



SAUZEN
SAUCES



Sauce is the
perfect addition
to any dish.





INDEX

YAMA SAUCES

7

JAPAN

8

CHINA

18

VIETNAM

22

INDONESIA

26

KOREA

32

THAILAND

36

OVERVIEW

40

ABOUT US

43

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

Goede saus verrijkt een gerecht op zo'n manier dat alle andere smaken en texturen elkaar complementeren. Saus is de perfecte toevoeging voor elk gerecht. Onze sauzen, dressings en marinades worden in eigen beheer geproduceerd en zijn, dankzij hun pure en intense smaaksensatie, stuk voor stuk culinaire smaakmakers. Daarin schuilt dan ook onze grote kracht. Umami is al meer dan 50 jaar ons middelpunt. Onze passie, traditie en ervaring zijn ongeëvenaard.

Good sauce enriches a dish in such a way that all other flavours and textures complement each other. Sauce is the perfect addition to any dish. Our sauces, dressings and marinades are produced in-house and, thanks to their pure and intense taste sensation, they are all culinary seasonings. Therein lies our great strength. Umami has been our centerpiece for over 50 years. Our passion, tradition and experience are second to none.

Bij al onze producten in deze brochure staat vermeld welke allergenen zijn gebruikt. Een verklaring voor symbolen vindt u op de linkerpagina. All of our products in this brochure state which allergens were used. An explanation for symbols can be found on the left page.

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 dé nationale trots van Japan en het bereiden wordt gezien als kunstvorm. Sushi, Uramaki (inside-out-rolls), Sashimi en Teriyaki zijn de bekendste gerechten, maar Japan heeft meer te bieden. In de Japanse keuken laten chefs de natuurlijke smaak van ingrediënten tot hun recht komen. De karakteristieke smaak van deze keuken is afkomstig van dashi, rijstwijn mirin, sake, miso, tofu en de Japanse sojasaus. Het resultaat is harmonie, balans en umami. Door de eeuwen heen hebben Japanners een enorme culinaire traditie opgebouwd. Een traditie die door UNESCO toegevoegd werd aan de lijst van immaterieel ('levend') cultureel erfgoed.

Sushi is Japan's national pride and preparing it is seen as a pure art form. Sushi, Uramaki (inside-out-rolls), Sashimi and Teriyaki are the most famous dishes, but Japan has more to offer. In Japanese cuisine, chefs leave the natural flavour of the ingredients come to their right. The characteristic taste from this cuisine comes from dashi, rice wine mirin, sake, miso, tofu and Japanese soy sauce. The result is harmony, balance and umami. Over the centuries, the Japanese have built up an enormous culinary tradition. A tradition that was added by UNESCO to the list of intangible ('living') cultural heritage.

YAKITORI

Yakitori is het meest beroemde spiesje uit Japan. Het zijn gegrilde kipstukjes op een stokje. Gegrild boven Binchotan houtskool en gelakt met een milde saus. Dit wordt 'Yaki tori no tare' genoemd, wat in de volksmond verkort is naar 'yakitori saus'. Bij Japanse Yakitori zijn alle smaken perfect op elkaar afgestemd door de authentieke bereidingstechniek.

Yakitori is the most famous skewer from Japan. It is grilled chicken pieces on a stick. Grilled over Binchotan charcoal and lacquered with a mild sauce. This is called "Yaki tori no tare", which means popularly shortened 'yakitori sauce'. For Japanese Yakitori all flavours are perfectly matched by the authentic preparation technique.



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.



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.



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.



INSPIRATIE



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.



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).



TERIYAKI

Teri Yaki kennen wij hier vooral als een smaakrichting op basis van soja. In het Japans gaat het om twee karakters, dus twee woorden die als betekenis 'gegrilde kip' hebben. Echter bedoelt men de 'techniek' of 'de bereiding' van het grillen. Best verwarrend. Ieder product vraagt om een eigen bereiding en daarmee ook om een eigen lak/saus/marinade/topping. Vandaar dat dit niet allemaal in één woord valt te vangen. De Yama collectie van Teri Yaki sauzen zijn ontwikkeld om aan deze bereidingen en ingrediënten de juiste smaak, glans, en finishing touch te geven.

We mainly know Teri Yaki here as a flavour based on soy. In Japanese it is two characters, so two words that mean 'grilled chicken'. However, this means the 'technique' or 'the preparation' of grilling. Pretty confusing. Each product requires its own preparation and therefore also its own lacquer/sauce/marinade/topping. That is why it cannot all be captured in one word. The Yama collection of Teri Yaki sauces have been developed to give these preparations and ingredients the right taste, shine, and finishing touch.



