



SAUZEN
SAUCES



INDEX

YAMA SAUCES

5

JAPAN

6

CHINA

16

VIETNAM

20

INDONESIA

24

KOREA

30

THAILAND

34

OVERVIEW

38

ALLERGENEN ALLERGENS



Soja
Soy



Noten
Nuts



Gluten
Gluten



Mosterd
Mustard



Selderij
Celery



Melk
Milk



Schaaldieren
Shellfish



Sesam
Sesame



Vis
Fish



Ei
Egg



Weekdieren
Mollusks



Pinda
Peanut

YAMA SAUCES

Een goede saus brengt een gerecht in balans en laat smaken en texturen perfect samenkomen. Met de juiste saus voeg je diepte, karakter en een onderscheidende finishing touch toe. De sauzen, dressings en marinades van Yama worden met zorg in eigen beheer ontwikkeld en geproduceerd, met een sterke focus op authentieke Aziatische smaken en hoogwaardige ingrediënten. Al meer dan 50 jaar staat umami centraal in alles wat we maken. Vakmanschap, passie en jarenlange ervaring vormen de basis van iedere Yama-saus.

A great sauce brings a dish into perfect balance, enhancing flavours and textures in every bite. The right sauce adds depth, character and a distinctive finishing touch. Yama sauces, dressings and marinades are carefully developed and produced in-house, with a strong focus on authentic Asian flavours and high-quality ingredients. For more than 50 years, umami has been at the heart of everything we create. Craftsmanship, passion and decades of experience are the foundation of every Yama sauce.

Bij al onze producten in deze brochure staat vermeld welke allergenen zijn gebruikt. All of our products in this brochure state which allergens were used.

JAPAN



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Wagyu rundvlees | Groenten | Witte ui | Teriyaki Gold saus

Wagyu beef | Vegetables | White onion | Teriyaki Gold sauce



JAPANESE CUISINE

Sushi is de culinaire trots van Japan en het bereiden ervan wordt gezien als een waar ambacht. Sushi, Uramaki (inside-out rolls), Sashimi en Teriyaki zijn wereldwijd bekend, maar de Japanse keuken heeft nog veel meer te bieden. Japanse chefs laten pure ingrediënten spreken en creëren gerechten waarin harmonie, balans en umami centraal staan. Kenmerkende smaakmakers als dashi, mirin, sake, miso en Japanse sojasaus vormen de basis van deze verfijnde keuken. De rijke culinaire traditie van Japan, bekend als Washoku, is door UNESCO erkend als immaterieel cultureel erfgoed.

Sushi is Japan's culinary pride, and its preparation is regarded as a true craft. Sushi, Uramaki (inside-out rolls), Sashimi and Teriyaki are known around the world, but Japanese cuisine has so much more to offer. Japanese chefs let the purity of their ingredients shine, creating dishes built on harmony, balance and umami. Signature ingredients and seasonings such as dashi, mirin, sake, miso and Japanese soy sauce form the foundation of this refined cuisine. Japan's rich culinary tradition, known as Washoku, has been recognized by UNESCO as an Intangible Cultural Heritage.

YAKITORI

Yakitori is een van de bekendste grillgerechten uit Japan. Malse stukjes kip worden traditioneel aan een spies geregen, gegrild boven bincōtan-houtskool en afgewerkt met een rijke tare-saus op basis van sojasaus, mirin en sake. Juist de combinatie van zorgvuldig grillen en het herhaaldelijk lakken met tare zorgt voor de kenmerkende balans tussen hartig, zoet en umami. Een tijdloze klassieker die chefs inspireert met pure smaken en authentiek vakmanschap.

Yakitori is one of Japan's most iconic grilled dishes. Tender pieces of chicken are traditionally skewered, grilled over bincōtan charcoal and glazed with a rich tare sauce made from soy sauce, mirin and sake. The combination of careful grilling and repeated glazing creates the signature balance of savoury, sweetness and umami. A timeless classic that inspires chefs with pure flavours and authentic craftsmanship.



