



CUISINE SOLUTIONS THE GLOBAL LEADER IN SOUS - VIDE



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

65,42 Tower, 14th Floor, Suite no.1401-02, Sukhumvit Road, Prakhong, Klongtoey,
Bangkok 10110 Thailand
Telephone: +662 365 8200 | E-mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com



Our **Sous-Vide** cooked products ease of assembly, long shelf lives and adaptability to multiple dishes free you to spend less time on preparation and more time on presentation. You will spend less money too because you don't need ventilation hoods, fryers, or other expensive kitchen equipment. Reheat our products in minutes using just a water bath, a conventional or "combi" oven, microwave, or Turbo-Chef or similar. Plate more dishes in less time (with smaller staff), turn tables faster and increase your overall efficiency and profitability. That's why we are called **Cuisine Solutions**.

ให้อาหารปรุงสุกซู-วี เป็นเพื่อนคู่ครัวของทุกมือ พิเศษในทุกโอกาส สินค้ามีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน แต่นำมาอุ่นร้อนก็สามารถออกอาหารได้หลากหลาย ประหยัดเวลาในการจัดเตรียม ทำให้เชฟมีเวลาในการจัดจานได้อย่างสวยงาม ผลิตภัณฑ์ของเรานั้น คุ่มค่าคุ้มค่า อีกทั้งยังช่วยประหยัดได้มากขึ้น ไม่ต้องปวดหัวหรือลงทุนกับการใช้เครื่องครัวต่างๆ เช่น เครื่องดูดควัน หม้อทอดหรืออุปกรณ์ครัวราคาแพง การอุ่นอาหารก็ง่ายนิดเดียว แค่อุ่นในหม้อน้ำร้อนเตาอบ ไมโครเวฟหรือหม้ออบลมร้อน เพียงเท่านี้ก็สามารถออกอาหารได้ในเวลาอันสั้น ลดอัตราการจ้างคนสำหรับเตรียมอาหาร เพิ่มรอบขาย สะดวกรวดเร็วแบบมีประสิทธิภาพและตามมาด้วยผลกำไรที่เติบโตอย่างรวดเร็ว **ควิชัน โซลูชั่น** เป็นอีกหนึ่งตัวช่วยสำหรับธุรกิจของคุณ



**SAFER
FOOD**

ปลอดภัย
ได้มาตรฐาน

Cuisine Solutions

*revolutionary technique produces safer,
additive - free food
by precision-cooking whole ingredients.*

ควิชัน โซลูชั่น ได้ปฏิวัติเทคนิคการผลิตอาหาร
อย่างปลอดภัย ไม่ใช้สารเคมีและวัตถุกันเสีย
ปรุงสุกด้วยวัตถุดิบที่ดีและใช้อุณหภูมิที่ได้มาตรฐาน



By using Cuisine Solutions Sous-Vide products, restaurants can eliminate the need for expensive, space-limiting Sous-Vide equipment, allowing even the smallest kitchens to produce Three-Star meals.

เริ่มต้นด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกซู-วี ของ คิวซีน โซลูชั่น ร้านอาหารสามารถลดค่าใช้จ่าย วัตถุดิบราคาสูง ประหยัดพื้นที่ในการจัดเก็บ แม้มีพื้นที่ครัวจำกัด ก็สามารถออกอาหารได้ภายใน 3 ขั้นตอน 1.เปิดถุง 2.อุ่นร้อน 3.นำมาประกอบลงจาน แค่นี้ก็พร้อมเสิร์ฟอาหารระดับ 3 ดาวได้อย่างสบาย

**MORE
EFFICIENT
KITCHENS**

ทำให้ครัวมี
ประสิทธิภาพมากขึ้น

**REDUCED
FOOD&LABOR
COSTS**

ลดค่าใช้จ่าย
ต้นทุนอาหาร
และแรงงาน

Cuisine Solutions partnerships with hotels and restaurant chains has proven the use of Sous-Vide products reduces food cost thanks to higher yields and reduced waste. It also lowers labor costs by reducing steps to prep, overtime while ensuring consistency.