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

Dressings zijn sauzen die gebruikt worden om een gerecht een finishing touch te geven. Het doel is om de gerechten als geheel smakelijker te maken. Onze dressings zijn verkrijgbaar in handige jerrycans van 2,5 kg voor de professionele gebruiker. Onze meest populaire dressing is de Goma Roasted Sesame. Deze dressing is vol van smaak en maakt elke salade af. Gebruik hem als dipsaus voor Japanse snacks of als finishing touch op de Poke Bowl.

Dressings are sauces that are used to give a dish a finishing touch. The aim is to make the dishes as a whole tastier. Our dressings are available in handy 2.5 kg jerry cans for the professional user. Our most popular dressing is the Goma Roasted Sesame. This dressing is full of flavor and completes any salad. Use it as a dipping sauce for Japanese snacks or as a finishing touch on the Poke Bowl.



Goma Roasted Sesame

10 kg

Onze meest populaire dressing. Vol van smaak en de geroosterde sesam maakt elke salade af.

Kan ook prima als dip en is heerlijk op de poke bowl.

Our most popular dressing. Full of flavour and the toasted sesame finishes off any salad. Can be used as a dip and is delicious on the poke bowl.



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...

De Japanse hartige pannenkoek, ofwel 'okonomiyaki' is een typisch Japans gerecht. Het is een mix tussen een pannenkoek en omelet die je kunt vullen met wat je maar wilt. Het gerecht heeft een zeer lange geschiedenis. Er zijn vele varianten. De bekendste zijn de Hiroshima-stijl en de "standaard" Osaka-stijl. Waar de Osaka-variant een mengelmooie is van ingrediënten, wordt de Hiroshima uit laagjes opgebouwd en er worden noedels bij gebruikt. Er zijn echter tientallen, zo niet honderden, variaties die je kunt maken. Okonomiyaki kun je namelijk grof vertalen naar "gemaakt zoals je maar wilt". Dit slaat niet alleen op de manier van bereiden maar ook de verschillen in ingrediënten per regio.

The Japanese savory pancake, in other words 'okonomiyaki' is a typical Japanese dish. It's a mix between a pancake and an omelet that you can fill with whatever you want. The dish has a very long history. There are many variants. The best known are the Hiroshima style and the "standard" Osaka style. While the Osaka version is a mixture of ingredients, the Hiroshima version is made up of layers and uses noodles. However, there are dozens, if not hundreds, of variations you can make. Okonomiyaki can roughly be translated as "made any way you want". This not only concerns the method of preparation but also the differences in ingredients per region.



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.



Yakisoba

2,5 kg

Hartige donkerbruine saus voor gebakken noedels. Dankzij de toevoeging van sesam krijgt deze licht-pittige saus zijn karakter. Vele toepassingen, zowel koud als warm. Savory dark brown sauce for fried noodles. Thanks to the addition of sesame, this slightly spicy sauce gets its character. Many applications, both cold and hot.



INSPIRATIE



Yakiniku

2,5 kg

Donkere, dunne saus met een volle knoflooksmaak. 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 is één van de oudste en meest diverse keukens ter wereld. Echt één Chinese keuken is er niet en dat is ook onmogelijk in zo'n groot land. De Kantonese keuken is verreweg de bekendste en dat is hoe wij hem kennen: vleesgerechten met veel knoflook en milde smaken. De eveneens bekende Sichuan-keuken maakt juist gebruik van specerijen en is pittiger van smaak. Ieder gerecht zit vol kruiden doordat er gebruik wordt gemaakt van "de zeven smaken". Zoet, zuur, pittig, tintelend, bitter, pikant en ziltig. Wat alle Chinezen met elkaar gemeen hebben, is dat ze houden van variatie.

Chinese cuisine is one of the oldest and most diverse in the world. There is no real Chinese cuisine and that is impossible in a country of this size. Cantonese cuisine is by far the best known and that is how we know it: meat dishes with lots of garlic and mild flavours. The also well-known Sichuan cuisine uses spices and has a spicier taste. Every dish is full of spices because it uses "the seven flavours". Sweet, sour, spicy, tingly, bitter, spicy and salty. What the Chinese have in common is that they love variety.



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 met een lichte zoet-zure smaak, ideaal voor wokgerechten.

This sauce originates in the province of Szechuan. Spicy Chinese red sauce with a light sweet-sour taste, 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.



Smokey BBQ Grill

3 kg

Smokey barbecuesaus. Uitstekend te gebruiken als glazing of laksaus voor barbecuegerechten. Smokey barbecue sauce. Excellent to use as a glazing or lacquer sauce for barbecue dishes.



Oosterse 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.



