

# КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ



СОЯ В ДОМЕ  
продукты  
ИЗ СОИ



# Наше производство

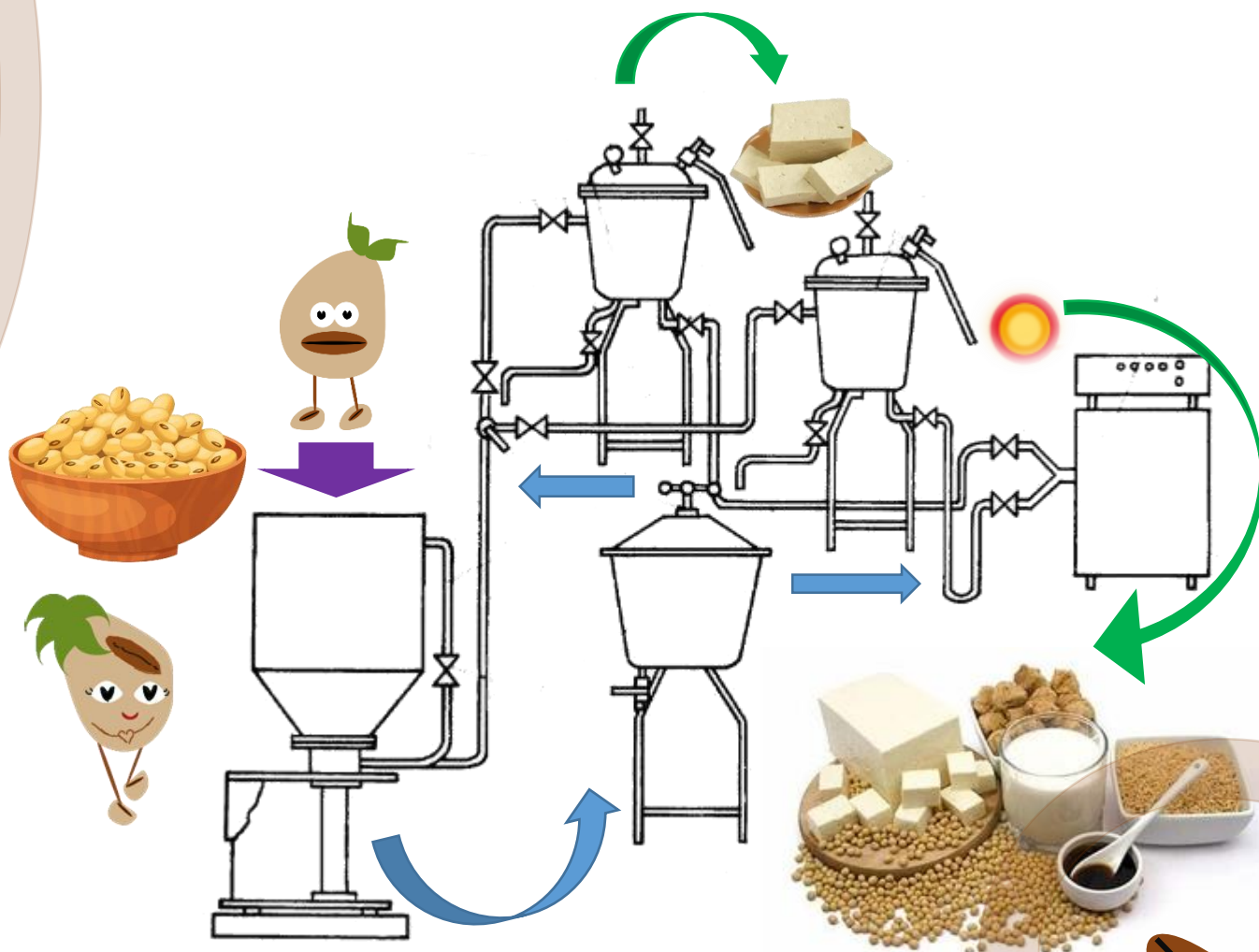


Мы «Соя в доме» молодая быстроразвивающаяся компания по производству и совершенствованию растительных продуктов на рынке Петербурга.

В наших продуктах не содержатся красители, консерванты и ГМО и поэтому идеальны к употреблению в вегетарианском рационе. Фермеры выращивают сою, используемую нами для производства в Краснодарском крае, Воронежской и Самарской области.

Мы занимаемся разработкой рецептов, чтобы блюда были сбалансированными, дарили пользу и приносили удовольствие каждому.

Вы можете предложить нам идеи, как сделать рецепты особенными и самыми лучшими.