Teriyaki Gold

750 ml | 3 kg

Deze Teriyaki saus heeft van ons het predikaat 'Gold' gekregen. Premium Japanse Teriyaki saus, gemaakt met alleen de beste authentieke grondstoffen. This Teriyaki sauce has received the predicate 'Gold' from us. Premium Japanese Teriyaki sauce, made with only the best authentic raw materials.



Miso

750 ml

Aka Miso saus, lichtbruin. Diepe smaak van miso, met gember. Miso is de de moeder van veel Japanse gerechten. Als laksaus voor vis, groenten en tofu. Aka Miso sauce, light brown. Deep taste of miso, with ginger. Miso is the mother of many Japanese dishes. As a lacquer sauce for fish, vegetables and tofu.



Japanese Sesame

330 ml | 750 ml | 3 kg

Rode, licht zoete saus met een diepe smaak van geroosterde sesam. Een ideale verrijking voor gevogelte en wok-gerechten. Red, slightly sweet sauce with a deep taste of roasted sesame. An ideal enrichment for poultry and wok dishes.



Yakitori

330 ml | 750 ml | 3 kg | 10 kg

Donkere zoete saus op basis van soja, voor o.a yakitori. Glanzend en rijke umami. Dark sweet soy-based sauce, for yakitori, among others. Shiny and rich umami.



Yakitori

3 kg

Donkere zoete saus op basis van soja, voor o.a yakitori. Glanzend en rijke umami. Dark sweet soybased sauce, for yakitori, among others. Shiny and rich umami.



RECEPTUUR
HALAL
GESCHIKT

Unagi Kabayaki

330 ml | 750 ml | 3 kg

Een subtiele, zoete saus van soja en hon mirin. Van oorsprong gebruikt voor de bereiding van Unagi Kabayaki (bereiding van paling). A subtle, sweet sauce of soy and hon mirin. Originally used for the preparation of Unagi Kabayaki (preparation of eel).



Unagi Kabayaki

3 kg

Een subtiele, zoete saus van soja en hon mirin. Van oorsprong gebruikt voor de bereiding van Unagi Kabayaki (bereiding van paling). A subtle, sweet sauce of soy and hon mirin. Originally used for the preparation of Unagi Kabayaki (preparation of eel).



RECEPTUUR
HALAL
GESCHIKT

TERIYAKI

Teriyaki kennen we vooral als een geliefde smaak op basis van sojasaus, maar in Japan verwijst het vooral naar een traditionele bereidingswijze. Teri betekent glans en yaki staat voor grillen of roosteren. Tijdens het bereiden wordt het ingrediënt meerdere keren gelakt, waardoor een karakteristieke glans en rijke umamismaak ontstaan. Iedere toepassing vraagt om een eigen balans in saus, marinade of glaze. Daarom ontwikkelde Yama een collectie Teriyaki sauzen die iedere bereiding de perfecte smaak, glans en finishing touch geeft.

Teriyaki is widely recognized as a soy-based flavour, but in Japan it primarily refers to a traditional cooking technique. Teri means shine, while yaki means grilling or roasting. During cooking, the ingredient is repeatedly glazed, creating its signature glossy finish and rich umami flavour. Every application calls for the right balance of sauce, marinade or glaze. That is why Yama has developed a collection of Teriyaki sauces, designed to deliver the perfect flavour, shine and finishing touch to every dish.



Teriyaki Gold

750 ml | 3 kg

Deze Teriyaki saus heeft van ons het predikaat 'Gold' gekregen. Premium Japanse teriyakisaus, gemaakt met alleen de beste authentieke grondstoffen.

This Teriyaki sauce has received the predicate 'Gold' from us. Premium Japanese teriyaki sauce, made with only the best authentic raw materials.



Teriyaki Mirin

330 ml | 3 kg

Klassieke Teriyaki saus met hon mirin en sake volgens authentiek Japans receptuur. Deze mirin maakt deze saus uitermate geschikt voor vlees, vis en groentes.