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 is één van de meest subtiële keukens in Azië. Hij onderscheidt zich door het gebruik van verse groentes. Het belangrijkste gerecht is Pho: een lichte bouillon met munt of anijs. Veel gerechten worden in een wok bereid en bevatten noedels of rijst. Ook dumplings zijn er geliefd. Vietnam is enorm uitgerekt. De kustlijn meet drieduizend kilometer en het land grenst aan China, Laos en Cambodja. In de noordelijke keukens vind je Chinese invloeden, zoals roerbakgerechten en noedelsoepen. Reis je naar het zuiden, dan worden de gerechten zoeter.

Vietnamese cuisine is one of the most subtle cuisines in Asia. It distinguishes itself by the use of fresh vegetables. The main dish is Pho: a light broth with mint or anise. Many dishes are prepared in a wok and contain noodles or rice. Dumplings are also popular. Vietnam is vastly stretched. The coastline measures three thousand kilometers and the country borders China, Laos and Cambodia. In the northern kitchens you will find Chinese influences, such as stir-fries and noodle soups. If you travel south, the dishes will be sweeter.



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, die ook wel Indische keuken wordt genoemd, kent veel invloeden uit andere keukens. Het is een mengeling, ontstaan in de tijd dat Indonesië een kolonie onder Nederlandse heerschappij was. De smaken zijn pittig, kruidig, exotisch en uitgesproken. Ze houden van veel variatie op het bord: meerdere smaken, texturen en kleuren in één maaltijd. De hoogtijdagen van de rijsttafel zijn inmiddels voorbij en hebben plaats gemaakt voor échte Indonesische gerechten zoals rendang, soto, sajoer met groente of vlees, gado-gado en de immer populaire nasi goreng.

The Indonesian cuisine, which is also called Indian cuisine, has many influences from other cuisines. It is a mixture, created during the time when Indonesia was a colony under Dutch rule. The flavours are spicy, exotic and pronounced. They like variety on the plate: multiple flavours, textures and colours in one meal. The heyday of the rice table are now over and have made way for real Indonesian dishes such as rendang, soto, sayur with vegetables or meat, gado-gado and the ever-popular nasi goreng.

KETJAP

Yama produceert al ruim 50 jaar verschillende soorten ketjap voor haar industriële afnemers. Onze varianten zijn allemaal geproduceerd op basis van gefermenteerde sojasaus en zijn vrij van smaakversterkers en van ongewenste E-nummers.

Yama has been producing various types of sweet soy sauce for its industrial customers for over 50 years. Our variants are all produced on the basis of fermented soy sauce and are free of flavour enhancers and unwanted E numbers.



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.



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.



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.



Bombay Bali

3 kg

Intense gele saus met de smaak van kruidige Bombay curry. Geschikt voor wok- en suddergerechten. Intense yellow sauce with the taste of spicy Bombay curry. Suitable for stir-fry and simmer dishes.



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.



Padang

3 kg

Kruidige en licht pittige rode saus geïnspireerd op de Indisch - Sumatraanse keuken. Zowel geschikt voor wok- als suddergerechten. Spicy and slightly spicy red sauce inspired by Indian - Sumatran cuisine. Suitable for both stir-fry and simmer dishes.



SAMBAL

Sambal is de Indonesische naam voor een condiment en ingrediënt dat bestaat uit gemalen Spaanse pepers en zout. De pepers mogen dan Spaans heten, ze werden door de Portugezen geïntroduceerd in hun koloniën in Azië. Voor de komst van de Portugezen werden Indische gerechten gekruid met gewone peper en gember. Sambal wordt niet alleen als condiment gegeten maar het wordt ook vaak gebruikt als ingrediënt bij het koken.

Sambal is the Indonesian name for a condiment and ingredient that consists of ground chilies and salt. The peppers may be called Spanish, they were introduced by the Portuguese in their colonies in Asia. Before the arrival of the Portuguese, Indian dishes were seasoned with regular pepper and ginger. Sambal is not only eaten as a condiment but it is also often used as an ingredient in cooking.



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 is niet heel erg bekend. Waar in veel Aziatische keukens wordt gekookt voor één maaltijd, maken de Koreanen veel gerechten in grote porties voor meerdere dagen. Uniek is de hoeveelheid bijgerechten. Eén daarvan is kimchi. Het wordt in de zomer in grote voorraden voor de rest van het jaar gemaakt. Deze gefermenteerde kool en groente is supergezond, en wordt gerekend tot de vijf gezondste gerechten ter wereld! De Koreaanse keuken houdt van sterke smaakmakers. Bulgogi is hier een mooi voorbeeld van. Het wordt ook wel 'Koreaanse barbecue' genoemd. Hierbij wordt rundvlees gemarineerd in sojasaus, sesamololie, knoflook en diverse pepers, om te worden gegrild aan tafel.

