

SEAWEED SNACK
SAUCE & SEASONING
FOOD INGREDIENTS
MASTER GROUP



JAVA SUPER FOOD

Importer, exporter and manufacturer
for all different types of Laver

CATALOGUE

2024-2025

www.javasuperfood.com



COMPANY PROFILE

PT. Aneka Dasuib Jaya adalah perusahaan yang bergerak dalam produksi dan penjualan produk rempah dan herbal sejak tahun 2015. Kami memiliki komitmen untuk menghasilkan produk berkualitas, halal, higienis, praktis, dan ekonomis secara konsisten.

Kami memulai perjalanan bisnis kami dengan memproduksi daun graviola, noni, fingerroot, dan berbagai rempah-rempah lainnya. Pada tahun 2021, kami memperluas bisnis kami dengan memasuki bidang saus, bumbu, dan bahan makanan. Kerjasama dengan perusahaan franchise dalam penyediaan bahan baku.

Pada bulan Juni 2021, kami melakukan impor pertama untuk produk rumput laut (nori). Produk nori kami mencakup berbagai varian, termasuk sushi nori, nori onigiri, kizami nori, seaweed snack, dan bumbu tabur nori. Dengan dukungan tenaga kerja yang terampil dan profesional, Pada September 2021 kami dapat menempati pasar dengan cepat untuk produk rumput laut (nori). kami selalu mengutamakan kepuasan konsumen dengan menghasilkan produk yang berkualitas, halal, higienis, praktis, dan ekonomis secara konsisten.

Produk-produk kami telah mendapatkan sertifikasi dari MUI dan BPOM RI, sehingga aman dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia. Pada tahun 2024, kami memperoleh sertifikasi Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) & FSSC22000, yang akan memungkinkan kami untuk memperluas pasar ke negara-negara di luar Asia Tenggara.

Fokus utama perusahaan kami adalah produksi snack/makanan ringan dan ekspor. PT. Aneka Dasuib Jaya berkomitmen untuk terus berkembang dan memberikan kontribusi positif bagi industri makanan dan minuman.



SERTIFIKAT HALAL/BPOM

Sertifikat Halal (Bumbu)

Sertifikat Halal (Bahan Minuman)

Sertifikat Halal (Tumbuhan Olahan)

Sertifikat Halal (Minyak)

Sertifikat Halal (Tepung Olahan)



Sertifikat Halal (Ikan Olahan)

Sertifikat Halal (Keju)

Sertifikat Halal (Makanan Ringan Siap Santap)

Sertifikat Halal (Rice Paper)



Sertifikat Halal Semua 3.797 Produk Dari MUI (Majelis Ulama Indonesia)



Sertifikat BPOM Semua 693 Produk dari Badan Pengawas Obat dan Makanan



Setiap produk BPOM dan Halal memiliki Nomor, Logo dan QR Code sendiri

Rumput Laut (Nori) (김밥용 김)

Rumput Laut (Nori) dari Java Super Food merupakan Rumput Laut yang diimport dengan kualitas terbaik. Rumput Laut ini praktis digunakan untuk menggulung Sushi atau Kimbab. Rumput Laut dari Java Super Food dipanggang dua kali agar rasa dan aromanya lebih gurih. Rumput Laut ini 100% original, teksturnya segar, renyah dan tidak ada bahan pengawet.



Komposisi Rumput Laut 100%

Isi Bersih ① 50/20/10/5 Lembar (2.5g/Lembar)
 ② 50/20/10/5 Lembar (2.8g/Lembar)
 ③ 50/20/10/5 Lembar (2.5g/Lembar)

Nori Onigiri (삼각김밥용 김)

Nori Onigiri terbuat dari 100% rumput laut yang telah dipanggang sehingga memiliki rasa yang lebih lezat dan nikmat. Nori onigiri dapat digunakan dengan praktis untuk membungkus Onigiri Triangle. Nori onigiri dari Java Super Food memiliki kualitas yang baik sehingga lembaran nori tidak mudah hancur.



Komposisi Rumput Laut 100%

Isi Bersih ① 50/20/10/5/1 Lembar
 ② 100 Lembar

Kizami Nori (김가루)

Kizami Nori merupakan rumput laut yang renyah dan segar. Kizami nori atau rumput laut yang telah dipotong tipis-tipis dan sama rata. Kizami nori dapat digunakan untuk menghiasi makanan agar terlihat lebih menarik dan rasanya lebih gurih. Kizami nori juga dapat ditabur di atas ramen, rice bowl, bakmi ayam dan lain-lain.



Komposisi Rumput Laut 100%

Isi Bersih ① 10g ② 20g
 ③ 50g ④ 100g

Aonori (파래 분태)

Aonori adalah rumput laut hijau yang dikeringkan dan dijadikan bubuk. Aonori memiliki aroma khas yang cocok dengan masakan Jepang seperti Okonomiyaki, Yakisoba, dan Takoyaki.



Komposisi	Rumput Laut 100%	
Isi Bersih	① 10g	② 50g
	③ 100g	④ 250g
	⑤ 500g	

Dried Kelp/Konbu (Potong) (자른 건다시마)

Dried Kelp adalah rumput laut yang banyak digunakan di makanan Jepang/Korea. Dried Kelp biasa digunakan untuk membuat kaldu kuah Jepang, yang merupakan bahan dasar sup miso, kuah ramen, dan banyak hidangan rebus dan hot pot lainnya.



Komposisi	Rumput Laut Kering 100%	
Isi Bersih :	① 10g	② 20g
	③ 50g	④ 100g

Dried Kelp/Konbu (Utuh) (건다시마)

Dried Kelp adalah rumput laut yang banyak digunakan di makanan Jepang/Korea. Dried Kelp biasa digunakan untuk membuat kaldu kuah Jepang, yang merupakan bahan dasar sup miso, kuah ramen, dan banyak hidangan rebus dan hot pot lainnya.



Komposisi	Rumput Laut 100%	
Isi Bersih	① 80g	③ 200g
	② 150g	④ 400g



Cut Dried Seaweed (자른미역)

Rumput Laut Potong Kering (Miyeok) Java super food Terbuat dari 100% Rumput Laut Kering Korea Biasanya Disantap saat Musim Dingin tiba Karena Memiliki Rasa yang Lezat dengan Tambahkan Kuah Sop yang terbuat dari daging Sapi atau Seafood.

1



2



3



4



Komposisi	Rumput Laut Kering 100%
-----------	-------------------------

Isi Bersih :	1 10g	2 20g
	3 50g	4 100g



Sushi Gari/Acar Jahe Merah dan Putih (생강초절임)

Sushi gari adalah acar jahe yang biasanya disajikan bersama sushi atau hidangan Jepang lainnya. Sushi gari digunakan untuk membersihkan lidah dan menyegarkan mulut setelah makan sushi atau sashimi.

1



2



Komposisi	Jahe 100%
-----------	-----------

Isi Bersih :	50g, 100g, 200g, 500g, 1kg, 1.5kg
--------------	-----------------------------------

Varian	1 Jahe Putih
	2 Jahe Merah



Nori Go (노리고 김스낵)

Nori Go adalah makanan ringan yang sehat terbuat dari rumput laut. Nori Go tersedia rasa pedas, keju, jagung panggang, barbeque, dan balado. Nori Go bisa dinikmati dari anak muda sampai orang tua karena komposisinya yaitu rumput laut yang baik dan bergizi. Nori Go sangat cocok dikonsumsi saat sedang bersantai bersama keluarga hingga sebagai pendamping lauk saat makan nasi.



Komposisi	Rumput Laut, Minyak, Bumbu
Berat Bersih	3g
1 Rasa Original	2 Rasa Pedas
3 Rasa BBQ	4 Rasa Balado
5 Rasa Keju	6 Rasa Ayam Goreng
7 Rasa Jagung Panggang	8 Rasa Wasabi
9 Rasa Pisang	

Giant Sheet (자이언트 시트 김스낵)

Giant Sheet merupakan snack berukuran double size dibandingkan dengan Norigo snack yang terlihat lebih menarik. Kerenyahannya sendiri sama dengan Norigo. Giant sheet memiliki 6 varian rasa yang dapat dipilih konsumen sesuai dengan selera masing-masing.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	3,2g
1 Rasa Original	4 Rasa Pedas
2 Rasa Ayam Goreng	5 Rasa Jagung Panggang
3 Rasa Keju	6 Rasa BBQ

Long Sheet (롱 시트 김스낵)

Long Sheet berisi potongan snack rumput laut yang renyah. Bentuknya yang panjang membuatnya lebih mudah dipegang dan digigit.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	20g
1 Original 2 Ayam Goreng 3 Keju	4 Pedas 5 Jagung Panggang 6 BBQ

Jumbo Sheet (점보시트 김스낵)

Jumbo sheet adalah snack rumput laut ukuran terbesar dalam rangkaian snack rumput laut Norigo. Bisa juga dijadikan sebagai hidangan pendamping dan makanan ringan juga tentunya.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	5g, 6g, 7g
1 Original 2 Ayam Goreng 3 Keju	4 Pedas 5 Jagung Panggang 6 BBQ



Nori Crispy dengan Rice Paper (노리고 김부각 스낵)

Nori Crispy terbuat dari bahan - bahan yang berkualitas serta memiliki rasa yang enak dan lezat. Nori Crispy merupakan cemilan yang terbuat dari kulit lumpia yang dilapisi 2 rumput laut. Sangat cocok untuk dijadikan teman ngemil saat beraktivitas, seperti menonton TV, belajar dan bersantai



Komposisi	Rumput Laut, Kulit Lumpia, Minyak, Bumbu
Berat Bersih	20g
1 Rasa Original 2 Rasa Pedas 3 Rasa Keju 4 Rasa BBQ	5 Rasa Balado 6 Rasa Wasabi 7 Rasa Jagung Panggang

Kwangcheon Gim Bugak (광천 김부각)

Gim Bugak adalah makanan ringan rumput laut yang dilapisi dengan kulit lumpia. Gim Bugak hadir dengan berbagai varian rasa yang lezat diantaranya original, pedas, bawang putih, barbeque dan udang dengan banyak varian rasa gim bugak cocok untuk dijadikan teman ngemil.