คิวซีน โซลูชั่น มีโอกาสร่วมมือกับเครือโรงแรมและร้านอาหาร ได้รับการพิสูจน์แล้วว่า การใช้ผลิตภัณฑ์ปรุงสุกซู-วี นอกจากจะช่วยลดต้นทุนของวัตถุดิบแล้วยังสามารถลดการทิ้งวัตถุดิบเสียได้อีกด้วย ลดขั้นตอนการเตรียมอาหาร ประหยัดต้นทุนในการจ้างพนักงาน และมั่นใจได้ว่าอาหารมีความสม่ำเสมอด้านรสชาติ



CHICKEN

SOUS |  | VIDE



Grilled Chicken Breast Seasoned (7808H/PLC%0273) cross mark

WEIGHT : avg 94 Grams/Pc
PACKING: 8 Pcs/Pouch
CASE : 8 Pouches (64 Pcs)



Seared Chicken Breast Skin-on (7212/PLC%0275)

WEIGHT : avg 122 Grams/Pc
PACKING: 8 Pcs/Pouch
CASE : 6 Pouches (48 Pcs)



Grilled Chicken Breast No Salt (7240/PLC%0295)

WEIGHT : avg 97 Grams/Pc
PACKING: 8 Pcs/Pouch
CASE : 8 Pouches (64 Pcs)



Grilled Sliced Chicken Breast 8mm (7224/PLC%0299)

WEIGHT : avg 224 Grams/Pc
CASE : 36 Pcs



Grilled Chicken Breast (7209/PLC%0297) single mark

WEIGHT : avg 98 Grams/Pc
PACKING: 8 Pcs/Pouch
CASE : 8 Pouches (64 Pcs)



SousVide Chicken Leg Thai Style (7205/PLC%0296)

WEIGHT : avg 335 Grams/Pc
CASE : 20 Pcs



Chicken Thigh Ballotine Florentine (7236)

WEIGHT : avg 125 Grams/Pc
PACKING: 6 Pcs/Pouch
CASE : 8 Pouches (48 Pcs)

Grilled Chicken Breast (7218/PLC%0298) single mark

WEIGHT : avg 116 Grams/Pc
PACKING: 8 Pcs/Pouch
CASE : 8 Pouches (64 Pcs)

DUCK

SOUS |  | VIDE



Seared Duck Breast (7219/PLD%0287)

WEIGHT : avg 180 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs



Duck Leg Confit (7204/PLD%0274)

WEIGHT : avg 224 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs



Duck Leg Confit with Chinese Style Seasoning (7243/PLD%0288)

WEIGHT : avg 235 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs



Seared Sliced Duck Breast 2.5mm (7217/PLD%0286)

WEIGHT : avg 168 Grams/Pc
CASE : 40 Pcs (sold per kg)

BEEF

SOUS |  | VIDE



72H Halal Seared Beef Short Ribs (5255H/MTB%2041)

WEIGHT : avg 1.7 kg/Pc
CASE : 5 Pcs (sold per kg)



Seared Beef Brisket (7111/MTB%2002)

WEIGHT : avg 1.190 kg/Pc
CASE : 5 Pcs (sold per kg)



Braised Beef Short Ribs Bone-in (7141/MTB%2045)

WEIGHT : avg 400 Grams/Pc
CASE : 14 Pcs (sold per kg)

72H Beef Short Ribs Bone-in (7139)

WEIGHT : avg 396 Grams/Pc
CASE : 14 Pcs (sold per kg)



Grilled Beef Tenderloin (5607H) center cut

WEIGHT : avg 121 Grams/Pc
PACKING: 9 Pcs/Pouch
CASE : 6 Pouches (54 Pcs)



Seasoned Beef Oyster Blade (7185)

WEIGHT : avg
CASE : 4 Pcs (sold per kg)



Seared Beef Chuck Roll Pieces (7100/MTB%2030)

WEIGHT : avg 1.5 kg/Pouch
CASE : 6 Pouches



Seared Sliced Beef 5mm (7119/MTB%1999)