# Как купить нашу продукцию



## Заявка на товар

\* Как к вам обращаться

\* Телефон

Дата и время для звонка

Мы свяжемся с вами, чтобы согласовать удобное время

Товар для заказа

Впишите номера Арт., выбранных вами товаров

\*  Принимаю условия обработки персональных данных

Записаться



# Наша продукция



## Соевое молоко



на 100 г продукта:  
Белки: 2,6 г  
Жиры: 1,47 г  
Углеводы: 4,92г  
Кальций: 123 мг  
Энергетическая ценность: 43 ккал

## Соевое мясо



на 100 г продукта:  
Белки: 48 г  
Жиры: 1 г  
Углеводы: 30 г  
Энергетическая ценность:  
321 ккал/1343 кДж

## Соевые соусы



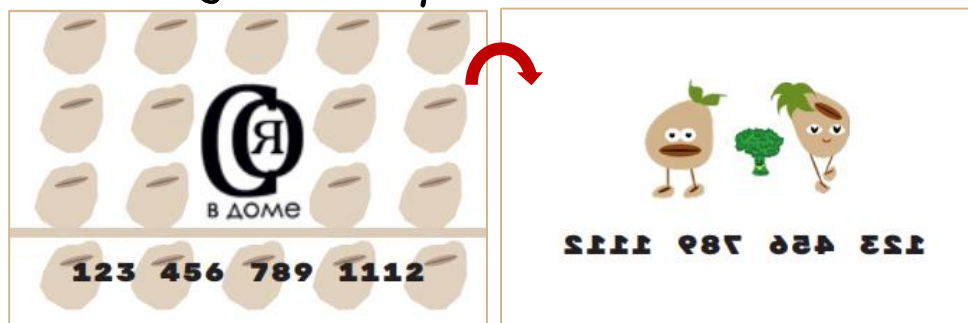
на 100 г продукта:  
Белки: 2 г  
Жиры: 0 г  
Углеводы: 1 г  
Энергетическая ценность: 12 ккал

## Соевый тофу



на 100 г продукта:  
Белки: 8,08 г  
Жиры: 4,78 г  
Углеводы: 1,88 г  
Кальций: 350 мг  
Энергетическая ценность: 76 ккал

## Бонусная карта лояльности



для вкусных и выгодных покупок



## Мясо соевое

Арт. 123456

Является заменителем животного мяса благодаря высокому содержанию легкоусвояемого белка.

Благодаря низкой концентрации жиров и отсутствию холестерина соевое мясо является диетическим продуктом.

Фасовка 200 г.



## Фарш соевый

Арт. 123457

Соевый фарш отлично подходит для приготовления веганских болоньезе, лазаний и других блюд.

Фарш является заменителем животного фарша благодаря высокому содержанию легкоусвояемого белка, не содержит холестерина.

Фасовка 200 г.



## Шницель соевый

Арт. 123458

Шницель без ГМО и продуктов животного происхождения. Является заменителем животного мяса благодаря высокому содержанию легкоусвояемого белка, не содержит холестерина и с низкой концентрации жиров.

Подходит для кулинарных шедевров. Прекрасно сочетается с различными гарнирами и соусами.

Фасовка 200 г.



Хранить в темном месте при температуре от +5 до +25 градусов, относительная влажность не более 75%

Срок годности соевого мяса 12 месяцев

После вскрытия хранить в холодильнике не более 3 суток

# Рецепт с соевым мясом



## *Ингредиенты:*

Лук 2 головки. Морковь. Соевое мясо 200г

Рис 350 г. Соль/перец/сухой чеснок

## *Приготовление:*

Лук нарезать полукольцами и бросить жариться, замочить мясо на 15 мин в кипятке.

Морковь нарезать на 1/4 кружочков и закинуть на сковородку к золотистой луку.

Когда овощи стали мягкими (чутьочку), бросаем мясо, заливаем кипятком и добавляем специи.

Добавляем промытый рис, перемешиваем и накрываем крышкой.

Держим на плите 20 минут.





# МОЛОКО



## Классическое соевое молоко Арт. 2234

Отлично подходит для кулинарии: приготовления каш, выпечки, пудингов, десертов, коктейлей, соусов и даже вкуснейшего домашнего майонеза. Классическое соевое молоко подходит для веганов и вегетарианцев, а также безопасно для людей с лактазной недостаточностью и аллергией на белок коровьего молока. Готовый к употреблению продукт.

Обогащенное витаминами D3 и B12.

Объем 1000 мл



## Ванильное соевое молоко Арт. 2257

Напиток на 100% растительной основе для истинных кофеманов. Ванильное молоко отлично сочетается с кофе, легко взбивается в нежную пенку и позволяет нарисовать креативный латте-арт. Идеально дополнит кулинарную выпечку и любимую кашу, придав им нежный ванильный вкус.

Обогащенное витаминами D3 и B12.

Объем 1000 мл

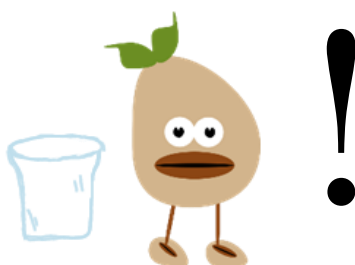


## Шоколадное соевое молоко Арт. 2458

Растительное молоко с нежным шоколадным вкусом, которое покоряет сердца своим ароматом и многофункциональностью. В каждой бутылке сосредоточен великий потенциал для создания изумительных кулинарных шедевров. Это молоко идеально подходит как для поста, так и для людей, страдающих непереносимостью лактозы и просто веганов.