Korean cuisine is not well known yet. While many Asian cuisines cook for one meal, the Koreans make many dishes in large portions for several days. The amount of side dishes is unique. One of them is kimchi. It is made in the summer in large stocks for the rest of the year. This fermented cabbage and vegetable is super healthy, and is counted among the five healthiest dishes in the world! Korean cuisine loves strong seasonings. Bulgogi is a good example of this. It is also known as "Korean barbecue". Here beef is marinated in soy sauce, sesame oil, garlic and various peppers, to be grilled at the table.

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

Frisse zoet-zure Koreaanse saus geïnspireerd op de klassieke smaak van Koreaanse Bulgogi. Te gebruiken als snelle marinade en om mee te roerbakken. Fresh sweet-sour Korean sauce inspired by the classic taste of Korean Bulgogi. 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 al jaren populair, want hij is brutaal en vindingrijk. Contrasterende smaken gaan samen met geurige aroma's en veel kleur en textuur. Alhoewel deze keuken bekend staat als pittig, zijn er ook genoeg mildere smaken. Gerechten worden bereid met kokosmelk, kruiden, garnalenpasta's, aubergines en pepers en geserveerd met jasmijnrijst of noedels. Zout wordt vervangen door de vissaus Nam Pla. Hoewel Thailand altijd onafhankelijk is geweest, zijn er veel buitenlandse invloeden merkbaar. Rode, groene en massaman curry doen denken aan India, terwijl er in het noorden zoveel noedelsoepen zijn dat je je zowat in China waant.

Thai cuisine has been popular for years because it is bold and resourceful. Contrasting flavours are accompanied by fragrant aromas and lots of colour and texture. Although this cuisine is known for being spicy, there are also plenty of milder flavours. Dishes are prepared with coconutmilk, herbs, shrimp pastes, aubergines and peppers and served with jasmine rice or noodles. Salt is replaced by the fish sauce Nam Pla. Although Thailand has always been independent, many foreign influences are noticeable. Red, green and massaman curries are reminiscent of India, while in the north there are so many noodle soups that you almost feel like you are in China.





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 pikante, currysous met kokos en chili. Zeer geschikt voor zowel wok- als suddergerechten. Southeast Asian-inspired, yellow, slightly spicy curry sauce with coconut and chili. Very suitable for both stir-fry and simmer dishes.



OVERVIEW SAUCES

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				●		
Goma Roasted Sesame Dressing		●				
Yuzu Dressing				●		
Ponzu Citrus Dressing				●		
Yakiniku Marinade				●		
Yakisoba				●		
Okonomi				●		
Black Pepper			●			
Gong Bao			●			
Oosterse Grill			●			
Oyster Garlic			●			
Smokey BBQ Grill			●			
Fresh Lemon (IKA Lemon)			●			
Pinda Pinda			●			
Padang			●			
Bombay Bali			●			
Ketjap Sauce	●					
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
	●		●				●
				●	●		●
	●	●	●		●		
●			●		●	●	●
●			●	●			
●	●	●	●	●			
●	●	●	●				
	●	●	●		●		●
		●	●	●			●
●				●			●
					●	●	●
						●	●
						●	
●	●			●	●		
		●		●			
	●		●				●
	●		●	●			
	●		●	●			
	●		●	●			
●	●		●	●			
				●	●	●	
							●
			●	●			
●	●			●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●				●	●		
●	●	●	●	●	●	●	
●				●	●		●
●					●	●	
●	●	●	●	●			
				●		●	
				●			
				●			



OVER ONS ABOUT US

De wortels van Yama stammen uit 1946 toen onze familie een Chinees restaurant opende. Niet veel later begonnen we met de import van Japanse Kikkoman Sojasaus en Japanse sake, bekend om zijn onberispelijke kwaliteit. Vandaag de dag zijn we een sterke partner en leverancier binnen foodservice groothandels, chefs en restaurants met enkele duizenden Japanse ingrediënten, sauzen en specerijen. We hebben consumenten in staat gesteld om de delicate smaken van de Japanse keuken te omarmen. Onze aanpak is vooral culinair; passie met kennis waarbij 'umami' het uitgangspunt is. Dagelijks willen wij onze kennis uitdragen en mensen inspireren met de Japanse keuken.

Yama's roots date back to 1946 when our family opened a Chinese restaurant. Not much later we started importing Japanese Kikkoman Soy Sauce and Japanese Sake, known for its impeccable quality. Today we are a strong partner and supplier within foodservice wholesalers, chefs and restaurants with several thousand Japanese ingredients, sauces and spices. We have enabled consumers to embrace the delicate flavours of Japanese cuisine. Our approach is mainly culinary; passion with knowledge where 'umami' is the starting point. Every day we want to spread our knowledge and inspire people with Japanese cuisine.



Love and passion
for Japanese food



YAMA.NL