Persbericht

Lima lanceert nieuwe Tamari Vinaigrettes en Sweet Chili Saus

Proef en ervaar de Japanse harmonie

Lima introduceert drie verrukkelijke nieuwe vinaigrettes met een originele Japanse twist van Tamari. Maar dat is niet alles! Want ook een nieuwe Sweet Chili Saus wordt toegevoegd aan het Lima sauzengamma. Met deze mild pikante, Thaise smaakmakers geef jij jouw dagelijkse gerechtjes een overheerlijke finishing touch, waardoor het water je spontaan in de mond loopt.
Het zijn dé ideale sauzen om de Westerse en Oosterse keuken opnieuw samen te brengen tot een harmonieus geheel. Ga dus mee op denkbeeldige reis naar Japan en laat je smaakpapillen het hele land verkennen.

Een rollercoaster van smaak. Dit is hoe de nieuwe provençale, sesame en smoked vinaigrettes het best omschreven worden. Opnieuw is die iconische Japanse flavour in alle sauzen te herkennen. Hoe doet Lima dit? De vinaigrettes krijgen deze specifieke smaak door de gefermenteerde Tamari sojasaus en glutenvrije granenstroop. Nice to know: alle sauzen zijn biologisch, 100% plantaardig en bevatten geen additieven of conserveermiddelen. Heb jij al zin gekregen in een fris slaatje?

lima

PROVENÇALE

De Provence en Japan in één? Dit is exact hoe jouw zintuigen deze smaak zouden beschrijven! De Provençaalse kruiden in combinatie met zonnebloemolie, Tamari, ciderazijn en mosterd, vormen de basis van een harmonieuze vinaigrette. Deze kant-en klare vinaigrette kan onder andere gebruikt worden bij salades, warme of koude groenten, granen en tofu. Gebruiken als dipsaus? Dat kan ook! Bovendien is de Provençaalse Tamari-vinaigrette ideaal als final touch bij het dresseren van alle gerechten.

Adviesverkoopprijs voor 250ml:
4,99 euro per flesje bij de betere BIO-speciaalzaak

SESAME

Grote fan van sesam? Een basis van geroosterde sesamzaden geeft deze Tamari-vinaigrette een intense smaak en is ideaal voor alle sesam-lovers! De kant-en-klare saus kan simpel gebruikt worden op salades, rauwkost, tofu, warme of koude groenten en granen. Deze Tamari-vinaigrette in combinatie met springrolls, vormen een perfect match bij een zomers of Japanese-themed etentje.

Adviesverkoopprijs voor 250ml:
4,99 euro per flesje bij de betere BIO-speciaalzaak

SMOKED

Voor de liefhebbers van gerookte soja is deze smoked Tamari-vinaigrette hét ultieme product om in huis te hebben! Een zachte toevoeging van gember, creëert hierbij een milde, maar toch prikkelende smaak. Ook deze vinaigrette kan heel wat extra bieden voor salades, rauwkost, warme of koude groenten, tofu en granen. Familie of vrienden op bezoek? Dan is deze smoked Tamari-vinaigrette een must als dipsaus bij de apéro.

Adviesverkoopprijs voor 250ml:
4,99 euro per flesje bij de betere BIO-speciaalzaak

SWEET CHILI SAUS

Who likes some spice? Deze heerlijk pittige chili met een zoete toets, verkrijgt zijn smaakt door een toevoeging van rode pepers en glutenvrije rijststroop. Bovendien bevat het geen vetstoffen en is het enorm veelzijdig in gebruik. Deze kant-en-klare Sweet Chili Saus kan gebruikt worden als dipsaus bij loempia's, nems en falafel. Ook als smaakmaker in een lekkere groentenwok, marinade of salade is hij onmisbaar. Een must-have in jouw plantaardige keuken dus.

Adviesverkoopprijs voor 250ml:
3,29 euro per flesje bij de betere BIO-speciaalzaak

Over Lima

Vanuit de gedachte 'een gezonde geest in een gezond lichaam' zet Lima zich al meer dan 60 jaar in om gezonde, plantaardige voeding te ontwikkelen. Het vegan Lima-assortiment bestaat uit kwalitatieve, innovatieve producten die zowel bio gecertificeerd als 100% plantaardig zijn. Alle Lima-producten worden met veel zorg en respect voor de natuur en het milieu bereid. Daarvoor werkt Lima met pure ingrediënten zonder additieven of bewaarmiddelen. Het merk dat op Japan geïnspireerd is, kiest ook bewust voor verpakkingen met een minimale impact op het milieu. In het land van Lima zijn evenwicht, respect, zuiverheid en openheid kernwaarden.

Scan de QR code om het Land van Lima te ontdekken.

Info en beeldmateriaal
Yapado: Public Relations voor Lima - Heleen Ryckaert
T: 0032 9 210 46 22 - M: 0032 470 67 85 06 - E-mail: heleen@yapado.com
HR-beelden beschikbaar op: www.yapadopressroom.be