Komposisi	Rumput Laut, Kulit Lumpia, Bumbu
Berat Bersih	50g
1 Rasa Original 2 Rasa Udang 3 Rasa Pedas	4 Rasa Cumi 5 Rasa BBQ 6 Rasa Bawang Putih

Nori Boom (노리붐 김스낵)

Nori Boom adalah makanan ringan yang terbuat dari rumput laut. Nori Boom bisa dinikmati dari anak muda sampai orang tua karena komposisinya yaitu rumput laut yang baik dan bergizi. Sangat cocok dikonsumsi saat sedang bersantai bersama keluarga hingga sebagai pendamping lauk saat makan nasi.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	3g
1 Rasa Original 2 Rasa Pedas 3 Rasa Keju	4 Rasa BBQ 5 Rasa Ayam Goreng 6 Rasa Jagung Panggang



Nori Roll (노리롤)

Nori Roll adalah rumput laut gulung yang di lapihi gula untuk membuat tekstur yang lebih renyah dan manis. rasa manis dikombinasikan dengan berbagai rasa dan dapat dinikmati oleh anak anak hingga orang dewasa



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	2.5g
1 Rasa Original	5 Rasa Jagung Panggang
2 Rasa Ayam Goreng	6 Rasa BBQ
3 Rasa Udang	7 Rasa Balado
4 Rasa Pedas	8 Rasa Pisang

Nori Roll Double (더블 노리롤)

Double Nori Roll berisi dua potong nori roll di dalam kemasannya. Menggunakan Bahan baku rumput laut dengan kualitas premium dan memberikan tekstur renyah dengan berbagai rasa yang nikmat.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	6g
1 Rasa Original	5 Rasa Udang
2 Rasa Balado	6 Rasa Jagung Panggang
3 Rasa Pedas	7 Rasa Ayam Goreng
4 Rasa BBQ	8 Rasa Pisang



Nori Tabur (조미 김가루) Standing Pouch

Nori Tabur terbuat dari potongan rumput laut panggang dengan biji wijen, minyak wijen, bawang merah goreng dan bumbu perasa. Nori Tabur pendamping makanan terbaik untuk anak-anak dengan penyajian nasi kepal dan juga sangat cocok di taburkan pada aneka makanan seperti : nasi, mie, bubur dan makanan lainnya.



Komposisi Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu

Berat Bersih 60g

1 Rasa Original 3 Rasa BBQ 5 Rasa Seafood
2 Rasa Pedas 4 Rasa Sapi

Nori Tabur (조미 김가루) Sachet



Komposisi Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu

Berat Bersih 5g

1 Rasa Original 3 Rasa BBQ 5 Rasa Seafood
2 Rasa Pedas 4 Rasa Sapi

Nori Tabur Rice Noodle (김자반 줄줄이 포장)

Norigo menghadirkan Nori Tabur dengan potongan rumput laut panggang dengan taburan rice noodle, biji wijen, bawang merah dan minyak wijen yang digunakan sebagai taburan topping pelengkap nikmat makanan lezatmu.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	10g
1	Rasa Pedas
2	Rasa Sapi
3	Rasa Original
4	Rasa BBQ
5	Rasa Seafood

Gim Jaban Nori Tabur (김자반)

Gim Jaban adalah potongan rumput laut dengan biji wijen, minyak wijen yang digunakan sebagai taburan (topping) atau tambahan rasa pada makanan dan cocok untuk dijadikan teman ngemil setiap aktivitas seperti menonton tv, belajar atau bersantai.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	50g
1	Rasa BBQ
2	Rasa Seafood
3	Rasa Pedas
4	Original

Gim Jaban Nori Tabur (Kwangcheon Kim) (김자반)

Gim Jaban dari Kwangcheon Kim adalah potongan rumput laut dengan biji wijen, minyak wijen yang digunakan sebagai taburan (topping) atau tambahan rasa pada makanan dan cocok untuk dijadikan teman ngemil setiap aktivitas, seperti menonton tv, belajar atau bersantai.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	50g
1	Original
2	Rasa BBQ
3	Rasa Seafood
4	Rasa Pedas

Space Nori Roll (스페이스 노리롤)

Space Nori Roll berbentuk pipa rumput laut dengan lapisan gula agar lebih renyah dan manis. rasa manisnya dikombinasikan dengan baik dengan rumput laut. Nori roll dapat dinikmati oleh anak-anak hingga orang dewasa.



Komposisi	Rumput Laut
Berat Bersih	2.5g
1 Rasa Original 2 Rasa Balado 3 Rasa Ayam Goreng 4 Rasa Pisang	5 Rasa Pedas 6 Rasa BBQ 7 Rasa Jagung Panggang 8 Rasa Udang

Noriday Tabur with Rice Crackers (노리데이 김자반/라이스 크래커 첨가)

Nori Tabur dengan potongan rumput laut panggang dengan taburan rice noodle, biji wijen, bawang merah dan minyak wijen yang digunakan sebagai taburan topping pelengkap nikmat makanan lezatmu.



Komposisi Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu

Berat Bersih 5g

1 Rasa Original **2** Rasa BBQ **3** Rasa Pedas





Rumput Laut Kakao (카카오프렌즈 도시락 조미김)

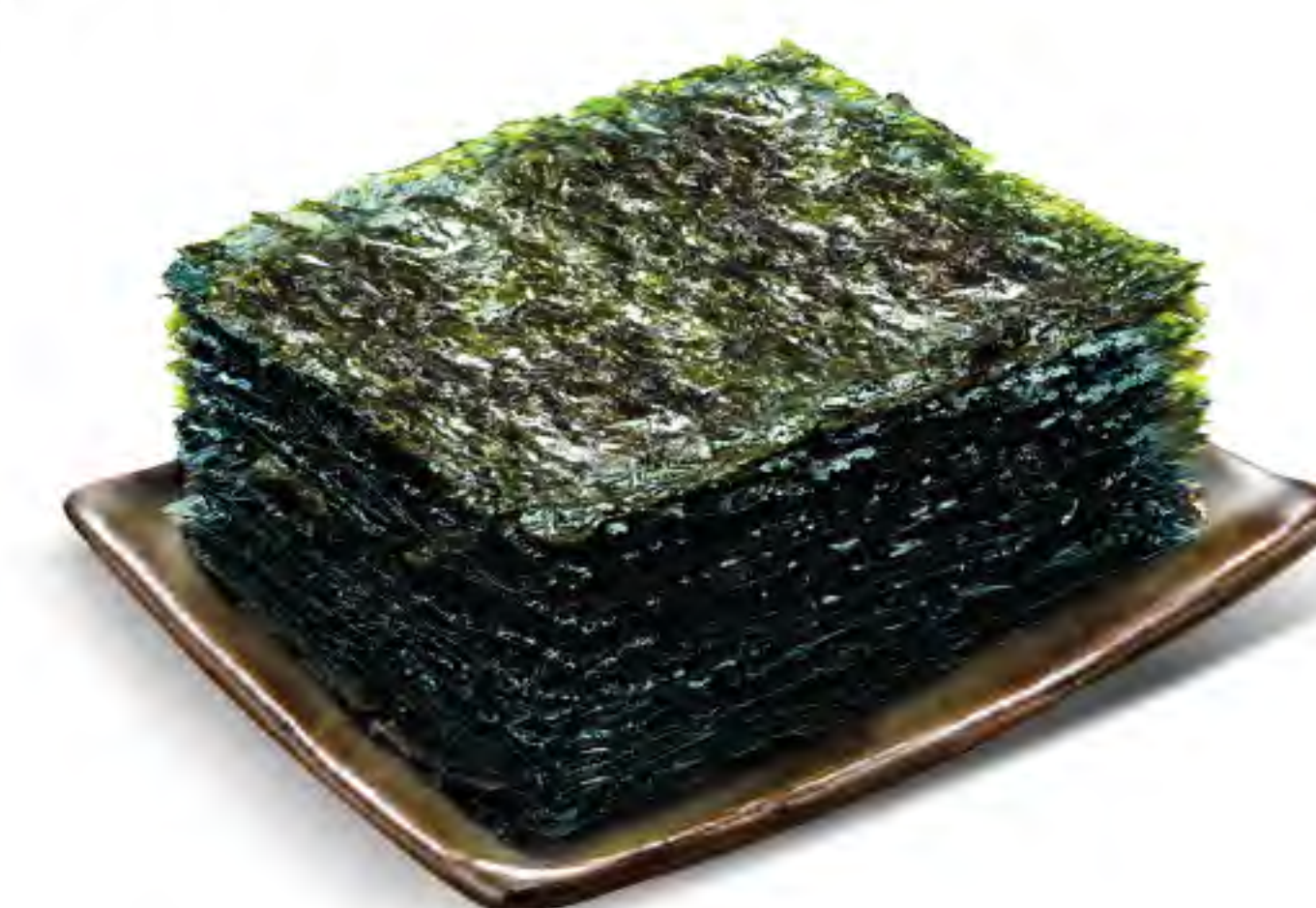
Nori Seaweed Snack Kakao adalah Camilan yang terbuat dari bahan - bahan yang berkualitas serta memiliki rasa yang enak dan lezat. Nori Snack cocok untuk dijadikan teman ngemil atau bisa juga dimakan bareng dengan nasi hangat, nasi goreng dan mie kuah.



Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	① 10g (5g x 2) ② 10g (5g x 2)

Gobchang (곱창 도시락 조미김)

Rumput laut nori gobchang adalah rumput laut panggang jenis premium yang menggunakan rumput laut hasil panen pertama dalam setahun. Rumput laut gobchang sangat renyah



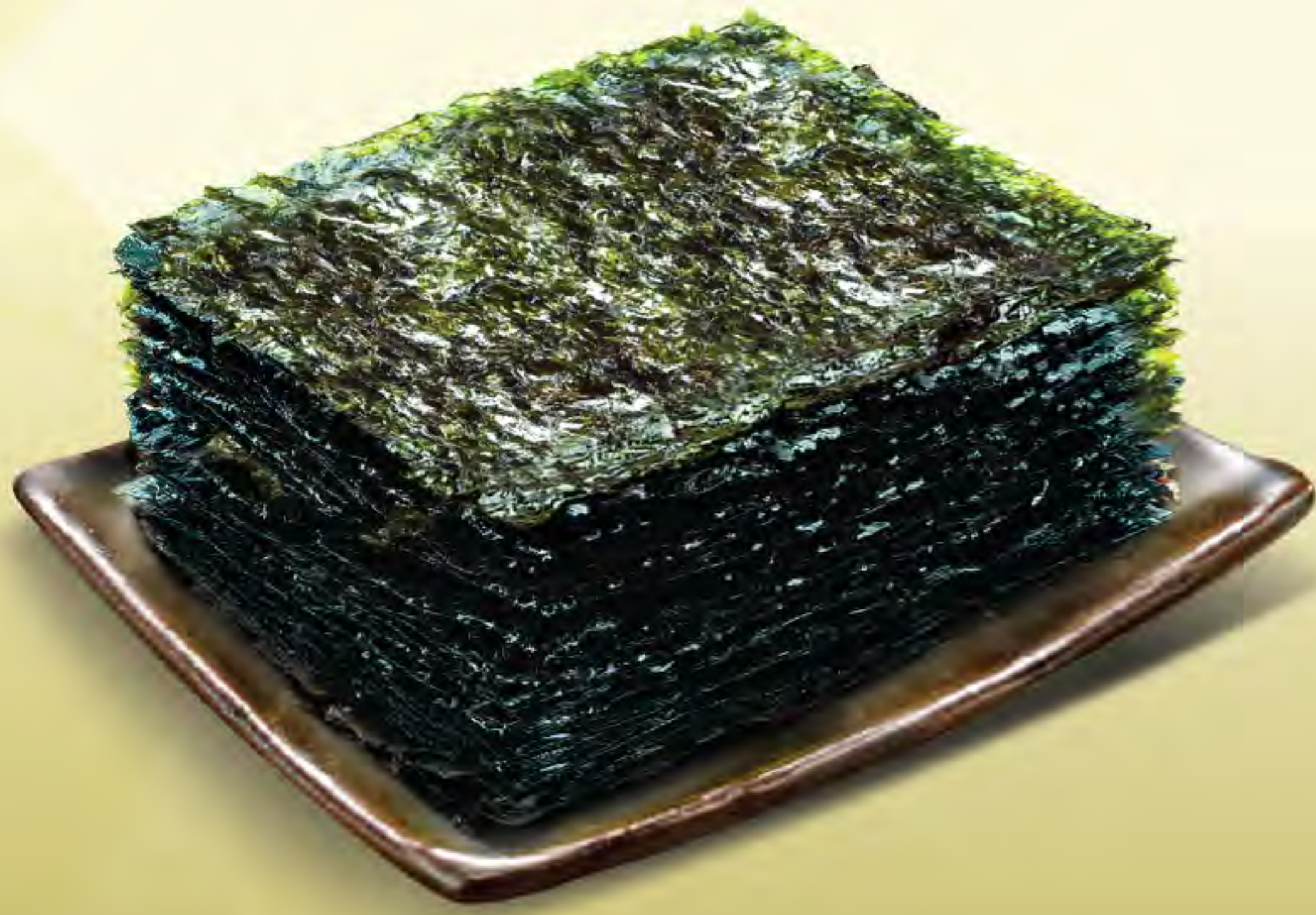
Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	① 10g (5g x 2) ② 45g (5g x 9) ③ 80g (5g x 16)