Classic Teriyaki sauce with hon mirin and sake according to an authentic Japanese recipe. This mirin makes this sauce extremely suitable for meat, fish and vegetables.



Tamari Teriyaki

3 kg

Een glutenvrije kant-en-klare Teriyaki saus. Ideaal voor vis, groenten en tofu. Als laksaus en als basis voor sukiyaki-stoofschotels. A gluten-free ready-made Teriyaki sauce.

Ideal for fish, vegetables and tofu. As a lacquer sauce and as a basis for sukiyaki stews.



Teriyaki Roasted Garlic

3 kg

Donkere Japanse Teriyaki saus met geroosterde niku (knoflook). Deze receptuur is gemaakt om te marinieren. Laat zich gemakkelijk verwerken in roerbakgerechten. Dark Japanese Teriyaki sauce with roasted niku (garlic). This recipe is made for marinating. Can easily be used in stir-fry dishes.



Kyoto Teriyaki

3 kg

Japanse Teriyaki saus met hoog percentage sojasaus voor meer umami. Een ideale saus voor Japanse gerechten. Japanese Teriyaki sauce with a high percentage of soy sauce for more umami.

An ideal sauce for Japanese dishes.



Soy & Garlic Wok

2,5 kg

Zoete sojasaus met knoflook en sesamzaadjes. Om te roerbakken of als dip of marinade.

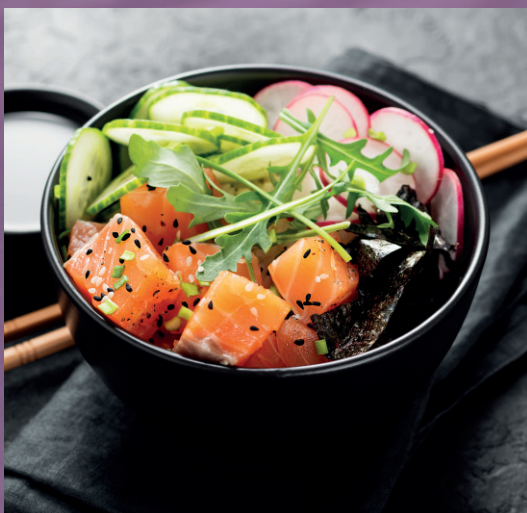
Sweet soy sauce with garlic and sesame seeds. For stir-frying or as a dip or marinade.



DRESSINGS

Een goede dressing brengt een gerecht in balans en zorgt voor de perfecte finishing touch. Met de juiste combinatie van smaak, frisheid en textuur geef je salades, bowls, groenten en koude gerechten extra karakter. De Yama dressings zijn ontwikkeld voor de professionele keuken en verkrijgbaar in handige 2,5 kg jerrycans. Kies voor de frisse Yuzu Dressing, de krachtige Wasabi Shoyu Dressing of de verfijnde Ponzu Citrus Dressing en geef ieder gerecht een onderscheidende Aziatische signatuur.

A great dressing brings balance to a dish and provides the perfect finishing touch. The right combination of flavour, freshness and texture adds character to salads, bowls, vegetables and cold dishes. Yama dressings are developed for professional kitchens and are available in convenient 2.5 kg jerrycans. Choose the refreshing Yuzu Dressing, the bold Wasabi Shoyu Dressing or the refined Ponzu Citrus Dressing to give every dish a distinctive Asian signature.



Wasabi Shoyu

2,5 kg

Heerlijke Japanse dressing met hartige soja, volle wasabismaak. Werkt prima bij rauwe vis en groentes. Delicious Japanese dressing with savory soy, full wasabi flavour. Works great with raw fish and vegetables.



Yuzu

2,5 kg

Frisse dressing met toevoeging van vers yuzu-sap. Met soja en dashi een smaakvolle dressing vol umami en frisse aroma's. Fresh dressing with the addition of fresh yuzu juice. With soy and dashi, a tasty dressing full of umami and fresh aromas.



