



Гармония ингредиентов гор,  
полей и морей Кореи

# Премиум Кимчи из капусты Кома

Kumsan

Сертификация hassp / Сертификация GAP /  
100% ингредиенты из Кореи



Сделано из тщательно отобранных ингредиентов и сердца матери

# Кимчхи из капусты Кома

Даже после выдержки вы можете наслаждаться хрустящей текстурой.



Секрет вкуса Кимчи из капусты Кома

**01**

Отличие от обычного кимчи

---

## Особенность изготовления из капусты Кома г. Кунсан



**Кимчи из капусты Кома имеет  
повышенный уровень сладости в  
7~10брикс (Brix) с нежной  
и хрустящей текстурой.**

Секрет вкуса Кимчи из капусты Кома

02

## Сохранение свежести вкуса даже после ферментизации



- ✓ Утрата свежести и хрустящих
- ✓ 100% ингредиенты из Кореи



- ✓ свойств при ферментизации и повышении уровня сладкости

**Кимчи из капусты Кома vs Обычное Кимчи**

03

# Соблюдение санитарии в производстве (Сертификация безопасности пищевой продукции)



Выращивание и сбор капусты Кунсан Кома осуществляется в рамках стандартов GAP (Передовая сельскохозяйственная практика) Республики Корея.

**Кимчи из капусты Кунсан Кома производится на производственной базе, сертифицированной стандартом HACCP, анализирующей и устраняющей все факторы риска.**

# Процесс изготовления кимчи из капусты Кома Кунсан



# Рекомендации для блюд с добавлением кимчхи из капусты Кунсан Кома



Потребление слапшой и другими блюдами в виде дополнения для изысканного вкуса.



Потребление с добавлением в Окономияки или смешивание с другими овощами, яйцами в других блюдах.



Потребление в тушеных блюдах или супах для придания бульону изысканного вкуса и помощи при снятии похмелья на следующий день.



Отсутствие необходимости в соусе, благодаря острому вкусу.

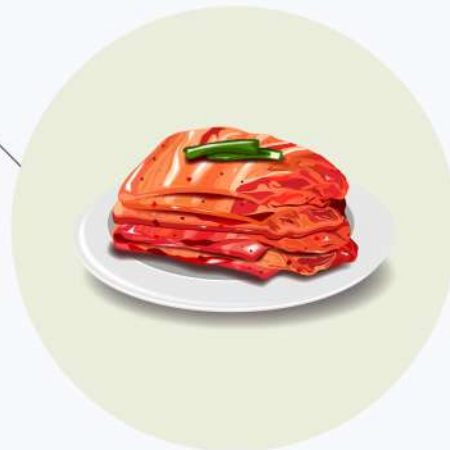
# Метод культивирования здоровых привычек питания за счет потребления Кимчхи из капусты Кунсан Кома

“Причиной малой смертности от Ковид-19  
в Корее может быть потребление Кимчхи”

- Исследовательская группа под руководством Профессора факультета  
пульмонологии, Медицинского университета Монпелье, Франция, Жана Буске -

Богатое содержание  
антиоксидантов,  
для улучшения

**ИММУННОЙ  
СИСТЕМЫ**



Подтверждение  
уменьшение фермента ACE2

**АНГИОТЕНЗИН-  
КОНВЕРТИР  
УЮЩИЙ ФЕРМЕНТ**





# Содержание в Кунсан Кома кимчи Витамина U для улучшения пищеварительной функции

Test report on Vitamin U and K content in mini cabbages



Surveyed by Japan Food Research Laboratories (January 2021)

**Витамин U, содержащийся в капусте Кунсан Кома прекрасно защищает стенки желудка и обладает сдерживающим желудочную кислоту свойством.**

Здоровая и вкусная пища с рекомендуемым Кимчи из капусты Кома.