Badayachae (바다야채 도시락 조미김)

Rumput Laut Badayachae adalah lembaran rumput laut atau nori berbumbu yang dipanggang dengan minyak kanola. Rumput laut badayachae bisa dimakan sebagai lauk kecil bersama nasi hangat, atau sebagai makanan ringan (snack)



Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	① 10g (5g x 2)



SUMI'S JAERAE DOSIRAK SEASONED SEAWEED (수미네 재래 도시락김)

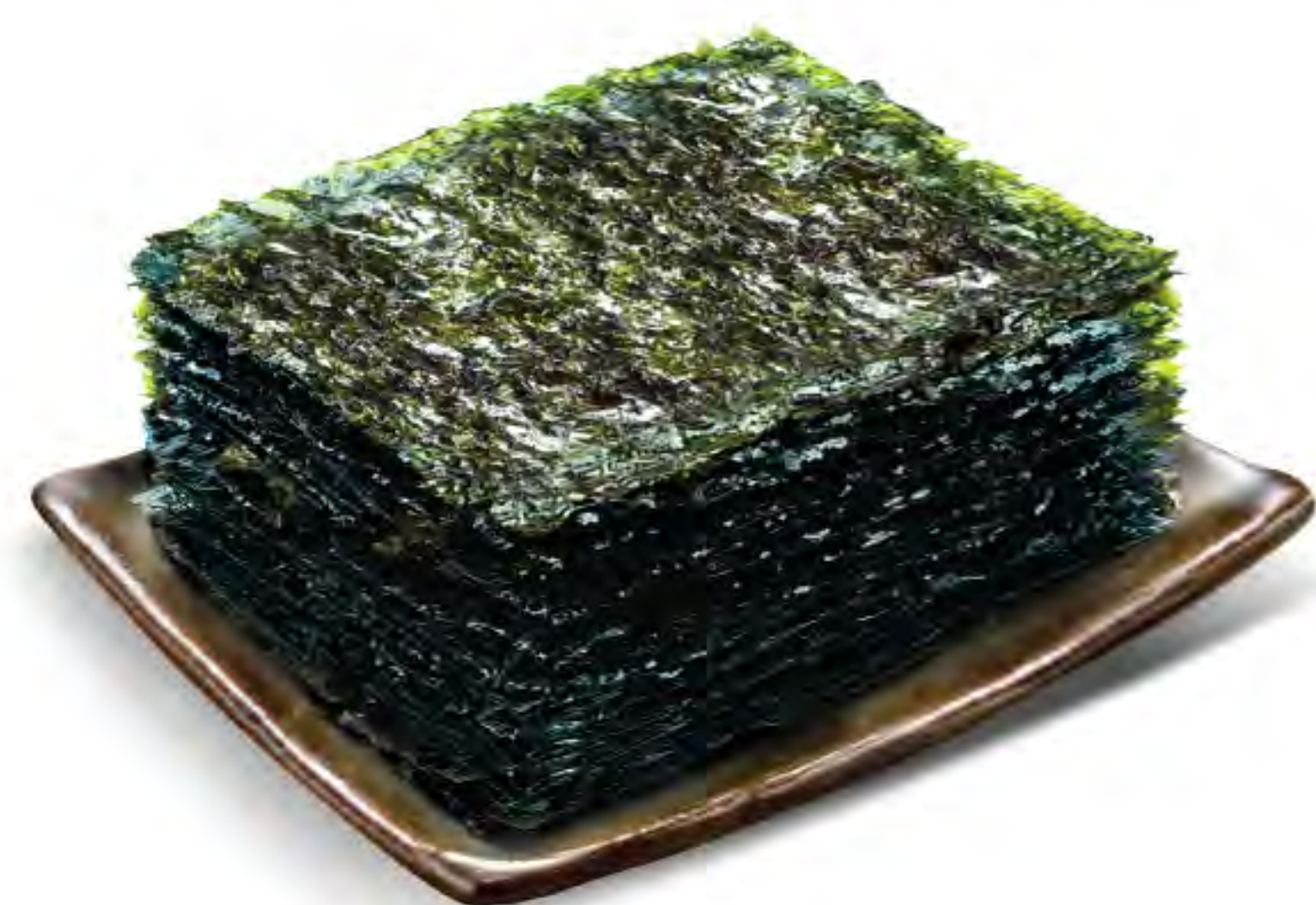
Rumput Laut Sumi's adalah snack atau camilan rumput laut berbumbu yang dibuat menggunakan rumput laut lokal korea dengan minyak quinoli dan minyak wijen sehingga menghasilkan rasa yang lezat dan nikmat yang bisa dinikmati oleh siapapun dan dapat dimakan bersama nasi hangat.



Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	1 64g (4g x 16) 2 4g

Seaweed Pink Fong (핑크퐁 키즈 조미/무조미 김)

Rumput laut Pinkfong Baby Shark adalah makanan ringan rumput laut yang memiliki karakter tersendiri pada kemasannya untuk membuatnya menjadi menarik. Rumput laut pinkfong Dapat langsung dimakan atau bisa juga sebagai bahan tambahan makanan dan cemilan sehari-hari.



Komposisi	Rumput Laut 100%
Berat Bersih	1 2g 3 20g (2g X 10) 2 1,5g 4 15g (1,5g X 10)

Nori Tabur Furikake (후리가케)

Daikichi menghadirkan nori furikake berbagai rasa. Taburan rumput laut dengan campuran ikan teri yang terbuat dari bahan pilihan sehingga menghasilkan nori furikake yang renyah dan gurih. Nori furikake dapat dinikmati secara langsung atau sebagai pelengkap makanan lezatmu.



Komposisi	Rumput Laut, Biji Wijen, Minyak, Bawang Merah, Bumbu
Berat Bersih	60g
1 Rasa Original 2 Rasa Keju 3 Rasa Jagung Panggang 4 Rasa BBQ 5 Rasa Beef 6 Rasa Pedas 7 Rasa Ayam 8 Rasa Seafood	

Jajanku Crispy Chips (자잔꾸 스낵)

Crispy Chips dari Jajanku merupakan makanan ringan berbentuk cincin/ring berbahan dasar jagung yang renyah dengan tambahan bumbu yang gurih dan lezat. Crispy Chips bisa kamu nikmati dimanapun dan kapanpun. Seperti menonton tv, bersantai atau dijadikan lauk untuk makan siang & malam kamu.



Komposisi	Kerupuk jagung
Berat Bersih	20g
1 Rasa Garlic Butter 7 Rasa Rumput Laut 2 Rasa Pisang 8 Rasa Pedas 3 Rasa Pedas Manis 9 Rasa BBQ 4 Rasa Nori Mayo 10 Rasa Original 5 Rasa Mayo 11 Rasa Jagung Panggang 6 Rasa Keju 12 Rasa Kari 13 Rasa Mexican Chili	



Matdashi (맛다시 소고기/멸치/닭고기/해물)

Miga Matdashi adalah bumbu lezat yang bisa digunakan untuk membuat berbagai macam makanan seperti daging sapi, ikan bilis, makanan laut dan sup rasa ayam. Miga Matdashi mudah digunakan dalam menciptakan rasa yang lezat pada setiap makanan.

1



2



3



4



5



6



7



8



Komposisi

Bumbu Ikan Teri, Bumbu Sapi, Bumbu Ayam, Bumbu Seafood

Berat Bersih 1 Rasa Sapi 500g 3 Rasa Ikan Teri 500g 5 Rasa Ayam 500g 7 Rasa Seafood 500g
2 Rasa Sapi 1kg 4 Rasa Ikan Teri 1kg 6 Rasa Ayam 1kg 8 Rasa Seafood 1kg

Cabe Bubuk Pedas (태양초 고춧가루)

Cabe bubuk dari Javasuperfood terbuat dari 100% cabe pilihan dengan aroma dan rasa yang pedas. Cabe bubuk dapat digunakan secara praktis sebagai bumbu tabur dalam berbagai makanan, seperti : Seblak, Bakso, Aneka Sup, Mie Goreng, Keripik dan Aneka snack lainnya

1



2



Komposisi	Bubuk Cabe 100%
Berat Bersih	1 Halus 1kg 2 Kasar 1kg

Cabe Bubuk Pedas (땡초 고춧가루)

Cabe Bubuk dari Cooking Master terbuat dari 100% cabe pilihan dengan aroma dan rasa yang pedas. Cabe Bubuk dapat digunakan secara praktis sebagai bumbu tabur dalam berbagai makanan.

1



2



Komposisi	Bubuk Cabe 100%
Berat Bersih	1 1Kg 2 500g

Miga Cabe Bubuk (미가 고춧가루)

Cabe Bubuk biasa digunakan sebagai bumbu tabur dalam berbagai hidangan. Dengan rasa yg lezat, praktis, siap saji dan berkualitas. Dapat di gunakan dalam berbagai olahan makanan.

1



2



Komposisi	Bubuk Cabe 100%
Berat Bersih	1 1Kg 2 200g

Bubuk Cabe Halus (고춧가루/양념용)

Bubuk Cabe Halus biasa dipakai atau dicampur pada makanan dengan lebih mudah dari pada bubuk cabe kasar. Dapat digunakan dalam berbagai olahan makanan dan bumbu seperti taburan untuk aneka snack, sup jjigae.