Ponzu Citrus

2,5 kg

Ideale dressing voor Kaiso-zeewiersalade en poke bowl. Voeg een paar druppels sesamolie toe voor een dipsaus voor gyoza en dumplings. Ideal dressing for Kaiso seaweed salad and poke bowl. Add a few drops of sesame oil for a dipping sauce for gyoza and dumplings.



OKONOMI...

Okonomiyaki is een van de meest geliefde streetfoodgerechten van Japan. Deze hartige pannenkoek wordt bereid met een beslag van onder andere kool en kan worden verrijkt met vlees, vis, zeevruchten of groenten. De naam betekent letterlijk 'gegrild zoals je het lekker vindt', waardoor iedere regio en chef zijn eigen interpretatie kent. De bekendste varianten zijn de Osaka-stijl, waarbij alle ingrediënten worden gemengd, en de Hiroshima-stijl, die wordt opgebouwd uit lagen en vaak wordt geserveerd met noedels. Een gerecht dat volop ruimte biedt voor creativiteit.

Okonomiyaki is one of Japan's most popular street food dishes. This savoury pancake is made with a batter that includes cabbage and can be enriched with meat, seafood, vegetables or other ingredients. Its name literally means 'grilled the way you like it', making it a dish that invites endless variation. The best-known styles are Osaka-style, where all ingredients are mixed together, and Hiroshima-style, where the ingredients are layered and often served with noodles. A versatile classic that offers chefs endless opportunities for creativity.



Okonomi

2,5 kg

Traditionele donkerbruine saus, authentiek voor bereiding van Okonomiyaki (Japanse pannenkoek) en Takoyaki. Zoet, kruidig en hartig, dus prima te gebruiken bij BBQ/roerbak. Traditional dark brown sauce, authentic for preparation of Okonomiyaki (Japanese pancake) and Takoyaki. Sweet, spicy and savory, so great for BBQ/stir-fry.



INSPIRATIE



Yakiniku

2,5 kg

Donkere, dunne saus met een volle knoflooksmak. Deze marinade is een krachtige toevoeging. Perfect te gebruiken bij BBQ-(vlees)gerechten. Dark, thin sauce with a full garlic flavour. This marinade is a powerful addition. Perfect for use with BBQ (meat) dishes.



CHINA



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Gamba's | Koriander | Witte ui | Chinese Gong Bao saus

Gambas | Coriander | White onion | Chinese Gong Bao sauce

CHINESE CUISINE

De Chinese keuken behoort tot de oudste en meest veelzijdige ter wereld. Door de enorme omvang van het land kent China een rijke variatie aan regionale keukens, elk met een eigen karakter. De verfijnde Kantonese keuken staat bekend om pure smaken en hoogwaardige ingrediënten, terwijl de Sichuankeuken geliefd is om haar krachtige kruiden, specerijen en kenmerkende pittigheid. De kunst zit in het vinden van de perfecte balans tussen zoet, zuur, zout, bitter, umami en aromatische kruiden. Deze veelzijdigheid maakt de Chinese keuken een onuitputtelijke bron van inspiratie voor chefs.

Chinese cuisine is one of the world's oldest and most diverse culinary traditions. Spanning a vast country, it encompasses a rich variety of regional cuisines, each with its own distinctive character. Cantonese cuisine is renowned for its refined flavours and high-quality ingredients, while Sichuan cuisine is celebrated for its bold spices, aromatic seasonings and signature heat. The art lies in achieving the perfect balance of sweet, sour, salty, bitter, umami and fragrant aromatics. This remarkable diversity continues to inspire chefs around the world.



Black Pepper

3 kg

Gebaseerd op een origineel Chinees recept. De saus heeft een bijzondere balans tussen zoet en pittig, met een volle nasmaak.

Based on an original Chinese recipe. The sauce has a special balance between sweet and spicy, with a full aftertaste.



Gong Bao

3 kg

Deze saus vindt zijn oorsprong in de provincie Szechuan. Pikante Chinese rode saus vol kruiden en gember, ideaal voor wokgerechten.

This sauce originates in the province of Szechuan. Spicy Chinese red sauce full of herbs and ginger, ideal for stir-fry dishes.



