



WASABI
wasabi

ÜBER RYU-WASABI

RYU Wasabi verleiht deinem Essen den besonderen Schärfe-Kick!
Traditionell wird Wasabi zu Sushi gegessen, die Verwendungsmöglichkeiten sind aber vielfältig.

Egal ob im Dip, in der Guacamole oder zu Gegrilltem
– **mit RYU wird's spicy!**

RYU ist japanisch und heißt Drache.

Drachen stehen für Stärke und Power, all das findest du auch in unserem Wasabi.

Deswegen

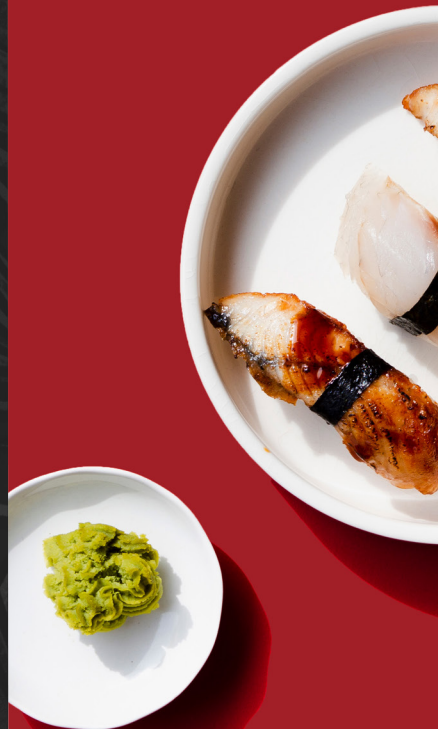
- probier es aus und

„**Erwecke den Drachen in Dir!**“



RYU WASABI PASTE

Zutaten: Meerrettich (29,5%), Meerrettichpulver (15%), Wasser, Wasabi (8%), Feuchthaltemittel: Sorbit und Glycerin, Rapsöl, Rettich, Salz, färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Spirulina, Kurkuma), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Maisstärke



Nährwerte:
Durchschnittlicher
Nährwertgehalt pro 100g

Energie	698,5 kj/ 166,8 kcal
Fett	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,6 g
Kohlenhydrate	25,3 g
davon Zucker	6,2 g
Eiweiß	2,4 g
Salz	3,0 g

RYU WASABI PASTEN PULVER

Zutaten:

(gefriergetrocknet)

Meerrettichpulver (62%), Rettichpulver,
Wasabipulver (10%), Birnenpulver, Salz

Das Pastenpulver ist 1 zu 1 mit Wasser
anzurühren, damit eine sämige Paste
entsteht.

Nährwerte:

Durchschnittlicher

Nährwertgehalt pro 100g

Energie	931,4 kj/ 344,7 kcal
Fett	1,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	22,9 g
davon Zucker	15,2 g
Eiweiß	5,8 g
Salz	2,0 g



RYU Wasabi DRY GIN



Mit 15 % Wasabi aus Österreich
hergestellt von Rick Spirit

45 % Alkoholgehalt
mit klassischen Botanicals wie Wacholder,
Kardamom und Pfeffer -
abgerundet von einer kräftigen Note
RYU Wasabi.

Erwecke den Drachen in dir!



WASABI AUS ÖSTERREICH

Wasabi kennt man hauptsächlich als teures Importgut aus Asien - und auch dort ist er auf Grund von begrenzter Anbaufläche eher eine Seltenheit.

RYU Wasabi wächst in Österreich!

Wie das möglich ist?

Der Phytoniq Wasabi GmbH ist es gelungen,
in effizienten Container-Lösungen Pflanzen zu kultivieren.
- **auch Wasabi in höchster Qualität**

Das ganze nennt sich Indoor Farming und ist äußerst nachhaltig!
Es werden nicht nur Transportwege vermieden, diese Art der
Landwirtschaft braucht im Vergleich zur herkömmlichen

**90 % weniger Wasser,
0 % Pestizide und
produziert das ganze Jahr
frisch & klimafreundlich.**





Bezeichnung: RYU Wasabi DRY GIN

EAN: 9120116990864

Nettogewicht: 500 ml

Einheit: variabel



Bezeichnung: RYU Wasabi Paste

EAN: 9120116990857

Nettogewicht: 43 g / 200 g

Einheit: variabel



Bezeichnung: RYU Wasabi Pasten Pulver

EAN: 9120116990871

Nettogewicht: 20 g / 50 g

Einheit: variabel



Thomas Nagele
Vertrieb
+43 676 49 24 485
t.nagele@alimentastic.com

Marcel Winter
Vertrieb
+49 171 71 00 801
m.winter@alimentastic.com

Michael Waidacher
Vertriebsleitung
+43 664 1034235
m.waidacher@alimentastic.com



www.ryu-wasabi.com