Komposisi	Bubuk Cabe 100%					
	Kemasan					
Berat Bersih	① 50g	② 100g	③ 250g	④ 1kg	⑤ 300g	⑥ 50g

Bubuk Cabe Kasar (고춧가루/김치용)

Bubuk Cabe Kasar biasa digunakan sebagai bumbu tabur dalam berbagai hidangan. Dengan rasa yang lezat, praktis, siap saji dan berkualitas. Dapat digunakan dalam berbagai olahan makanan seperti kimchi, sup jjigae, tteokbokki.



Komposisi	Bubuk Cabe 100%					
	Kemasan					
Berat Bersih	① 50g	② 100g	③ 250g	④ 1kg	⑤ 300g	⑥ 50g

Bawang Putih Bubuk (마늘분말)

Bawang Putih Bubuk adalah salah satu komponen penting dalam memasak. Bawang putih bubuk ini dapat digunakan pada berbagai olahan masakan.



Komposisi	Bawang Putih 100%					
Berat Bersih	① 50g	② 100g	③ 500g	④ 1 kg	⑤ 50g	⑥ 400g

Bawang Merah Goreng (샬롯 튀김)

Bawang Merah Goreng dari Cooking Master terbuat dari Bawang Merah Pilihan yang memiliki aroma & rasa yang khas. Dapat disajikan sebagai taburan pada olahan masakan seperti Bubur Ayam, Mie Instan, Sup dan Lain-lain.



Komposisi	Bawang Merah 100%			
Berat Bersih	① 100g	② 500g	③ 1kg	④ 200g

Bumbu Pengempuk Daging (연육제)

Bumbu Pengempuk Daging dibuat dengan bahan baku pilihan, berkualitas tinggi dengan efek empuk yang baik. Setelah digunakan, daging akan lebih empuk dan juicy serta tidak mengubah rasa aslinya.



Komposisi	Dextrose Monohidrat, Enzim Protease		
Berat Bersih	① 100g	② 500g	③ 1kg

Capsaicin Powder (캡사이신 분말)

Capsaicin Powder dari Java Super Food terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, biasa digunakan sebagai bumbu tabur dalam berbagai hidangan.



Komposisi	Pecahan Jagung, Minyak Cabe		
Berat Bersih	① 50g	② 400g	③ 1kg



Gungjung Gochujang (궁중 고추장)

Saus Gochujang dari Java Super Food merupakan saus cabai fermentasi khas Korea yang memiliki aroma dan rasa yang khas. Saus Gochujang dapat diaplikasikan pada berbagai olahan makanan seperti: Bibimbap, Pedas, Saus Tokpokki, Kuah Kimchi Jjigae dan Kimchi Sawi Putih.

1



2



3



Komposisi	Gochujang 100%		
Isi Bersih	1 500g	2 1Kg	3 14Kg

Saus Gochujang (고추장)

Saus Gochujang terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas dan rasa asli Korea. Saus gochujang dapat diaplikasikan pada berbagai olahan makanan seperti: bibimbap, cumi tumis pedas dan kuah kimchi jjigae.

1



2



3



4



Komposisi	Gochujang 100%		
Isi Bersih	1 200g	2 500g	3 1kg
			4 20kg



Kimchi (배추김치)

Kimchi dari Oppa! Oppa terbuat dari sawi putih dengan lobak yang kualitas terbaik agar tekstur dan rasa sama dengan kimchi asli Korea. Kimchi dari Oppa ! Oppa dicampur dengan spesial bumbu seperti cabe bubuk, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. Kimchi sangat cocok untuk dihidangkan langsung dengan segala macam makanan, seperti nasi putih, mie rebus, nasi goreng dan dapat disajikan bahan membuat sup.



Komposisi	Kimchi 100%		
Isi Bersih	1 100g	3 1kg	5 10kg
	2 200g	4 5Kg	

Pogi Kimchi (포기김치)

Pogi Kimchi dari MIGA adalah Kimchi utuh yang dipotong menjadi 2 bagian sebelum dipotong kecil-kecil. terbuat dari sawi putih pilihan yang dicampur dengan bumbu yang dibuat dari cabe, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. Kimchi sangat cocok untuk dihidangkan dengan nasi putih, mie goreng, nasi goreng dan dapat dijadikan bahan membuat sup.



Komposisi	Kimchi 100%				
Isi Bersih :	1 500g	2 1kg	3 2,5kg	4 5kg	5 10kg

Muguenji (묵은지)

Kimchi muguenji dari MIGA terbuat dari sawi putih pilihan yang dicampur dengan bumbu yang dibuat dari cabe, kecap ikan, bawang putih, garam dan bawang bombay. Kimchi muguenji memiliki rasa yang lebih asam dibanding pogi kimchi sangat cocok untuk dihidangkan dengan nasi putih, mie goreng, nasi goreng dan dapat dijadikan bahan membuat sup.



Komposisi	Kimchi 100%
Isi Bersih :	1 5kg 2 1kg

Kimchi Putih (백김치)

Kimchi Putih adalah Kimchi yang tidak menggunakan cabai bubuk sehingga memiliki rasa yang tidak pedas, Karena tidak menggunakan bubuk cabai, Kimchi Putih bisa dinikmati oleh seluruh usia baik anak-anak ataupun dewasa.



Komposisi	Kimchi 100%
Isi Bersih :	1 10kg

Tumis Kimchi (볶음김치)

Tumis Kimchi adalah kimchi sawi yang di proses lagi dengan cara di tumis, memberikan rasa yang lebih gurih. Tumis kimchi ini sangat cocok dihidangkan langsung dengan nasi putih, mie, nasi goreng dan makanan lainnya.



Komposisi	Kimchi 100%
Isi Bersih :	1 100g 2 200g 3 500g 4 1kg

Bumbu Kimchi (김치 시즈닝)

Bumbu Kimchi dari Cooking Master adalah produk bahan makanan dan bumbu yang cocok untuk taburan camilan dan menu makanan lainnya. Bumbu Kimchi cocok dihidangkan dengan Kimchi Ramen, Kimchi Jjigae, Kimchi Fried Rice, Kimchi Omelet, Ayam Goreng dan Pasta atau Pizza.



Komposisi	Bumbu Kimchi 100%
Isi Bersih :	1 50g 2 380g 3 1kg



Minyak Wijen 100% (궁중 참기름 100%)

Minyak wijen terbuat dari biji wijen pilihan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas. Minyak wijen dapat digunakan dalam berbagai hidangan masakan seperti masakan berkuah, tumisan, nasi goreng dan masakan Asia lainnya. Tambahkan minyak wijen secukupnya untuk menambah rasa dan aroma wijen pada masakan.



Komposisi	Minyak Wijen 100%			
Isi Bersih	① 250ml	② 750ml	③ 1.8 Liter	④ 5 Liter

Minyak Wijen Moluccas (참기름 몰루카스)

Minyak wijen moluccas cocok untuk semua jenis hidangan. Agar cocok dengan masakan Indonesia, ditambahkan dengan sedikit minyak sawit. Minyak wijen ini dapat meningkatkan rasa pada masakan, terutama pada nasi goreng dan masakan China.



Komposisi	Minyak Wijen Minyak Kelapa Sawit		
Isi Bersih	① 750ml	② 1.8 Liter	③ 5 Liter

Minyak Wijen Java Super Food (참기름 자바슈퍼푸드)

Minyak Wijen Java Super Food sangat cocok dengan semua jenis hidangan, terutama masakan Jepang seperti sushi dan untuk merendam daging sapi. Minyak wijen ini meningkatkan aroma masakan dengan dicampur sedikit minyak jagung.



Komposisi	Minyak Wijen Minyak Jagung				
Isi Bersih	① 135ml	② 250ml	③ 750ml	④ 1.8 Liter	⑤ 5 Liter

Minyak Perilla (들기름 100%)

Minyak perilla terbuat dari biji perilla pilihan yang diproses dengan baik dan steril. Minyak Perilla dapat dicampur pada salad dan juga bisa ditambahkan sebagai bumbu dalam berbagai olahan sayur.



Komposisi	Minyak Perilla 100%			
Isi Bersih	① 250ml	② 750ml	③ 1.8 Liter	④ 5 Liter



Gungjung Jinganjang (궁중 진간장)

Gungjung Jinganjang adalah kecap istimewa yang dibuat secara alami dan diproses dengan baik dan steril. Gungjung Jinganjang adalah kecap yang berasal dari korea dengan rasa yang khas. Kecap ini biasa digunakan untuk membuat berbagai makanan asal korea seperti ganjang gejang, myeongdong dan sebagainya.

1



2



3



Komposisi	Gungjung 100%
Isi Bersih	1 15 L (Gungjung Jinganjang) 2 1.7 L (Gungjung Jinganjang) 3 840 & 500 ML (Gungjung Jinganjang)

Gungjung Gukganjang (궁중 국간장)

Gungjung Gukganjang adalah kecap atau soy sauce asal korea yang biasa digunakan untuk membuat berbagai makanan lezat seperti Mayak Gyeran, Kongnamul Muchim dan berbagai makanan lezat lainnya.

1



2



3



Komposisi	Gungjung 100%
Isi Bersih	1 15 L (Gungjung Gukganjang) 2 1.7 L (Gungjung Gukganjang) 3 840 & 500 ML (Gungjung Gukganjang)



Soy Sauce (다йки치 간장)

Soy Sauce adalah salah satu bahan populer yang biasa digunakan sebagai tambahan dalam membuat berbagai macam hidangan Korea seperti Ganjang Gejang, Myeongdong Hamcho Ganjang, dan lainnya.

1



2



3



Komposisi	Soy Sauce 100%
Isi Bersih	1 14 L 2 1.7 L 3 840 & 500ML

Minyak Cabai (고추기름)

Minyak cabai atau chili oil dalam bahasa China disebut 'la you'. Minyak ini dibuat dari cabai kering dan berbagai rempah lain yang direndam didalam minyak sayur sehingga warnanya merah lebih tua dan rasanya pedas menggigit. Minyak cabai dapat diaplikasikan langsung pada makanan sebagai saus saat menyantap dimsum, daging atau gorengan. Dapat juga ditambahkan pada saat memasak dengan cara menambahkan beberapa sendok makan pada nasi goreng, mie dan sup.

1



2



3



4



5



Komposisi	Minyak Cabai 100%
Isi Bersih	1 Pedas Santuy 135ml 2 Pedas Mantul 135ml 3 Pedas Gila 135ml 4 250ml 5 1.8 Liter



Biji Wijen Panggang (볶은참깨)

Biji wijen panggang terbuat dari biji wijen pilihan yang dipanggang sehingga menghasilkan aroma yang sangat gurih dan rasa yang nikmat pada makanan. Dapat digunakan sebagai bahan campuran adonan dan taburan atau topping dalam berbagai hidangan masakan seperti taburan dalam sushi roll, noodle soup dan hidangan masakan lainnya.



