

SUKKU

NUDELSUPENBASIS

SUKKU

Tauche ein in die faszinierende Welt der asiatischen Nudelsuppen!

Unser Hamburger Food Startup ist der ultimative Genuss-Hotspot für alle, die sich für die aufregende Vielfalt der asiatischen Küche begeistern.

Unsere Brühen sind die Basis für köstliche Ramen und unwiderstehliche Pho - ein Geschmackserlebnis, das deine Sinne in Ekstase versetzt!



PRODUKTE

NUDELSUPPENBASIS

Pho Bò

Ramen Tonkotsu

Pho (vegan)

Ramen Miso (vegan)

WÜRZPASTE

Tare Umami

Tare Pikant

BEWUSST & REDUZIERT

Bei uns steht bewusster Genuss an erster Stelle - und das geht weit über das einfache Geschmackserlebnis hinaus. Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Lebensmittel, die nachhaltige Produktion, umweltfreundliche Verpackung und nachhaltige Vertriebswege. Nach unserer Überzeugung sollte jedes neu gegründete Unternehmen von Anfang an Nachhaltigkeit mitdenken. In unseren Produkten verwenden wir ausschließlich Bio-zertifizierte Lebensmittel, die größtenteils aus der Region stammen (ausgenommen sind natürlich die Gewürze). Glutamat und andere schädliche Zusatzstoffe kommen bei uns nicht zum Einsatz. Unsere Firma und die Entwicklung unserer Produkte basieren auf der Frage, wie man ungenutzte Bioland Knochen, die sonst entsorgt würden, sinnvoll weiterverwenden kann. Durch die Verwendung der Knochen und unsere bewusste Entscheidung für Mehrweg-Gläser sind wir eng mit dem Zero-Waste-Ansatz verbunden. Um das Transportgewicht und damit die Umweltbelastung so gering wie möglich zu halten, sind unsere Produkte bewusst konzentriert und ergiebig. Unter Zugabe von Wasser kann man zwei leckere Portionen aus einem Glas zaubern. Zudem produzieren wir mit Öko-Strom, um unseren ökologischen Fußabdruck zu minimieren. Wir laden Sie ein, diese bewusste und nachhaltige Genusskultur mit uns zu teilen.



Phở Bò

Pho Bò

Eine kräftig-frische Brühe auf Rinderknochenbasis. Den Geschmacks- Kick erzielen wir durch die Zugabe von Ingwer, Zimt und Sternanis.





Phở



Pho

Unsere Phở als vegane Variante. Die Süßholzwurzel sorgt für einen wirklich besonderen Geschmack.



Ramen Tonkotsu

Ramen Tonkotsu



In Japan ist sie der heilige Gral der Suppenzubereitung. Durch den stundenlangen Kochprozess und der Kraft aus Knochen und Gemüse, erhält die Brühe eine cremige Konsistenz mit einer aromatische Dichte und vollem Geschmack.

Ramen Miso



Ramen Miso

Unsere vegane Ramen Basis basiert komplett auf pflanzlichen Zutaten. Das spannende Aroma entsteht unter anderem durch den enthaltenen Queller (auch bekannt als Meeresspargel).



TARE WÜRZPASTEN

Traditionell werden Ramensuppen mit Tare nachgewürzt. Unsere Tare Pasten vertiefen und verschärfen den Geschmack und sind perfekt auf unsere Tonkotsu und Miso Ramen abgestimmt.



Tare Umami

Vertieft den Geschmack

Tare Pikant

Verschärft den Geschmack

WER STECKT DAHINTER?

Mirko - Geschäftsführer

mt@sukku.co

Hauke - Account Manager

hw@sukku.co

Klaus - Produktionsleitung

kmj@sukku.co

Tjark - Geschäftsführung & Strategy

tj@sukku.co

Nele - Marketing & Social Media

nd@sukku.co

Carsten - Produktentwicklung

Gemeinsam sind wir **Handmade Food Hamburg.**

SUKKU

SUKKU_Pitch/Zubereitung

BASE- BUT NOT BASIC!

 **sukku_base**
www.sukku.co