Oyster Garlic

3 kg

Smaakvolle saus op basis van Chinese oestersaus met knoflook. De ideale saus om te glazen en te wokken. Tasty sauce based on Chinese oyster sauce with garlic. The ideal sauce for glazing and stir-frying.



Oriental Grill

3 kg

Donkere, hartige en pikante saus met o.a. rode peper, ui en knoflook. Deze saus is geschikt voor wokgerechten of als marinade bij vleesgerechten.

Dark, savory and spicy sauce with red pepper, onion and garlic. This sauce is suitable for stir-fry dishes or as a marinade for meat dishes.



INSPIRATIE



VIETNAM



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Kippendijen | Asperges | Paprika | Verse (IKA) Lemon saus

Chicken thighs | Asparagus | Paprika | Fresh (IKA) Lemon sauce



VIETNAMESE CUISINE

De Vietnamese keuken staat bekend om haar frisse, verfijnde smaken en het royale gebruik van verse kruiden en groenten. Het nationale gerecht Pho – een aromatische noedelsoep met langzaam getrokken bouillon – is wereldwijd geliefd. Rijst, noedels, verse loempia's en gegrilde specialiteiten vormen de basis van een keuken waarin balans centraal staat. Dankzij de ruim 3000 kilometer lange kustlijn en de ligging tussen China, Laos en Cambodja kent Vietnam sterke regionale invloeden. In het noorden proef je de Chinese keuken terug, terwijl gerechten in het zuiden vaak voller en iets zoeter van smaak zijn.

Vietnamese cuisine is celebrated for its fresh, delicate flavours and generous use of herbs and vegetables. Its national dish, Pho – an aromatic noodle soup with a slow-simmered broth – is enjoyed around the world. Rice, noodles, fresh spring rolls and grilled specialties form the foundation of a cuisine built on balance and freshness. With a coastline stretching more than 3000 kilometres and borders with China, Laos and Cambodia, Vietnam has developed distinct regional influences. Northern dishes reflect Chinese culinary traditions, while the cuisine of the south is known for its richer, slightly sweeter flavours.



Vietnamese cuisine
is one of the most subtle
cuisines in Asia.



Fresh Lemon

3 kg

Een frisse, zachtgele lemonsaus met gember en citroengras. Deze exotische saus is licht pittig door de gember en peper. Lekker bij vis en kip.

A fresh, soft yellow lemon sauce with ginger and lemongrass. This exotic sauce is slightly spicy due to the ginger and pepper. Delicious with fish and chicken.



INSPIRATIE



INDONESIA



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Rendang | Eieren | Rijst | Bombay Bali saus

Rendang | Eggs | Rice | Bombay Bali sauce

INDONESIAN CUISINE

De Indonesische keuken is een van de meest veelzijdige van Azië en kent invloeden uit onder andere China, India en het Midden-Oosten. Het resultaat is een rijke keuken vol kruidige, aromatische en uitgesproken smaken. Indonesische maaltijden draaien om variatie, waarbij verschillende gerechten, kleuren, texturen en smaken samen één harmonieus geheel vormen. Klassiekers als rendang, soto, sajoer, gado-gado en de wereldwijd geliefde nasi goreng laten zien hoe veelzijdig en inspirerend deze keuken is voor iedere chef.

Indonesian cuisine is one of Asia's most diverse culinary traditions, shaped by influences from China, India and the Middle East. The result is a vibrant cuisine filled with aromatic spices and bold, distinctive flavours. Indonesian meals are all about variety, combining different dishes, colours, textures and tastes into one harmonious experience. Classics such as rendang, soto, sayur, gado-gado and the world-famous nasi goreng showcase the versatility and inspiration this cuisine offers every chef.

KETJAP

Al meer dan 50 jaar ontwikkelt en produceert Yama verschillende soorten ketjap voor de professionele markt en de voedingsindustrie. Onze ketjaps worden bereid op basis van gefermenteerde sojasaus en kenmerken zich door een rijke, volle smaak en een constante kwaliteit. Zonder toegevoegde smaakversterkers vormen ze de perfecte basis voor marinades, wokgerechten, glazes en authentieke Aziatische bereidingen.

