Puur, ongeraffineerd en plantaardig
- ✓ Krachtige rijk aromatische smaak

UMEPASTA

- ✓ Gemaakt van gedroogde en gepekeldde ume en ume-azijn (het sap dat bij het pekelen ontstaat)
- ✓ Uniek in Nederland!
- ✓ Zeer origineel ingrediënt met een krachtige eigen zout en zure smaak om in menig bijzonder gerecht te verwerken o.a. in sushi

GEMBERSIROOP

- ✓ Gemaakt van zachte Australische gember en rietsuiker
- ✓ Geeft talloze gerechten in een mum van tijd smaak

SUSHIRIJST

- ✓ Zorgvuldig geslepen rijst met een grote, ronde korrel



Mirin video:



Scan de code!

Ume wordt
door Japanners
veel gegeten
om gezond-
heidsredenen

Furikake is
door meerdere
celebrities op de
kaart gezet, o.a.
door Gwyneth
Paltrow

WAT IS UME?

Een Japanse 'pruim' of 'abrikoos' met een zoutzure en zeer bijzondere, herkenbare smaak.



JAPANS ZEEWIER



ARAME | WAKAME | SUSHI NORI | KOMBU

Japanners hebben al eeuwenlang ervaring met de winning en zuivere bewerking van zeewieren. Daardoor is de smaak wezenlijk anders dan Europese zeewieren. Geen zilte zeesmaak, maar een aromatische zeewiersmaak met een mooie, ronde, umami tonen. Deze zeewieren moet je proberen!

- ✓ Arame, wakame en kombu worden ook biologisch gecertificeerd aangeboden (uniek!)
- ✓ Arame, wakame en nori worden geoogst, gedroogd en verwerkt in Ise-Shima, Japan
- ✓ De beste kombu wordt geoogst in het noordelijkste (koudste) puntje van Japan
- ✓ Kombu is samen met shiitake onmisbaar voor het maken van een goede dashi (bouillon)



ISE-SHIMA BAAI - JAPAN

- ✓ al eeuwen het zeewierwalhalla van Japan
- ✓ omringd door een bos- en bergrijk nationaal park
- ✓ mineraalrijk zeewater van de hoogste kwaliteit
- ✓ brengt zelfs biologisch gecertificeerd zeewier voort (uniek!)
- ✓ rijke aan vele variaties zeewier (wakame, arame, hiziki en nori)



Zeewier video



Scan de code!

BINDMIDDELEN



KUZU | ARROWROOT

Japanse bindmiddelen zijn zeer effectief, 100% natuurlijk en glutenvrij. Kuzu en arrowroot hebben een grote bindkracht en zijn volgens veel (vegan) chefs een genot om mee te werken in de keuken.

- ✓ Vegan en glutenvrij alternatief voor reguliere bindmiddelen
- ✓ Doen hun werk het best in warme gerechten
- ✓ Arrowroot geldt meer als vervanger voor maïzena
- ✓ Kuzu kan als bindmiddel breder ingezet worden, bijvoorbeeld in zoetigheden of ijs



HET VERSCHIL?

- ✓ de grondstof: arrowroot komt van de pijlwortelplant, kuzu van de kuzuplant
- ✓ de vorm: arrowroot komt in poeder, kuzu in blokjes



Kuzu video:



Scan de code!

SHIITAKE

SHIITAKE KOSHIN

Onze shiitake groeit onder hoge bomen, op beboste, vochtige hellingen, op eikenhouten stammetjes. De paddenstoelen worden met de hand geplukt en direct na het oogsten zorgvuldig gedurende 3 dagen gedroogd. Een wereld van verschil! Deze gedroogde shiitake is een prachtig ingrediënt met een zeer rijke umami smaak en is bovendien in staat smaken uit gerechten te absorberen, zich 'aan te passen'.

- ✓ Onze shiitake komen van dé shiitaketeler van Japan, een 80-jarige man die samen met zijn vader talloze prijzen voor de beste shiitake won!
- ✓ Bevat van nature vitamine D



Shiitake video:



Scan de code!



Trend-voorspelling:
shiitake als
alternatieve
eiwitbron

Een goede
bouillon (dashi)
maak je door shii-
take, samen met
kombu 20 uur in
koud water te la-
ten weken

bio-organic

THEE

SENCHA | HOJICHA | KUKICHA

In Japan is theedrinken een belangrijke manier om wederzijds respect te uiten. In alle stadia van verwerking heeft onze Japanse producent respect voor thee: de biologische teelt, het zorgvuldig oogsten en direct perfect verwerken van de blaadjes, tot de manier van opslaan, op smaak controleren en verpakken. Bijzonder genoeg komen al onze drie soorten thee van dezelfde struik. Het verschil in smaak zit in het moment van plukken, het al dan niet roosteren en de sortering van twijgjes of blaadjes.