Обогащенное витаминами D3 и B12

Объем 1000 мл



Хранить в темном месте при температуре от +5 до +25 градусов, относительная влажность не более 75%

Срок годности соевого молока 6 месяцев

После вскрытия хранить в холодильнике не более 3 суток

# Рецепт с соевым молоком



## *Ингредиенты:*

1 стакан соевого молока, 1 яблоко, 1 лимон, 2 стакана муки, 1 столовая ложка разрыхлитель, 2 столовые ложки масла, сахар по вкусу

## *Приготовление:*

Смешайте соевое молоко, лимонную цедру, растопленное масло и просеянные сухие ингредиенты.

Очистите и нарежьте яблоко, сбрызните лимонным соком и вмешайте его в тесто.

Обжарьте оладьи на сковороде.







# паста, соус



## Соус Тар-тар

Арт. 2278

Полностью растительный соус отлично подойдет для заправки салатов, сэндвичей, домашней шавермы и любых других блюд, добавит им сочности и вкусовой насыщенности.

Обогащенное витаминами D3 и B12.

Объем 300 г



## Соус Чипотле

Арт. 2279

Полностью растительный соус отлично подойдет для заправки салатов, сэндвичей, домашней шавермы и любых других блюд, добавит им сочности и вкусовой насыщенности.

Объем 300 г



## Майонезный соус с маслом авокадо

Арт. 2280

Полностью растительный соус отлично подойдет для заправки салатов, сэндвичей, домашней шавермы и любых других блюд, добавит им сочности и вкусовой насыщенности.

Объем 300 г



**!** Срок годности и условия хранения: 60 суток при температуре  $4 \pm 2$  °C и относительной влажности не более 75%, после вскрыть хранить в холодильнике + более 3 суток.

# Рецепт с майонезным соусом



## *Ингредиенты:*

**Драники:** Картофель – 5 штук, рисовая мука – 1 ст. л., соль, чёрный перец, растительное масло.

**Начинка:** Майонезный соус с маслом авокадо, маринованные опята, микрозелень, паштет из тофу.

## *Приготовление:*

Духовку разогреть до 190 градусов. Форму для маффинов смазать маслом.

Натереть 2 картофелины на мелкой тёрке, остальные – на крупной. Тщательно отжать весь картофельный сок. Добавить остальные ингредиенты и перемешать. Слепить драники и разложить их по формам. Запечь до готовности (около 40 минут).

Круговым движением ложкой вынуть гнёзда из форм и положить в углубления начинку.





# сыр - Тофу



## Тофу классический

Арт. 2377

Классический тофу – продукт, применения которого в кулинарии бесконечны. За счет его нейтрального вкуса и нежной текстуры, соевый сыр способен принимать всевозможные вкусы.

Объем 300 г



## Тофу Барбекю

Арт. 2378

Полностью оправдывает свое название, ведь в него при приготовлении добавляется смесь паприки, перчика чили и чеснока, а затем он слегка коптится на ольховой щепе.

Объем 300 г



## Тофу Копченый

Арт. 2379

Копченый тофу готовится следующим образом: готовый прессованный тофу маринуется в специях и соевом соусе, щедро посыпается кориандром и коптится горячим методом на ольхе. Таким образом он получает свою коричневую корочку и неповторимый вкус и аромат.

Объем 300 г



**!** Срок годности и условия хранения: 60 суток при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  и относительной влажности не более 75%, после вскрыть хранить в холодильнике не более 3 суток.

# Рецепт с тофу копчёным



## *Ингредиенты:*

Тофу копченый, шпинат, морковь, зеленый лук, соус чили, авокадо, огурец, редис, кунжут, сок лайма, болгарский перец.

## *Приготовление:*

Нарезать все ингредиенты.  
Сложить в рисовую бумагу.  
Свернуть.

**Вид блюда:** Закуска



# Наши контакты

## Схема проезда



Последнее обновление: 28.03.2024 г., количество просмотров: 15

[Сообщить об ошибке](#)

## Оставить отзыв

Имя

Покупатель

Ваши впечатления

позитивное

Отзыв

Рады обратной связи

(Старайтесь писать максимально объективно, желательно с доказательствами).

Нажимая кнопку «Сохранить» вы соглашаетесь с правилами сайта.

Прикрепить файл

  Я не робот 

Максимальный размер файла: 1 МБ.

Допустимые типы файлов: png jpg jpeg.

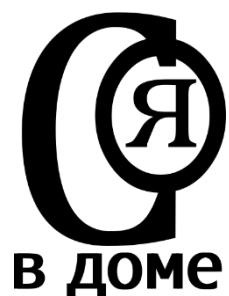
# Рекламная продукция



Парные футболки



Кружки



**Приглашаем дистрибьютеров различных регионов России**  
**Стать партнером**



Санкт-Петербург, Каменноостровский пр., д. 21, литера А



[Soy\\_v\\_dome@mail.ru](mailto:Soy_v_dome@mail.ru)



+7 812 232-46-56