WEIGHT : avg 400 Grams/Pc
CASE : 18 Pcs

Seared Sliced Beef 2.5mm (7120/MTB%1698)

WEIGHT : avg 400 Grams/Pc
CASE : 18 Pcs



Seared Beef Cheek (7127)

WEIGHT : avg 163 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs

LAMB

SOUS |  | VIDE



Seared Rack of Lamb (7106H/MTL%1997)

WEIGHT : avg 253 Grams/Pc
CASE : 25 Pcs



Seared Full Rack of Lamb (7103/MTL%2044)

WEIGHT : avg 840 Grams/Rack
PACKING: 2 Racks/Pouch
CASE : 6 Pouches (12 Pcs)(sold per kg)



Lamb Shank (7114/MTL%1998)

WEIGHT : avg 515 Grams/Pc
CASE : 16 Pcs

FISH

SOUS |  | VIDE



Grilled Salmon (3634)
WEIGHT : avg 141 Grams/Pc
PACKING: 6 Pcs/Pouch
CASE : 7 Pouches (42 Pcs)



Grilled Salmon (5035) black pepper
WEIGHT : avg 92 Grams/Pc
PACKING: 6 Pcs/Pouch
CASE : 10 Pouches (60 Pcs)



Seared Turbot (3583)
WEIGHT : avg 120 Grams/Pc
PACKING: 6 Pcs/Pouch
CASE : 5 Pouches (30 Pcs)

SAUCES

SOUS |  | VIDE



Massaman Sauce (7400)
WEIGHT : avg 907 Grams/Pc
CASE : 8 Pcs



Red Curry Sauce (7401)
WEIGHT : avg 907 Grams/Pc
CASE : 8 Pcs



Paneang Sauce (7402)
WEIGHT : avg 907 Grams/Pc
CASE : 8 Pcs



Khao Soi Curry Sauce (7403)
WEIGHT : avg 907 Grams/Pc
CASE : 8 Pcs



Green Curry Sauce (7404)
WEIGHT : avg 907 Grams/Pc
CASE : 8 Pcs



Plant Based Bolognese (7408)
WEIGHT : avg 1 kg/Pc
CASE : 8 Pcs

PLANT BASED

SOUS |  | VIDE



Plant Based Meatball Thai Green Curry with Vegetables (7026)
WEIGHT : avg 200 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs

GRAINS

SOUS |  | VIDE



Steel Cut Oatmeal (3853/VBO%1720)
WEIGHT : avg 255 Grams/Pc
CASE : 44 Pcs



Oatmeal with Coconut Milk and Chia Seeds (7014/VBO%1724)
WEIGHT : avg 300 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs



Quinoa Blend (7013/VBO%1723)
WEIGHT : avg 300 Grams/Pc
CASE : 28 Pcs



Overnight Oatmeal with Quinoa and Chia Seeds (5433/VBO%1722)
WEIGHT : avg 3.175 kg/Pc
CASE : 4 Pcs



Oatmeal Bite with Apple and Cinnamon (7507)
WEIGHT : avg 65 Grams/Pc
PACKING: 2 Pcs/Pouch
CASE : 27 Pouches (54 Pcs)