Komposisi	Biji Wijen Panggang 100%		
Berat Bersih	① 50g	② 340g	③ 1Kg

Bubuk dan Biji Perilla (들깨가루/통들깨)

Bubuk perilla terbuat dari biji perilla panggang yang kemudian di proses menjadi bubuk. Bubuk perilla banyak digunakan dalam olahan masakan Asia terutama Korea. Memberikan rasa dan aroma gurih pada masakan. Dapat ditambahkan 1-2 sendok makan kedalam hidangan masakan seperti sup dan mie rebus.



Komposisi	Biji Perilla 100%		
Berat Bersih	① Bubuk Biji Perilla 1Kg	② Biji Perilla 1Kg	



Danmuji (단무지)

Danmuji merupakan acar lobak kuning khas Korea yang memiliki paduan cita rasa manis, asam dan segar. Danmuji biasanya kerap dijadikan pendamping pada makanan Korea seperti kimbap atau sushi roll yang cenderung berminyak ataupun berlemak seperti jjajangmyeon.

1



2



Komposisi

Lobak

Isi Bersih

1 330g/isi 10 Pcs (Panjang)

2 1.5kg/isi 50 Pcs (Panjang)

Katsuobushi (가다랑어포/가쯔오부시)

Katsuobushi merupakan sejenis serpihan ikan bonito/cakalang yang sangat tipis. Katsuobushi berwarna coklat, berbentuk tipis dan seperti kertas. Katsuobushi dapat digunakan sebagai topping, isian dan bumbu pada makanan khas Jepang, seperti: takoyaki, okonomiyaki, onigiri dan makanan lainnya.

1



2



3



Komposisi

Katsuobushi 100 %

Isi Bersih

1 50g 2 100g 3 250g

Sohun (Vermicelli) (옛날 당면)

Sohun Vermicelli dari MIGA merupakan Makanan Khas Korea yang memiliki tekstur yang kenyal dan tebal. Vermicelli terbuat dari bahan-bahan pilihan dan dipilih secara higienis. Vermicelli biasa diolah menjadi berbagai macam masakan seperti Japchae, Bibim Dangmyeon dan sebagainya.

1



Komposisi	Sohun 100%
Isi Bersih	1 200/300/400/500g/1kg/14kg

Rice Noodles (베트남 쌀국수 면)

Rice Noodles dari Javasuperfood adalah mie yang terbuat dari tepung beras. Rice noodles biasa digunakan untuk berbagai macam masakan seperti pad thai, pho soup dan masakan lainnya.

1



2



Komposisi	Beras 99 %, Garam 1 %
Isi Bersih	1 200g 2 400g

Rice Paper (라이스 페이퍼)

Rice paper terbuat dari tepung beras yang digunakan untuk membungkus makanan Vietnam yang seperti spring roll. Rice paper memiliki tekstur transparan dan biasanya digunakan untuk membuat spring rolls atau salad gulung.

1



2



Komposisi	Tepung Beras, Tepung Tapioka
Isi Bersih	1 (Bulat) 100/200/300/400/500g 2 (Kotak) 100/200/300/400/500g (21x19 cm)

Miga Rice Paper (미가 라이스 페이퍼)

Rice Paper adalah sejenis kulit lumpia yang dibuat dari tepung beras. Rice paper digunakan setelah dicelupkan/diolesi dengan air matang hingga lunak. Rice paper dapat dibuat menjadi spring roll dengan isian sayuran segar, ayam, udang, ikan, atau daging.

1



2



Komposisi	Rice paper 100%
Berat Bersih	200g
	1 Bentuk Bulat 2 Bentuk Kotak



Cup Pokki (컵볶이)

Cup Pokki merupakan kue beras ala Korea yang memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Cup Pokki bisa kamu nikmati dimanapun dan kapanpun. Memasak jadi lebih praktis karena Cup Pokki dilengkapi bumbu yang gurih dan lezat.

1



2



3



4



5



Cup Pokki siap dihidangkan hanya dengan seduhan Air Panas

Komposisi

Tokpokki

Berat Bersih

130g

- 1 Rasa Original
- 2 Rasa Creamy
- 3 Rasa Buldak
- 4 Rasa Carbonara
- 5 Rasa Kari

Rose Tokpokki (로제 떡볶이)

Rose Tokpokki terbuat dari bahan-bahan pilihan berkualitas. lezatnya Kue beras yang lembut dan kenyal Rose Tokpokki jadi andalan seluruh keluarga.

1



Komposisi	Rose Tokpokki
Isi Bersih	120g

Tokpokki Carbonara (까르보나라 떡볶이)

Miga Tokpokki Carbonara pilihan tepat untuk kamu yang bosan dengan tokpokki pedas biasa. Saus creamy gurih dan lezat menjadi santapan nikmat. Dapat disajikan dan dinikmati dengan praktis.

1



Komposisi	Tokpokki
Isi Bersih	130g

Bumbu Tokpokki (떡볶이 소스분말)

Bumbu Tokpokki dari MIGA terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki aroma dan rasa khas yang lezat. Dapat disajikan dan dinikmati dengan praktis.

1

2

3

4



Komposisi	100% Bumbu Tokpokki
Isi Bersih	1 17g 2 200g 3 500g 4 1kg

Tokpokki (떡 100g+소스50g)

Tokpokki berisikan tok dan saus di dalamnya. Tok dan sausnya terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas. Karena sudah ada tok dan saus didalamnya sehingga lebih praktis untuk membuatnya.

1



Komposisi	Tok + Saus
Isi Bersih	1 Tteok 100g + Saus 50g



Tokpokki Tok (떡볶이 떡)

Tokpokki dari Miga terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki aroma dan rasa khas yang lezat. Tteok (kue beras korea) dengan tekstur yang lembut dan kenyal ditambah saus/bumbu tokpokki yang nikmat. Dapat disajikan dan dinikmati dengan praktis.

1



2



Komposisi	Tok 100%
-----------	----------

Isi Bersih

- 1 Tokpokki 100g + Bumbu 17g
- 2 Tokpokki 200g + Bumbu 34g
- 3 Tok 1kg

Tteokguk Tok (Slice) (떡국떡)

Tteokguk adalah sup kue beras khas Korea yang biasa di hidangkan pada saat Tahun Baru. Dibuat dari kue beras, daging sapi, telur, dan sayuran.

1



2



Komposisi	Kue Teuck
-----------	-----------

- | | |
|--------------|--------|
| Berat Bersih | 1 500g |
| | 2 1kg |



Saus Tokpokki (떡볶이 소스)

Saus Tokpokki terbuat dari bahan-bahan pilihan berkualitas. Saus tokpokki dapat diaplikasikan sebagai saus untuk membuat kuah pada olahan tteok (kue beras korea). Saus ini memiliki rasa yang sedikit pedas dan lezat.

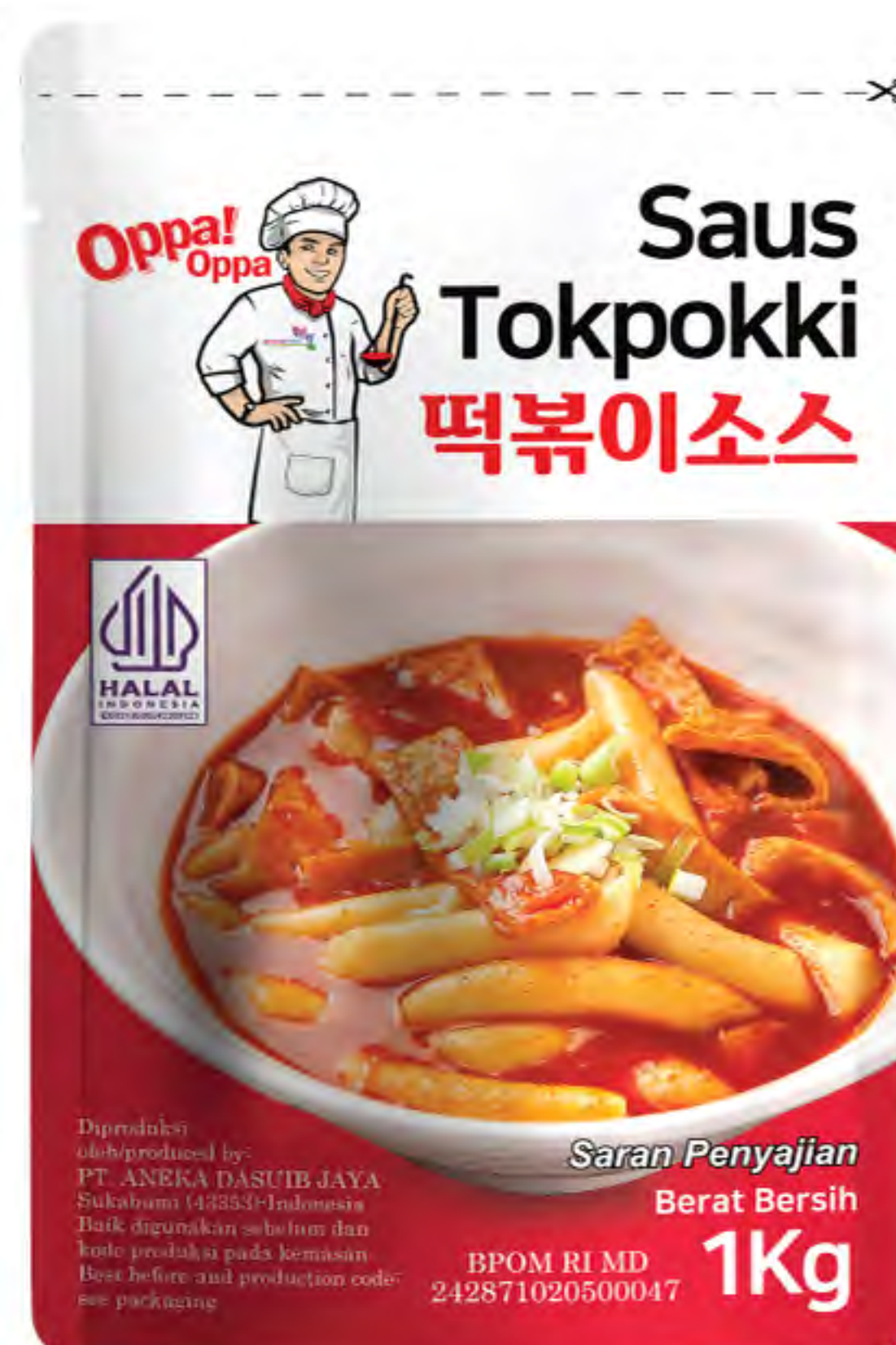
1



2



3



Komposisi	Saus Tokpokki	
Isi Bersih	1 250g	2 500g
	3 1kg	

Instant Japchae (즉석 잡채)

Sohun (Vermicelli) merupakan makanan ala Korea yang memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Sohun instan sudah termasuk bumbu dan minyak. Jadi semakin praktis untuk menikmati makanan ala Korea dirumah.