For more than 50 years, Yama has been developing and producing a wide range of ketjap for the professional foodservice market and food industry. Made from fermented soy sauce, our ketjap varieties are known for their rich, full-bodied flavour and consistent quality. Free from added flavour enhancers, they provide the perfect base for marinades, stir-fries, glazes and authentic Asian dishes.

Ketjap

12 kg

Yama's meest beroemde ketjap, een authentiek en traditioneel recept, vrij van additieven en conserveermiddel. Yama's most famous sweet soy sauce, an authentic and traditional recipe, free from additives and preservatives.



Ketjap Sauce

3 kg

Een rijke, hartige saus waarin de zoete, volle smaak van ketjap perfect samengaat met de gember.

A rich, savory sauce in which the sweet, full flavour of soy sauce pairs perfectly with the ginger.



Pinda Pinda

3 kg

Kant-en-klare pikante, klassieke Indonesische satésaus. Rijk en vol van smaak door het gebruik van gebrande pinda's. Koud en warm te serveren.

Ready-made spicy, classic Indonesian satay sauce. Rich and full of flavor due to the use of roasted peanuts. Serve cold and warm.



Padang

3 kg

Volle kruidige rode saus met warme specerijen, geïnspireerd op de Indisch - Sumatraanse keuken. Zowel geschikt voor wok- als suddergerechten.

Rich, spicy red sauce with warm spices, inspired by Indo-Sumatran cuisine. Suitable for both stir-fry and simmer dishes.



Bombay Bali

3 kg

Balinese saus op basis van kokos, limoen en specerijen. Geschikt voor wok- en suddergerechten. Balinese sauce based on coconut, lime, and spices. Suitable for stir-fry and simmer dishes.



Ketjap Low Salt

12 kg

Het zoutgehalte is 56% lager dan de originele ketjapsaus zonder het verlies van het volle umami karakter. The salt content is 56% lower than the original sweet soy sauce without losing the full umami character.



Ketjap Glutenfree

12 kg

Het glutenvrije alternatief van onze bekende ketjap-saus. Nog steeds lekker maar dan verantwoord zonder gluten. The gluten-free alternative to our well-known sweet soy sauce. Still tasty but responsibly without gluten.



SAMBAL

Sambal is een onmisbare smaakmaker uit de Indonesische keuken en vormt de basis van talloze authentieke gerechten. De verschillende varianten worden bereid met chilipepers, aangevuld met ingrediënten als knoflook, sjalot, trassi en specerijen, waardoor iedere sambal een eigen karakter krijgt. Chilipepers werden in de 16e eeuw door Portugese handelaren naar Azië gebracht en groeiden uit tot een essentieel onderdeel van de Indonesische keuken. Sambal is niet alleen een geliefd tafelcondiment, maar ook een veelzijdig ingrediënt dat diepte, pit en karakter geeft aan iedere bereiding.

Sambal is an essential condiment in Indonesian cuisine and the foundation of countless authentic dishes. Its many varieties are made with chilli peppers, combined with ingredients such as garlic, shallots, shrimp paste and spices, giving each sambal its own distinctive character. Chilli peppers were introduced to Asia by Portuguese traders in the 16th century and soon became an integral part of Indonesian cooking. Sambal is enjoyed not only as a table condiment but also as a versatile ingredient that adds depth, heat and character to a wide range of dishes.



Sambal Oelek

10 kg | Art. nr. 33261

Authentieke rode pepersaus. Geschikt om extra kruidigheid en smaak toe te voegen aan dressings, vleesmarinades en sauzen. Authentic red pepper sauce. Suitable for adding extra spiciness and flavour to dressings, meat marinades and sauces.



Allergeenvrij | Allergen free

Sambal Clean Label

10 kg | Art. nr. 31268

Authentieke rode pepersaus zonder E-nummers. Geschikt om extra kruidigheid en smaak toe te voegen aan dressings, vleesmarinades en sauzen. Authentic red pepper sauce without E numbers. Suitable for adding extra spiciness and flavour to dressings, meat marinades and sauces.