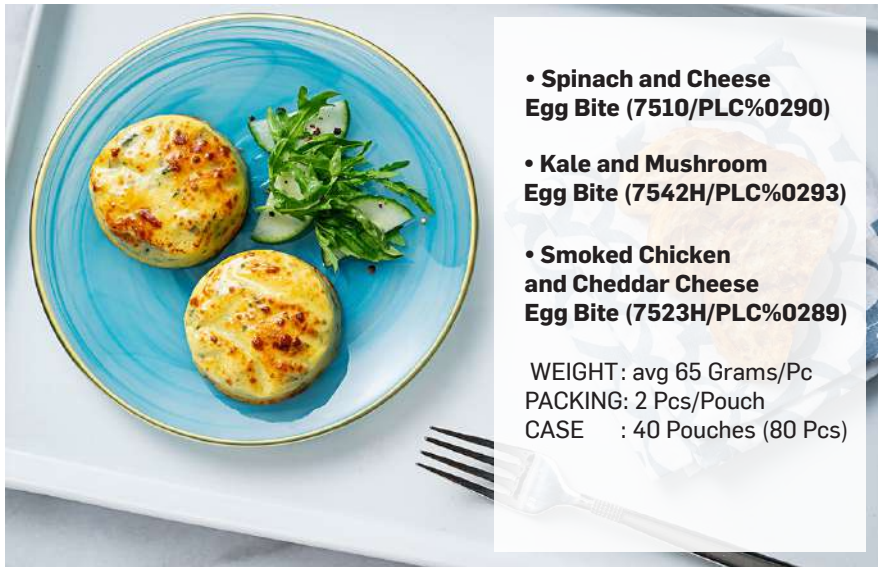
Coconut Chia Pudding (7021/VBO%1719)
WEIGHT : avg 3.175 kg/Pc
CASE : 4 Pcs

EGGS

SOUS |  | VIDE



Egg White Bite with Spinach and Pepper (7011H/PLC%0294)
WEIGHT : avg 65 Grams/Pc
PACKING: 2 Pcs/Pouch
CASE : 40 Pouches (80 Pcs)



- **Spinach and Cheese Egg Bite (7510/PLC%0290)**
- **Kale and Mushroom Egg Bite (7542H/PLC%0293)**
- **Smoked Chicken and Cheddar Cheese Egg Bite (7523H/PLC%0289)**

WEIGHT: avg 65 Grams/Pc
PACKING: 2 Pcs/Pouch
CASE : 40 Pouches (80 Pcs)

ABOUT CUISINE SOLUTIONS

An international team of award-winning chefs who pioneered and perfected the Sous-Vide cooking technique, **Cuisine Solutions** is a trusted supplier to fine restaurants and premier hotels, airlines, cruise liners, gourmet markets, restaurant chains.

Cuisine Solutions is recognized as the worldwide authority in Sous-Vide. Distinguished chefs have relied on our expertise in developing their own Sous-Vide recipes. Thanks to the chefs of Cuisine Solutions, the power of **Sous-Vide** is transforming kitchens everywhere.

เกี่ยวกับ บริษัท คิวซีน โซลูชัน

ทีมเชฟของเราได้รับรางวัลระดับนานาชาติ เป็นผู้บุกเบิกเทคนิคการปรุงอาหาร ให้สุกภายใต้สุญญากาศและยังได้รับการไว้วางใจจากลูกค้า หลากหลายระดับ เช่น เครือโรงแรมชั้นนำ ร้านอาหาร สายการบิน เรือสำราญ ซูเปอร์มาร์เกตต่างให้ความเชื่อถือและไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ซู-วีเป็นอย่างดี โดยมีเชฟชื่อดังระดับโลก ต่างให้การยอมรับและชื่นชมในความเชี่ยวชาญนี้ สามารถนำผลิตภัณฑ์ซู-วี ไปปรับใช้ รังสรรค์เป็นเมนูต่างๆตามสูตรเฉพาะของพวกเขาเองได้อย่างดี

ขอบคุณทีมเชฟของพวกเขา ที่ทำให้พลังของ ผลิตภัณฑ์ซู-วี สามารถยกระดับและเปลี่ยนแปลงครัวของผู้ประกอบการทุกคนให้มีประสิทธิภาพ แล้วคุณก็จะหลงรักการทำอาหารมากกว่าเดิม

#ILOVESOUSVIDE #SOUSVIDEASIA

CUISINESOLUTIONS.COM



MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.



JAGOTA

JAGOTA BROTHERS TRADING CO.,LTD

65,42 Tower, 14th Floor, Suite no.1401-02, Sukhumvit Road, Prakhong, Klongtoey, Bangkok 10110 Thailand
Telephone: +662 365 8200 | E-mail: marketing@jagota.com | www.jagota.com

LINE

@Jagota