1



2



Komposisi	Japchae 100%
Berat Bersih	106,8g
	1 Original 2 Rasa Pedas



Cooking Master Busan Eomuk (쿠킹마스터 부산어묵 사각/꼬치)

Odeng adalah (bakso ikan korea) merupakan daging ikan dengan tekstur yang lembut. Busan Eomuk punya rasa original odeng atau eomuk korea. Odeng dapat disajikan dengan bumbu kuah odeng yang gurih dan nikmat



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih ①	220g + Bumbu 20g (6 lembar)
②	1kg (31 lembar)
③	450g + Bumbu 50g (12 tusuk)

Odeng + Bumbu Kaldu Kuah (오뎅+분말)

Produk ini sudah termasuk odeng dengan bumbu kaldu, yang praktis dan cepat matang. Odeng langsung bisa dituangkan ke dalam air rebus. Bisa di nikmati dari anak muda sampai orang tua, sebagai jajanan ataupun makanan.



Komposisi	Odeng / Bumbu
Isi Bersih ①	100g + Bumbu 10g (3 lembar)
②	220g + Bumbu 20g (6 lembar)
③	450g + Bumbu 50g (12 tusuk)

Odeng Oppa Oppa (오빠오빠 오뎅)

Odeng (bakso ikan Korea) ini memiliki tekstur yang lembut ditambah bumbu kuah odeng yang gurih dan nikmat. Dapat disajikan untuk dimasukan kuah atau bisa jadi topping atau dengan kecap asin dengan sayur-sayuran.



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih ①	1kg (31 lembar)

MIGA BUSAN EOMUK DAN MIE EOMUK (미가 부산어묵, 어묵면)

Miga Busan Eomuk dan mi eomuk Merupakan bakso ikan korea yang bertekstur lembut. Busan Eomuk memiliki 2 varian diantaranya, Eomukmyeon (Kue Ikan Berbentuk Mie) dan Yachae Eomuk. Dapat disajikan dengan bumbu kuah odeng yang gurih dan nikmat.

①



②



Komposisi	Surimi dan Tepung Terigu
Isi Bersih	① Eomukmyeon Eomuk (300g, 500g dan 1Kg) ② Yachae Eomuk (300g, 500g dan 1Kg)

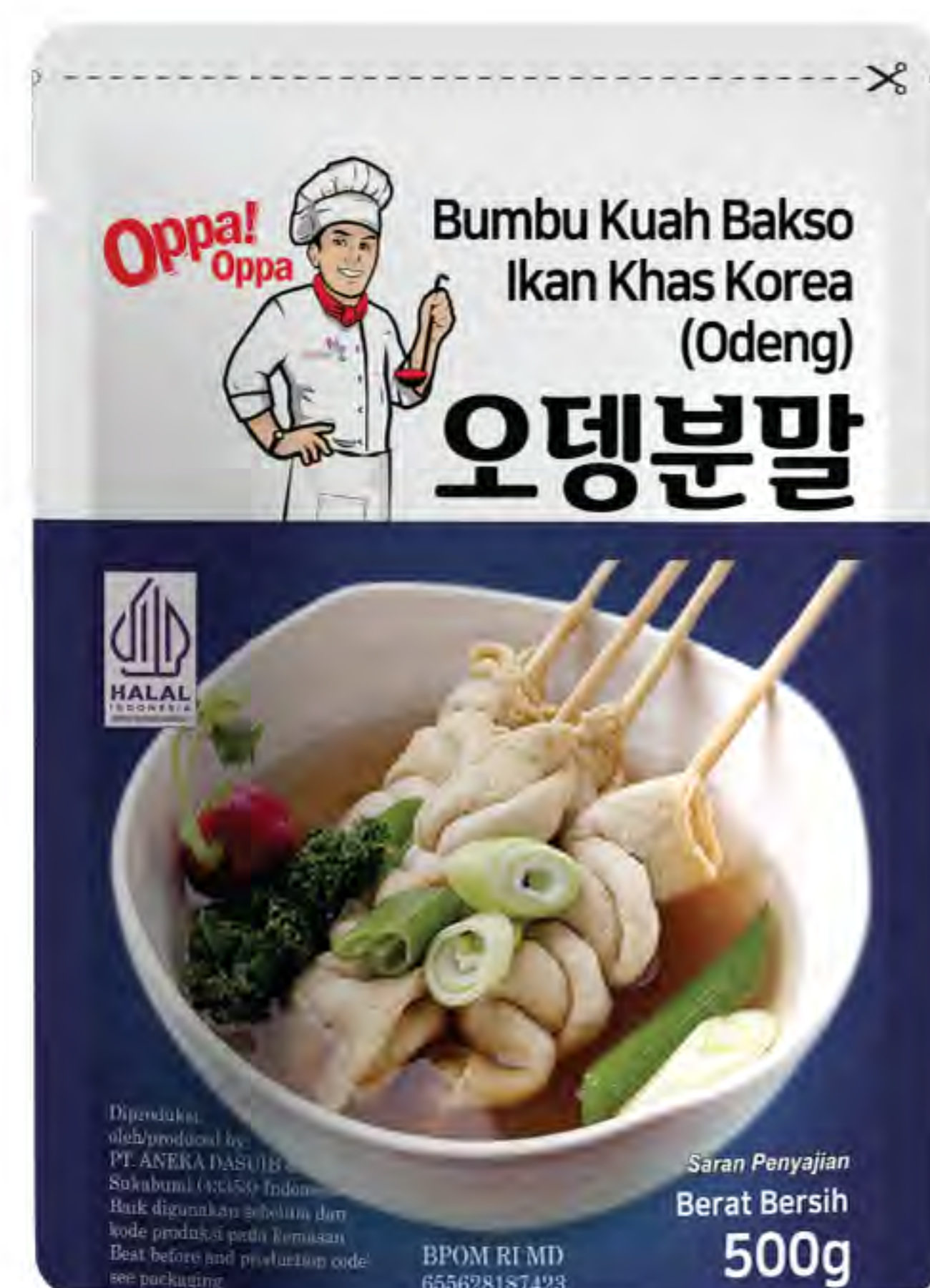
Bumbu Odeng (오뎅분말)

Bumbu Odeng memiliki aroma dan rasa khas yang gurih dan lezat. Bumbu odeng dapat diaplikasikan untuk membuat kuah kaldu untuk odeng (bakso ikan Korea). Dapat ditambahkan langsung pada saat memasak sehingga lebih praktis dan nikmat.

①



②



Komposisi	Bumbu Odeng 100%
Isi Bersih	① 300g ② 500g

Odengpokki (오뎅볶이)

Odengpokki berisikan odeng (bakso ikan Korea) dengan tambahan saus tokpokki didalamnya. Odengpokki ini beda dengan odeng pada umumnya, karena dengan ditambahkan saus tokpokki yang pastinya akan lebih gurih dan lezat.

①



Komposisi	Odeng + Saus Tokpokki
Isi Bersih	① Odeng 200g + Saus 70g (6 lembar)

Hotbar (핫바)

Odeng Hotbar memiliki rasa yang gurih. Odeng hotbar ini beda dengan odeng kotak karena odeng hotbar bisa dibuat untuk sate dan disajikan dengan cara ditusuk.

①



②



③



Komposisi	Odeng 100%
Isi Bersih	① 100g (Isi 5pcs) ② 500g (18 pcs) ③ 1kg (Isi 50pcs)



FROZEN UDON (냉동우동)

Sanuki Udon dari Daikichi dibuat dari bahan-bahan berkualitas. Sanuki Udon memiliki cita rasa Jepang yang khas dan Sanuki Udon memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Biasa disajikan dengan kuah shoyu based katsuobushi (kuah shayu dengan campuran kaldu ikan cakalang yang gurih dan nikmat).

①



Komposisi

Sanuki Udon 100%

Isi Bersih

① 1150g (230g x 5Pcs)



Bumbu Nasi Goreng (나시고랭용 분말)

Bumbu Nasi Goreng dari Cooking Master adalah bumbu dan rempah pilihan yg dikeringkan untuk membuat Nasi Goreng yang lezat dengan cara praktis tanpa tambahan bumbu lainnya. Mudah digunakan untuk sehari-hari dan cepat.



Berat Bersih 20g, 400g, 1 kg

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| 1 Rasa Balado | 2 Rasa BBQ |
| 3 Rasa Ayam | 4 Rasa Ayam Spesial |
| 5 Rasa Kari | 6 Rasa Sapi |
| 7 Rasa Udang | 8 Rasa Seafood |





Bumbu Tabur Serbaguna (감미료)

Bumbu Tabur Serbaguna dari Cooking Master dengan banyak varian rasa sangat cocok untuk ditaburkan di berbagai macam makanan karena memiliki cita rasa yang enak dan lezat. Bumbu tabur praktis dapat langsung di taburkan pada keripik, camilan, kentang goreng, gorengan, dan aneka macam makanan lainnya.



Isi Bersih

10g, 400g, 1kg

- 1 Rasa Jagung Panggang
- 2 Rasa Rumput Laut
- 3 Rasa Telur Asin
- 4 Rasa Keju





Bumbu Rose Tokpokki (로제 떡볶이 소스 분말)

Bumbu Rasa Spicy Cream Carbonara (Rose Tokpokki) adalah bubuk saus praktis yang cocok membuat rose tokpokki karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat



Bumbu Siap Pakai Rose Tokpokki
Isi Bersih ① 200g ② 500g ③ 1kg

Udang Bubuk (새우분말)

Udang Bubuk terbuat dari 100% Udang pilihan. Udang Bubuk memiliki aroma & rasa yang lezat. Cocok digunakan sebagai campuran pada makanan seperti sup, tumis dan masakan lainnya. Membuat aroma dari rasa masakan menjadi lezat.



Komposisi Udang Bubuk 100%
Isi Bersih ① 10g ② 400g ③ 1kg

Bumbu Rasa Ikan Teri (멸치맛 분말)

Bumbu Penyedap Serbaguna rasa Ikan Teri adalah bumbu yang cocok untuk menjadi pelengkap berbagai macam makanan dan masakan karena memiliki rasa yang lezat dan nikmat



Rasa Ikan Teri
Isi Bersih ① 10g ② 400g ③ 1kg

Bumbu Pho Ga (베트남 쌀국수 육수분말 (닭고기맛))

Bumbu Pho Ga, Bumbu Pho Bo, Bumbu Pho Hai San dari Cooking Master adalah bumbu untuk membuat rice noodle khas vietnam. Bumbu Pho terbuat dari bahan-bahan berkualitas dan memiliki rasa yang khas. untuk hasil terbaik gunakan rice noodle, irisan daging sapi/daging ayam/udang, daun bawang cincang dan daun mint segar.