- ✓ Wordt direct na het oogsten verwerkt, dit levert de beste smaak op!
- ✓ Verwerkt en gekeurd door echte Japanse kenners



Thee video:



Scan de code!



HET VERSCHIL?

- ✓ Sencha: jonge theeblaadjes, frisse umamismaak
- ✓ Hojicha: geroosterde theeblaadjes, krachtige aardse umamismaak
- ✓ Kukicha: geroosterde gerijpte twijgjes, met een volle umamismaak

bio-organic

RIJSTWIJN

SAKE JENMAI

Onze sake (rijstwijn) wordt gemaakt van tot in de puntjes gepolijste rijst, gist en koji-ferment. Alleen perfecte ingrediënten, een perfecte fermentatie en gisting van enkele maanden, de perfecte filtering en daarna rijping, maakt sake tot een goede sake. Uiteraard moet er regelmatig geproefd worden... Pas als perfectie in smaak is bereikt, kan er gebotteld worden.

- ✓ Authentieke productie in Japan
- ✓ Deze rijstwijn bevat 15% alcohol
- ✓ Om indruk mee te maken als luxe drankje vooraf of na



In Japan
worden de izakaya
(speciale sake barre-
tjes) steeds populair-
der. De VS volgden
deze trend. Sake is
de nieuwe wijn!



bio-organic

JAPANESE MESSEN

FUNAYUKI | NAKIRI | SANTOKU

Japanse messen staan bekend om hun uitmuntende kwaliteit. Door de combinatie van koolstofstaal en roestvrijstaal gaan deze messen met de juiste behandeling heel lang mee en blijven ze superscherp. Een duurzame investering dus!

- ✓ Messen in drie vormen, voor verschillende toepassingen (vis en vlees, groenten of universeel)
- ✓ Zeer duurzaam

1
ST

Japanse
messen zijn door
de combinatie
van koolstofstaal
en roestvrijstaal
van eerste klas
kwaliteit



JAPANS KOOK- EN EETGEREI

GEMBERRASP | GROENTEBORSTEL | EETSTOKJES | SUSHIMAT

Japanners zijn keien in het verzinnen van handige zeer eenvoudige tools voor in de keuken. Ook onze non-foodproducten worden in Japan gemaakt. Ze zijn effectief, duurzaam en besparen tijd in de keuken. Must-haves!

- ✓ De gemberrasp is gemaakt van zuiver Japans porselein: ideaal om gember te raspen
- ✓ De groenteborstel is gemaakt van sterke kokosvezels: bespaart tijd met schillen, zorgt voor minder afval en behoud van smaak en voedingswaarde
- ✓ De eetstokjes zijn gemaakt van een mooie kwaliteit bamboe en zijn voor eenmalig gebruik
- ✓ Sushimatjes zijn gemaakt van sterke, platte bamboestokjes en hoge kwaliteit garen: zeer duurzaam!



1
ST

10
ST.



FERMENTEREN

PICKLE PERS

Zelf snel en hygiënisch fermenteren kan heel gemakkelijk met deze originele fermenteer-tool. U hoeft de plastic pickle pers alleen maar te vullen met de juiste ingrediënten en de pickle pers doet de rest. Een paar uur fermenteren is genoeg voor een licht zure en licht verteerbare groentesalade!

- ✓ Met het grootste gemak zelf fermenteren
- ✓ Snel en hygiënisch
- ✓ Ideaal om 'signature pickles' mee te maken!
- ✓ Bpa- en weekmakervrij materiaal
- ✓ Met een inhoud van 3 liter extra groot

1 ST.



Sojasaus

270.1057	Shoyu	jerrycan	BIO	1 x 2,5 l	8713576008791	ja	nee
270.1060	Shoyu	glazen fles	BIO	6 x 1 l	8713576271607	ja	nee
270.1050	Shoyu	glazen fles	BIO	6 x 125 ml	8713576271058	ja	nee
270.1208	Tamari 9 maanden gerijpt	jerrycan	BIO	1 x 2,5 l	8713576008807	ja	ja
270.1202	Tamari 18 maanden gerijpt	glazen fles	BIO	6 x 1 l	8713576271225	ja	ja
270.1210	Tamari 18 maanden gerijpt	glazen fles	BIO	6 x 125 ml	8713576271218	ja	ja

