

Raffinierte Dressings aus Zürich-Kloten Swiss Made. Japan Taste.

Die inhabergeführte Saucen-Manufaktur investiert viel Herzblut in ihre Delikatess-Saucen. Alle KABUKI Salatdressings werden frisch ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe hergestellt.



Akari taste ist eine leidenschaftliche Dressing-Manufaktur. Seit 14 Jahren führt der Mitinhaber und Geschäftsführer Roman Donzé das Dressing-Geschäft. Für die Saucen kommen nur auserlesene und möglichst regionale Zutaten in Frage. Ausserdem wird alles ohne Pasteurisierung und von Hand zubereitet. Das bringt den echten «Wie-Zuhause-Geschmack» in das Dressing.

Herr Donzé, Sie produzieren in Ihrer Manufaktur in Zürich-Kloten Dressings nach japanischem Vorbild. Wie kommt man auf die Idee, japanische Dressings in der Schweiz herzustellen?

Ich bin in der Jugend viel gereist. Bei diesen Reisen hatte ich das Glück, einen Monat lang von einem befreundeten Japaner bekocht zu werden. Da habe ich gemerkt, wie unfassbar vielfältig und exquisit die japanische Küche ist.



Roman Donzé, Mitinhaber und Geschäftsführer

Was unterscheidet eine japanische Salat-sauce von den klassischen europäischen Dressings?

Der grösste Unterschied ist sicherlich, dass Sojasauce die Basis bildet. Das macht das Dressing geschmacksintensiver und länger haltbar, da es einen hohen Salzgehalt hat. Ausserdem kommen noch weitere typisch japanische Zutaten wie Sesam, Wasabi und Yuzu dazu.

Was macht die KABUKI Dressings so einzigartig?

Einzigartig ist der Geschmack, welcher von nussig, fruchtig, erfrischend bis zu ausgewogen scharf reicht. Und einmalig ist auch, dass man die Saucen nicht nur für den Salat, sondern auch zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Tofu oder zum Ablöschen von Gemüse nutzen kann.

Die Saucen bereitet ihr von Hand zu. Wie ist das Prozedere?

Die Zutaten mischen wir kalt ohne Pasteurisierung, künstliche Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel. Ausserdem produzieren wir für unsere Saucen einen eigenen Mirin und Reisweinessig. So müssen wir diese nicht aus Japan importieren und arbeiten nachhaltig.

Stellen Sie auch Kundendressings her?

Ja. Wir bieten das komplette Dienstleistungsangebot rund um frische Saucen. Kunden können ihre eigene Sauce bei uns herstellen und professionell in verschiedene Gebinde verpacken lassen.



Die KABUKI Dressings sind im Fachhandel oder auf dem Webshop von akari taste erhältlich. **Mit dem Code Bestof10 erhalten Sie auf dem Webshop einen Rabatt von 10% (gültig bis 31.8.2022).**

akari • taste
wir machen dressings

akari taste GmbH

Steinackerstrasse 11, 8302 Kloten

Telefon +41 43 817 44 22

E-Mail info@akaritaste.ch

 www.akaritaste.ch