1



2



3



Komposisi Bumbu Pho Ayam

Isi Bersih 1 100g 2 50g 3 400g

Bumbu Pho Bo (베트남 쌀국수 육수분말 (쇠고기맛))

1



2



3



Komposisi Bumbu Pho Sapi

Isi Bersih 1 100g 2 50g 3 400g

Bumbu Pho Hai San (베트남 쌀국수 육수분말 (해산물맛))

1



2



3



Komposisi Bumbu Pho Seafood

Isi Bersih 1 100g 2 50g 3 400g



Saus Ayam Madu (꿀닭소스)

Saus Ayam Madu terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas. Saus ayam madu ini memiliki rasa yang unik. Saus ayam madu dapat diaplikasikan dengan cara dituang langsung ke ayam atau gorengan lainnya saat dimasak dan bisa juga dicocol dengan kentang goreng ke sausya langsung.

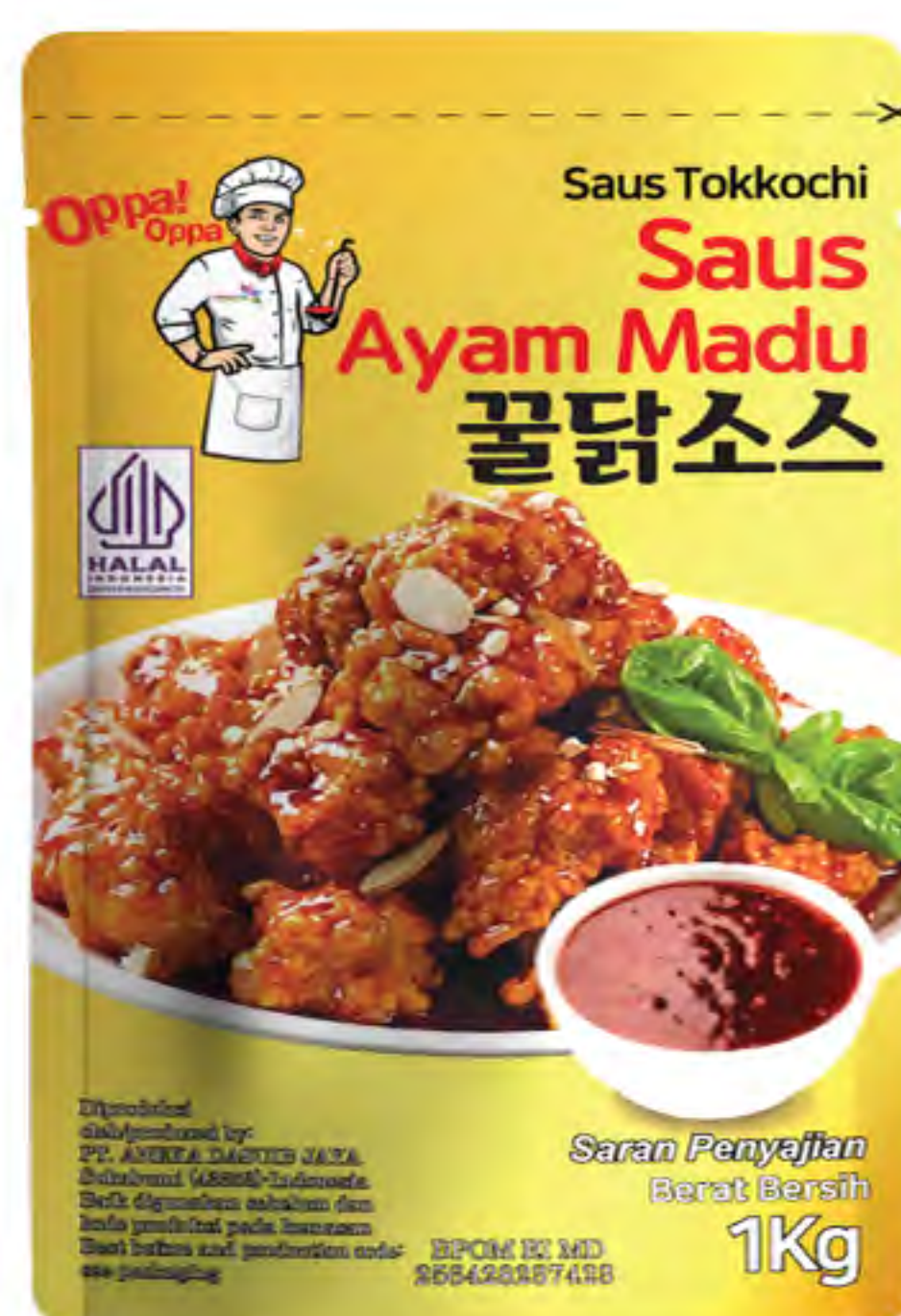
1



2



3



4



Komposisi	Saus Ayam Madu 100%			
Isi Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	5kg

Saus Kimchi (김치소스)

Saus Kimchi dari Java Super Food merupakan saus praktis dan saus siap saji. Saus Kimchi Java Super Food dapat langsung dicampurkan dan di aduk ke sayuran seperti sawi, lobak dan wortel. Setelah itu dapat langsung dinikmati dengan cara tuangkan saus kimchi ke sayuran tersebut tanpa perlu repot mencampurkan dengan banyak bahan baku seperti bubuk cabe, minyak ikan teri, bawang putih dan lain-lain.

1



2



3



4



5



Komposisi	Saus Kimchi 100%			
Isi Bersih	1	250g	2	500g
	3	1kg	4	2kg
	5	5kg		



Saus BBQ (바베큐소스)

Saus BBQ dari Cooking Master merupakan saus siap saji yang bisa langsung digunakan tanpa campuran bahan lainnya. Saus BBQ dapat digunakan untuk marinasi daging, sosis maupun ikan yang dimasak dengan cara barbeque atau dipanggang.



Komposisi	Saus BBQ 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	

Saus Teriyaki (데리야끼소스)

Saus Teriyaki merupakan saus siap saji yang bisa langsung pakai tanpa mencampurkan bahan-bahan lainnya. Teriyaki adalah cara memasak masakan Jepang yang dipanaskan atau dipanggang dan dilapisi dengan kecap. Saus teriyaki dapat ditambahkan pada olahan masakan seperti daging sapi, ayam, ikan dan olahan masakan lainnya agar lebih gurih.



Komposisi	Saus Teriyaki 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	



Saus Jjajang (짜장소스)

Saus Jjajang Java Super Food mendapatkan sertifikat halal dari MUI supaya siapapun bisa menikmati. Saus Jjajang dapat digunakan sebagai bumbu untuk membuat kuah campuran jjajang myeon (mie jjajang) atau jjang bab (nasi jjajang). Dapat ditambahkan langsung pada saat memasak sehingga lebih praktis dan nikmat.



Komposisi	Saus Jjajang 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	

Saus Bulgogi (불고기소스)

Saus Bulgogi merupakan saus siap saji yang berkualitas dan praktis. Bulgogi merupakan masakan olahan khas dari Korea. Saus bulgogi dapat diaplikasikan untuk marinasi daging yang akan di masak bulgogi.



Komposisi	Saus Bulgogi 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	

Saus Japchae (잡채소스)

Saus Japchae memiliki rasa yang khas. Saus Japchae adalah hidangan mie dan sayuran yang ditumis dengan rasa gurih dan sedikit manis. Saus Japchae ini bisa langsung ditambahkan ke mie rebus dengan sayur tumis. Saus Japchae Java Super Food dapat memberikan rasa tanpa perlu repot untuk membuat saus japchae, kenikmatan rasa asli Korea.



Komposisi	Saus Japchae 100%	
Isi Bersih	① 250g	② 500g
	③ 1kg	④ 2kg
	⑤ 5kg	



Saus Perendam Pedas Lv 10 (매운 양념소스 LV10)

Saus Perendam terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, paduan rasa pedas yang unik. Saus perendam pedas dapat diaplikasikan pada berbagai aneka makanan, seperti: ikan bakar, sate ayam, sate kambing, sate sapi, mie goreng, steak dan berbagai olahan masakan yang dibakar.

1



2



3



SHU 3000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg

Saus Perendam Pedas Lv 20 (매운 양념소스 Lv 20)

1



2



3



SHU 7000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg

Saus Perendam Pedas Lv 30 (매운 양념소스 Lv 30)

1



2



3



SHU 11.000

Komposisi	Saus Perendam 100%		
Isi Bersih	1 250g	2 500g	3 1kg



Steak Sauce (스테이크 소스)

Saus Steak, Black Pepper Sauce dan Mushrom Sauce dari Cooking Master terbuat dari bahan-bahan pilihan yang berkualitas, memiliki aroma dan rasa khas yang lezat. Varian Sauce ini dapat diaplikasikan pada berbagai olahan Daging seperti steak, barbeque dan olahan Daging lainnya.

1



2



3



Komposisi	Saus Steak 100%
Berat Bersih	1 250g 2 500g 3 1kg

Blackpaper Sauce (블랙페퍼 스테이크 소스)

1



2



3



Komposisi	Saus Lada Hitam 100%
Berat Bersih	1 250g 2 500g 3 1kg

Mushroom Sauce (머쉬룸 스테이크 소스)

1



2



3



Komposisi	Saus Jamur 100%
Berat Bersih	1 250g 2 500g 3 1kg

Bumbu Tabur (스낵 시즈닝)

Cooking Master menghadirkan bumbu tabur instan dengan berbagai rasa. Bumbu tabur dapat digunakan sebagai bahan campuran pada makanan agar lebih nikmat. Dibuat dengan bahan pilihan sehingga menciptakan rasa yang gurih dan lezat. Dapat menjadi bumbu tabur praktis andalan setiap keluarga.



Komposisi Bumbu Tabur

Berat Bersih 20g

Varian Rasa

- | | | |
|--------------|---------------|-------------------|
| ① Original | ⑦ Kari | ⑫ Rumput Laut |
| ② Wasabi | ⑧ Pisang | ⑬ Jagung Panggang |
| ③ Udang | ⑨ Pedas | ⑭ Garlic Butter |
| ④ Telur Asin | ⑩ Sapi | ⑮ Barbeque |
| ⑤ Seafood | ⑪ Ayam Goreng | ⑯ Balado |
| ⑥ Keju | | ⑰ Honey Butter |



Rempah Beku (냉동야채)

Frozen Spice atau Rempah Beku merupakan rempah atau sayuran yang siap dimasak. Menggunakan bahan-bahan yang dipilih secara tepat. Proses pengolahannya dilakukan dengan baik dan higienis, sehingga menjaga kualitas dan kesegaran sayuran.



Komposisi	Rempah Beku 100%
Berat Bersih	1kg dan 500g
① Bawang Bombay Potong	③ Bawang Putih Potong
② Daun Bawang Potong	④ Cabai Merah Keriting Potong

Kacang Kedelai/Frozen Edamame (에다마메)

Edamame dari Cooking Master adalah kacang kedelai yang masih dalam cangkangnya. Edamame dipanen muda dan melewati proses seleksi secara higienis sampai ketangan konsumen.



