

.....

PRODUCT

CATALOG

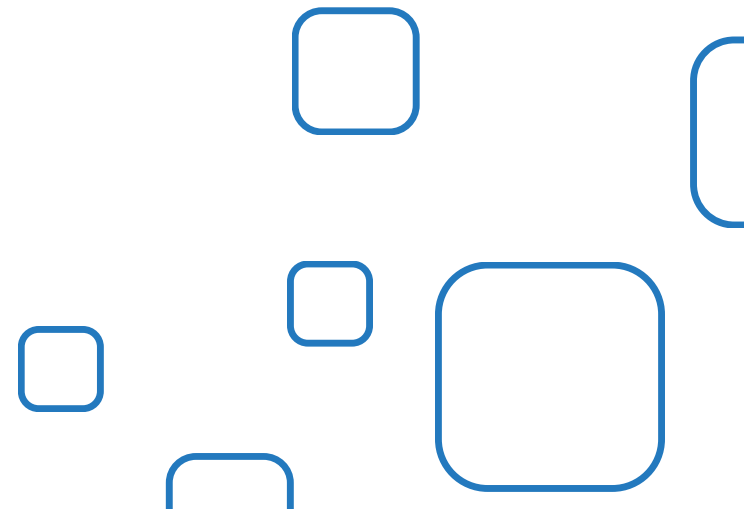
 PT. Kondo International, Wisma Kodel Lantai 9, Jl.
H.R. Rasuna Said Kav B-4, Setiabudi, Setiabudi,
Jakarta Selatan, 12910

 **021-8222283**

 **Ricedivision@ptki.com**



Cari beras Jepang yang enak, aman dimakan, tanpa bahan kimia dan poles? Berarti kamu harus pilih Kagayaki Rice yang diproduksi di Indonesia menggunakan bibit asli Jepang. Masakan seperti sushi, bento, dan onigiri jadi mudah dimasak menggunakan beras yang pulen dan lezat ini. Beras Kagayaki juga tersaji dalam kemasan yang bersih dan rapi.



Official store

KAGAYAKI RICE

SPECIAL SELECTED JAPANESE RICE

**BERAS TARABAS
BERAS KHUSUS
PREMIUM**



Berat Bersih
2,5 kg



PT. KONDO INTERNATIONAL

Official store

KAGAYAKI RICE

SPECIAL SELECTED JAPANESE RICE

**BERAS TARABAS
BERAS KHUSUS
PREMIUM**



Berat Bersih

5kg



PT. KONDO INTERNATIONAL

KAGAYAKI RICE

Special Selected Japanese Rice

**BERAS TARABAS
BERAS KHUSUS
PREMIUM**



Berat Bersih 5Kg

KATSUOBUSHI



✓ **Atsu Kezuri 500 gr**



✓ **Usu Kezuri 500 gr**



✓ **Powder 5000 gr**

Kenapa Harus Kagayaki Rice?

Selama lebih dari 16 tahun, Kagayaki Rice selalu berkomitmen menjaga kualitas dan menjadi pelopor dalam industri distribusi makanan.

Spesifikasi

1

Kadar Air 14%

2

Kemasan 2,5Kg dan 5Kg

3

Tersertifikasi Halal dan Sertifikat
Analys 306 jenis pestida dari Japan



Beras Jepang KAGAYAKI merupakan beras tarabas beras khusus premium. Mempunyai cita rasa nasi yang pulen dan lezat., Cocok untuk sushi, onigiri dan makanan yang lainnya., Tanpa bahan kimia apapun serta tidak melakukan campuran (No Mix), Pemolesan (No Polish) dan aman untuk di konsumsi untuk semua umur.





KEUNGGULAN **KAGAYAKI** **RICE**

1. Memiliki tekstur lengket yang sangat cocok untuk membuat sushi,
2. Setelah proses pemasakan, teksturnya tidak berubah keras walaupun dibiarkan lama, (beberapa produk beras jepang mengalami pengerasan jika dibiarkan lama)
3. Tanpa semir atau pemutih dan juga tanpa bahan kimia
4. Melakukan seleksi beras untuk menghindari nasi kotor dan nasi panjang tidak hanya melalui mesin seleksi tetapi juga dipilih oleh tangan manusia,
5. Lakukan waktu panen setiap bulan untuk menjaga kesegaran beras,
6. Merupakan pemasok beras Jepang untuk Asian Games 2018.
7. Sertifikat Halal
8. Kualitas Beras Kagayaki jauh lebih bagus dan tidak ada bahan kimia yang di buktikan dengan hasil pengujian 306 jenis Pestisida di Japan.





CARA MEMASAK **BERAS KAGAYAKI**

1. Beras dicuci dengan menggunakan saringan, hingga dedaknya hilang.
2. Beras yang telah dicuci, disimpan dalam lemari es selama $>+ 30$ menit sebelum dimasak.
3. Beras dimasak seperti biasa.



Customer kami



Untuk Pembelian Hubungi :

☎ 021-8222283
✉ Ricedivision@ptki.com