Allergeenvrij | Allergen free

INSPIRATIE



Sambal Oelek II

10 kg | Art. nr. 33270

Rauwe pittige chilipasta met 85% rode pepers. Basis om zelf sambal te bakken. Te gebruiken in wokgerechten, maar ook in dressings en marinades. Raw spicy chili paste with 85% red peppers. Base for baking your own sambal. Can be used in stir-fry dishes, but also in dressings and marinades.



Allergeenvrij | Allergen free

KOREA



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Spareribs zonder bot | Rode kool | Kruiden | Pittige Rode Miso saus

Boneless spareribs | Red cabbage | Herbs | Spicy Red Miso sauce

KOREAN CUISINE

De Koreaanse keuken verovert wereldwijd steeds meer harten met haar krachtige smaken en rijke eetcultuur. Kenmerkend zijn de vele bijgerechten, banchan, die elke maaltijd compleet maken. De bekendste is kimchi: gefermenteerde kool en groenten die volgens eeuwenoude tradities worden bereid en geliefd zijn om hun frisse, complexe smaak. Koreaanse gerechten combineren hartig, pittig, zoet en umami op unieke wijze. Bulgogi, mals gemarineerd rundvlees met sojasaus, sesamolie, knoflook en specerijen, is daarvan een perfect voorbeeld en vormt de basis van de geliefde Korean BBQ.

Korean cuisine is rapidly gaining popularity around the world, thanks to its bold flavours and rich culinary traditions. A defining feature is the wide variety of banchan – small side dishes that accompany every meal. The best known is kimchi: fermented cabbage and vegetables prepared according to centuries-old traditions and valued for their fresh, complex flavour. Korean cuisine masterfully balances savoury, spicy, sweet and umami notes. Bulgogi, tender beef marinated in soy sauce, sesame oil, garlic and spices, is a perfect example and a signature dish of the popular Korean BBQ.

The amount
of side dishes
in Korean cuisine
is unique.

Kimchee Base

750 ml

Te gebruiken als basis voor Kimchee of als pittige smaakmaker in diverse gerechten. Can be used as a base for Kimchee or as a spicy seasoning in various dishes.



Kimchee Korean BBQ

3 kg

Donkerrode saus geïnspireerd op de smaak van Koreaanse Kimchee. Ideaal om zelf Kimchee te maken. Ook geschikt voor roerbakken en/of 'spicen' van gerechten. Dark red sauce inspired by the taste of Korean kimchee. Ideal for making Kimchee yourself. Also suitable for stir-frying and/or 'spicing' dishes.



Korean Bulgogi

3 kg

Hartige, zoete, licht zoute Koreaanse saus. Te gebruiken als snelle marinade en om mee te roerbakken. Savory, sweet, slightly salty Korean sauce. Can be used as a quick marinade and for stir-frying.



Korean Nanban

3 kg

Pittige Koreaanse saus. Spicy met subtiele zuren en vol umami. Ideaal voor marineren of als (lak)saus bij warme bereidingen. Of als laksaus voor groenten en vlees. Spicy Korean sauce. Spicy with subtle acidity and full of umami. Ideal for marinating or as a (lacquer) sauce with hot dishes preparations.



Korean Spicy Red Miso

3 kg

Pittige donkerrode Koreaanse saus boordevol umami. Gemaakt met aka miso en chili. Ideaal voor zowel marineren, als saus bij warme bereidingen en als laksaus. Spicy dark red Korean sauce packed with umami. Made with aka miso and chili. Ideal for marinating, as a sauce for hot preparations and as a lacquer sauce.