Miso

270.1447	Mugi miso (ongepasteuriseerd)	plastic emmer	BIO	1 x 2,5 kg	8713576271515	ja	nee
270.1469	Genmai miso (ongepasteuriseerd)	plastic emmer	BIO	1 x 2,5 kg	8713576271546	ja	ja

Smaakmakers

270.4662	Mirin	jerrycan	BIO	1 x 2,5 l	8713576008746	ja	ja
270.4552	Genmai Su (ongezoete sushi-azijn)	jerrycan	BIO	1 x 2,5 l	8713576008753	ja	ja
270.4196	Furikake	plastic emmer	BIO	1 x 600 g	8713576008722	ja	ja
270.4453	Sesamolie geroosterd	jerrycan	BIO	1 x 2,5 l	8713576008760	ja	ja
270.3231	Umeapasta	glazen pot	BIO	6 x 250 g	8713576173239	ja	ja
110.5015	Gembersiroop	plastic fles	BIO	6 x 1 l	8713576008739	ja	ja
230.3182	Sushirijst	plastic zak	BIO	1 x 10 kg	8713576008838	ja	ja

Zeewier

270.1750	Arame BIO	plastic zak	BIO	6 x 50 g	8713576271775	ja	ja
270.1749	Kombu BIO	plastic zak	BIO	6 x 50 g	8713576270174	ja	ja
270.1731	Wakame BIO	plastic zak	BIO	6 x 50 g	8713576271270	ja	ja
270.1768	Arame	plastic zak	wild	6 x 50 g	8713576271768	ja	ja
270.1765	Arame	plastic zak	wild	6 x 100 g	8713576271751	ja	ja
270.1762	Arame	plastic zak	wild	1 x 1 kg	8713576471755	ja	ja
270.1749	Kombu	plastic zak	wild	6 x 50 g	8713576270174	ja	ja
270.1745	Kombu	plastic zak	wild	6 x 100 g	8713576271744	ja	ja
270.1742	Kombu	plastic zak	wild	1 x 1 kg	4958325000631	ja	ja
270.1728	Wakame	plastic zak	wild	6 x 50 g	8713576271287	ja	ja
270.1725	Wakame	plastic zak	wild	6 x 100 g	8713576271713	ja	ja
270.1722	Wakame	plastic zak	wild	1 x 1 kg	4958325000594	ja	ja
270.1942	Sushi nori vellen	plastic zak		1 x 50 st	8713576271928	ja	ja

Bindmiddelen

270.3504	Kuzu	plastic emmer	BIO	1 x 750 g	8713576008692	ja	ja
270.3500	Kuzu	plastic zak	BIO	1 x 5 kg	8713576273502	ja	ja
230.9025	Arrowroot	plastic emmer	BIO	1 x 800 g	8713576008685	ja	ja

Paddenstoelen

270.3663	Shiitake koshin	plastic emmer	BIO	1 x 80 g	8713576008708	ja	ja
----------	------------------------	---------------	-----	----------	---------------	----	----

Thee

270.2275	Sencha	aluminium zak	BIO	10 x 75 g	8713576000351	ja	ja
270.2272	Sencha	aluminium zak	BIO	1 x 1 kg	8713576272239	ja	ja
270.2265	Kukicha	aluminium zak	BIO	10 x 75 g	8713576000375	ja	ja
270.2260	Kukicha	aluminium zak	BIO	1 x 1 kg	8713576272291	ja	ja
270.2284	Hojicha	aluminium zak	BIO	10 x 40 g	8713576000337	ja	ja
270.2282	Hojicha	aluminium zak	BIO	1 x 1 kg	8713576272208	ja	ja

Rijstwijn

270.4761	Sake 15 % Alc	glazen fles	BIO	1 x 720 ml	8713576274745	ja	ja
270.4762	Sake 15 % Alc	glazen fles	BIO	1 x 300 ml	8713576274769	ja	ja

Non-food

270.8005	Bamboe sushimat	plastic hoes		5 x 1 st	8713576277999	nvt	nvt
270.8011	Bamboe eetstokjes 10 paar	plastic hoes		10 x 1 st	8713576278033	nvt	nvt
270.8218	Gemberrasp	los		1 x 1 st	8713576278255	nvt	nvt
270.8352	Pickle press 3 liter	doosje		1 x 1 st	4973221013875	nvt	nvt
270.9501	Santoku mes	doosje		1 x 1 st	8713576279504	nvt	nvt
270.9502	Nakiri mes	doosje		1 x 1 st	8713576279511	nvt	nvt
270.9503	Funayuki mes	doosje		1 x 1 st	8713576279528	nvt	nvt



art.nr. 261.0010 | B2C recepten- en info



art.nr. 261.0020 | B2B infomap