Komposisi	Kacang Kedelai 100%
Berat Bersih	100g, 250g, 500g, 1kg

Beras Premium (프리미엄 쌀)

Daikichi menghadirkan beras tarabas dengan kualitas Premium. Menggunakan bulir beras pilihan yang memiliki tekstur lembut sehingga lebih nikmat bila disajikan bersama dengan makanan dan lauk.



Komposisi	Beras 100%
Berat Bersih	5Kg



Corn Tea (옥수수 차)

Roasted Corn Tea dari Javasuperfood dibuat dari 100% biji jagung yang dipanggang dan dibuat tanpa bahan campuran apapun. Biji yang dipilih secara cermat memberikan aroma yang khas dengan rasa yang nikmat.



Komposisi	Biji Jagung 100%
Isi Bersih	1 1Kg

Barley Tea (보리차)

Roasted Barley Tea dari Javasuperfood dibuat dari 100% biji barley yang dipanggang dan dibuat tanpa bahan campuran apapun. Biji yang dipilih secara cermat memberikan aroma yang khas dengan rasa yang nikmat.



Komposisi	Biji Barley 100%
Isi Bersih	1 1Kg

Madu Hutan (목청 꿀)

Madu hutan liar mentah yang belum diolah dipanen secara berkelanjutan oleh masyarakat adat Sumatra. 100% mentah dan tidak dipanaskan, akibatnya madu kami mempertahankan semua kebaikan alam: serbuk sari, enzim, vitamin, asam amino, antioksidan, propolis, mineral, dan rasa alami.

①



②



Komposisi	Madu Hutan 100%	
		Botol
Berat Bersih	①	360g
	②	380g

Madu Hutan Stik (목청 꿀 스틱)

①



②



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Berat Bersih	① 10g x 10 Stik	② 10g x 10 Stik
	10g x 20 Stik	10g x 20 Stik

Madu Hutan (목청 꿀)



Komposisi	Madu Hutan 100%	
Isi Bersih		1.1 Liter

Bubuk Kunyit (강황 분말)

Dibuat dari kunyit pilihan tanpa bahan campuran lain dan terjamin tanpa kotoran dan logam. Dapat digunakan sebagai bumbu dalam olahan masakan seperti gulai, nasi kuning dan lainnya. Bubuk kunyit juga dapat diolah menjadi minuman dengan cara diseduh dengan air hangat, dapat ditambahkan juga dengan madu (sesuai selera).



Komposisi	Bubuk Kunyit 100%	
Berat Bersih		Botol 350g
		Kemasan 200g

Jahe Bubuk (적생강 분말)

Dari jahe asli dan bahan pilihan bermutu, diolah menjadi bubuk yang dapat digunakan untuk kesehatan tubuh.



Komposisi	Jahe Bubuk 100%	
Berat Bersih		340g



Penyesuaian Saus Dan Bumbu Untuk Merek Anda

R&D JAVA SUPER FOOD menyesuaikan semua bahan makanan termasuk saus dan bubuk yang sesuai dengan merek Anda

Kategori yang bisa diproduksi oleh RnD kami :



Sauce



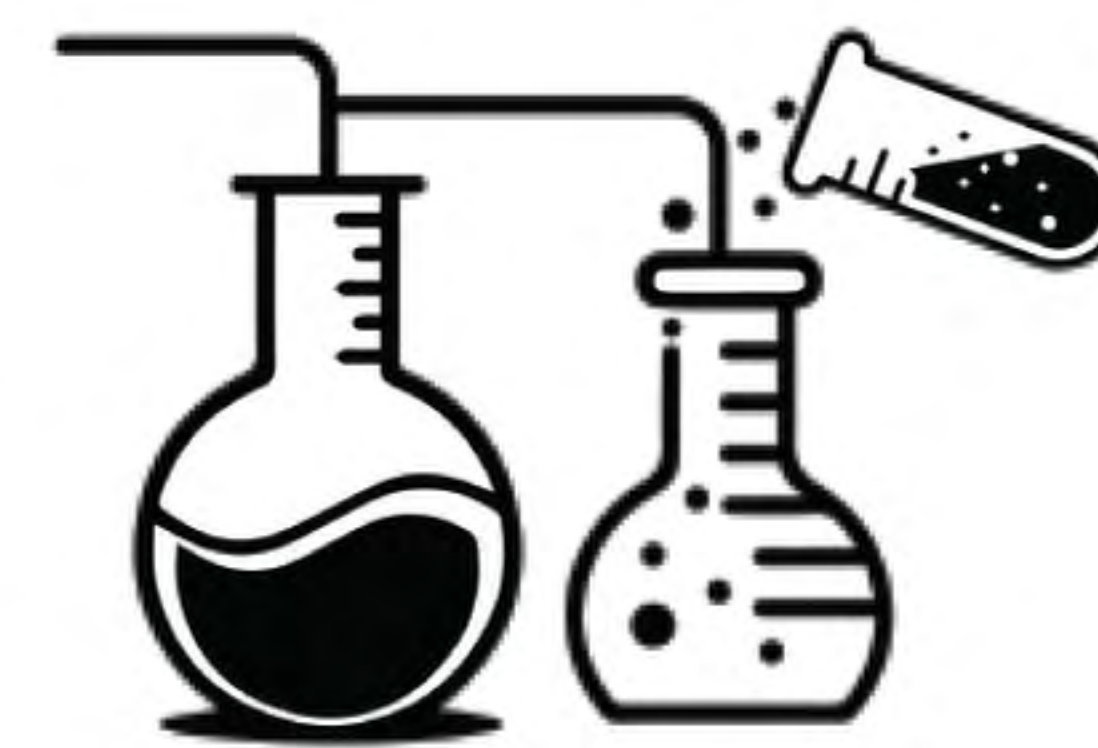
Snack Seasoning



Instan Noodle Soup



Seasoning Oil



Reaction Flavor



Extract & Extract Powder

R & D Laboratorium



www.javaseasoning.com

PABRIK SUKABUMI



Pabrik Java 1



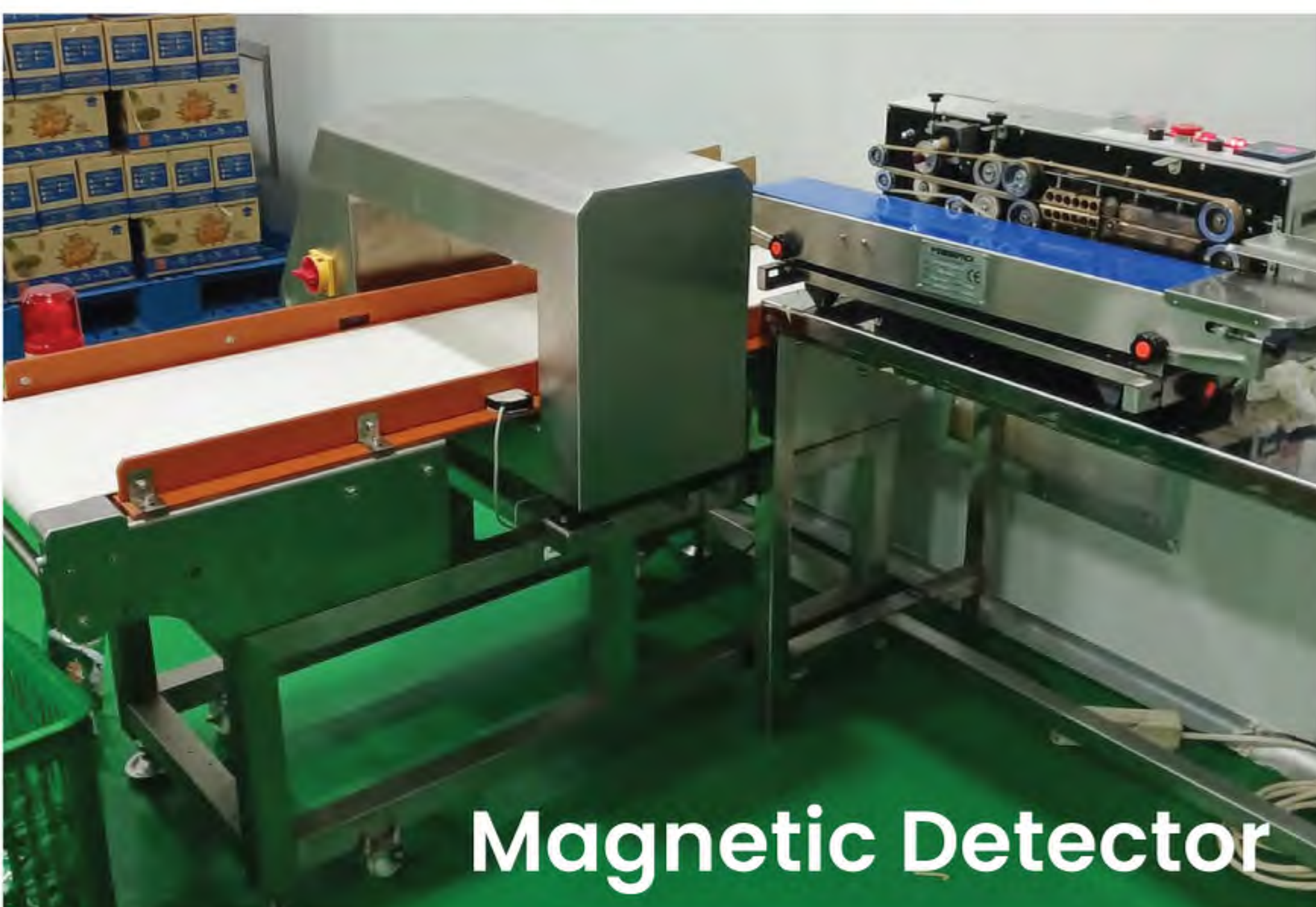
Pabrik Java 1 dan 2



Pabrik Java 2



Cold Storage 1



Magnetic Detector



Cold Storage 2



Proses Pengolahan Sushi Nori



Proses Produksi Bumbu atau Seasoning dan Minyak



Proses Produksi Saus



Proses Pengolahan Saus



Ruangan Bahan Baku dan Gudang



Client:



PT. Aneka Dasuib Jaya

Kantor Pusat (Tangerang)

Telp. +62 21-5573-3457 (3458)
 WhatApps. +62 821-2982-5144
 English Agent. +62 812-9882-5270
 Alamat : Ruko Cyber Park, Jl. Boulevard Jend. Sudirman No.2159/2161, Panunggangan Barat, Kec. Cibodas, Kota Tangerang, Banten 15139 Indonesia

Kantor Cabang (Surabaya)

Telp. +62 31-9925-7230 (7330)
 WhatApps. +62 813-9847-0044
 Alamat : JL Kinibalu, No. 59 B, Petemon, Sawahan, Surabaya, Jawa Timur, 60252, Indonesia

Pabrik (Sukabumi)

Telp. +62 266-654-6165
 Alamat : Jl. Raya Pakuwon Km. 5 Rt.001 / Rw.001 Desa Cibodas Kecamatan Bojong-Genteng Kabupaten Sukabumi, Indonesia