THAILAND



GERECHT INSPIRATIE INSPIRATIONAL DISH

Asperges | Wortel | Paprika | Ui | Broccoli | Spinazie | Bangkok Saus

Asparagus | Carrot | Paprika | Onion | Broccoli | Spinach | Bangkok Sauce



THAI CUISINE

De Thaise keuken is wereldwijd geliefd om haar gedurfde smaakcombinaties en perfecte balans tussen zoet, zuur, zout, bitter en pittig. Geurige kruiden, frisse specerijen en kleurrijke ingrediënten zorgen voor gerechten vol karakter en verfijning. Kokosmelk, citroengras, limoenblad, galanga, pepers en vissaus vormen samen de basis van deze veelzijdige keuken, geserveerd met jasmijnrijst of noedels. Door invloeden uit onder andere China en India heeft iedere regio een eigen identiteit. Van aromatische noedelsoepen in het noorden tot de rijke Massaman curry in het zuiden: de Thaise keuken blijft chefs inspireren.

Thai cuisine is loved around the world for its bold flavour combinations and perfect balance of sweet, sour, salty, bitter and spicy notes. Fragrant herbs, fresh spices and colourful ingredients create dishes full of character and refinement. Coconut milk, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, chillies and fish sauce form the foundation of this versatile cuisine, traditionally served with fragrant jasmine rice or noodles. Influenced by neighbouring countries such as China and India, each region has developed its own culinary identity. From aromatic noodle soups in the north to the rich Massaman curry of the south, Thai cuisine continues to inspire chefs.





Curry Lemongrass

3 kg

Authentieke curry woksaus met hints van limoen-gras. Geschikt voor wokgerechten en Thaise curry-gerechten. Authentic curry stir-fry sauce with hints of lime grass. Suitable for stir-fry dishes and Thai curry dishes.



Bangkok

3 kg

Op Zuidoost Azië geïnspireerde, gele licht kruidige, currysauz met kokos en chili. Zeer geschikt voor zowel wok- als suddergerechten. Southeast Asia-inspired, yellow, lightly spiced curry sauce with coconut and chili. Very suitable for both stir-fry and simmer dishes.



	Specification	12 KG	10 KG	3 KG	2.5 KG	750 ML	330 ML
	Yakitori		●	●		●	●
	Japanese Sesame			●		●	●
	Unagi Kabayaki			●		●	●
	Miso					●	
	Teriyaki Gold			●		●	
	Teriyaki Tamari			●			
	Teriyaki Roasted Garlic			●			
	Teriyaki Mirin			●			●
	Teriyaki Kyoto			●			
	Soy & Garlic Wok				●		
	Wasabi Shoyu Dressing				●		
	Yuzu Dressing				●		
	Ponzu Citrus Dressing				●		
	Yakiniku Marinade				●		
	Okonomi				●		
	Black Pepper			●			
	Gong Bao			●			
	Oosterse Grill			●			
	Oyster Garlic			●			
	Fresh Lemon			●			
	Pinda Pinda			●			
	Padang			●			
	Bombay Bali			●			
	Ketjap Sauce			●			
	Ketjap	●					
	Ketjap Low Salt	●					
	Ketjap Glutenfree	●					
	Sambal Oelek		●				
	Sambal Oelek II		●				
	Sambel Clean Label		●				
	Korean Spicy Red Miso			●			
	Kimchee Base					●	
	Kimchee Korean BBQ			●			
	Korean Nanban			●			
	Korean Bulgogi			●			
	Bangkok			●			
	Curry Lemongrass			●			

Marinate	Glazing	Teriyaki	Grill	Stir-Fry	Steaming	Dressing	Dip
	•		•				•
				•	•		•
	•	•	•		•		
•			•		•	•	•
•			•	•			
•	•	•	•	•			
•	•	•	•				
	•	•	•		•		•
		•	•	•			•
•			•	•			•
					•	•	•
						•	
						•	•
•	•			•	•		
							•
	•		•	•			
	•		•	•			
	•		•	•			
	•		•	•			
				•			
				•	•	•	
							•
			•	•			
•	•			•	•		
•	•		•	•			
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•				•	•		
•	•	•	•	•	•	•	
•				•	•		•
•					•	•	
•	•	•	•	•			
				•		•	
				•			
				•			



YAMA.NL