

RECIPES BOOK

by : Seriboe Rempah Nusantara



CONTENT

GYOZA ORIENTAL	7
TAMAGO NASI UDUK	8
SPICY CHICKEN WINGS	9
MARTABAK TONGSENG	10
TAKOYAKI IKAN ROA	11
PHO THAI VIETMAN	13
MIE AYAM ORIENTAL	14
SEBLAK CEKER MBLEDOSSS	15
MANGUT IKAN PARI ASAP	16
ONIGIRI BAWANG ISI SAMBAL ROA	17
SOP IGA BAKAR	19
MIE GORENG SIRAM CAPCAY	20
KANGKUNG TUMIS SAMBAL IKAN ROA	21
NASI KUNING BAKAR AYAM SAMBAL BAWANG	22
SAPO TAHU	23
PIZZA RENDANG	25
SAMOSA TONGSENG	26
ROTI JALA AYAM CURRY	27
NASI HAINAN	28
NASI GORENG DUO SPESIAL	29
BISTIK RAWON SAUS TELUR ASIN	31



Seriboe Rempah Nusantara

#SeajaibBuatanLbu

A B O U T

RECIPES BOOK

Indonesia telah lama dikenal sebagai negara kepulauan terbesar di dunia karena letaknya yang melewati garis khatulistiwa. Hal itu menjadikan Indonesia sebagai salah satu negara yang kaya akan rempah-rempah dan bahan-bahan alami. Kami berkomitmen untuk terus membahagiakan konsumen melalui makanan lezat, sehat, dan berkualitas.

Seriboe
Rempah Nusantara

SEAJAIB BUATAN IBU

Beraneka citarasa, bumbu, kaya bahan serta beragam pengolahan dan penyajian adalah citra yang melekat dalam kuliner Indonesia. Seriboe Rempah Nusantara membawa warisan citarasa turun – temurun dari leluhur, kekayaan alam Indonesia dengan dukungan teknologi Inovasiterus dilakukan untuk memberikan produk terbaik dan terjaga keasliannya.



Bumbu yang penuh dengan kebaikan, pilihan seorang Ibu untuk suami dan anak tercinta. Ungkapan kasih sayang seorang Ibu kepada keluarga tercinta, dengan menyajikan Masakan terbaik pilihan seorang Ibu bagi seluruh keluarga. Kelezatan sejati pilihan Ibu bijaksana Kesempurnaan masakan persembahan seorang Ibu, dengan Bumbu Terbaik #SeajaibBuatanIbu.



GYOZA ORIENTAL

R E C I P E S

GYOZA ORIENTAL

Gyoza adalah pangsit mini, makanan khas Jepang yang berasal dari China. Gyoza dapat dibuat dalam berbagai bentuk dan dimasak dengan berbagai cara untuk mendapatkan rasa yang berbeda-beda. Beberapa cara memasak yaitu digoreng dengan pan-fried, dikukus, atau direbus. cocok dijadikan cemilan sehat bagi keluarga di rumah.

I N G R E D I E N T S

50 gr Bumbu Nasi Goreng Oriental
225 gr Ayam Cincang
150 gr Udang (Sudah dikuliti)

2 btg Daun bawang
100 gr Kol Putih
50 lbr Kulit Pangsit

How To Cook

- #1 Cincang ayam dan udang ,lalu campurkan daun bawang dan kol putih yang sudah diiris kemudian aduk dengan 1 sachet bumbu nasi goreng oriental.
- #2 Ambil sedikit adonan, lalu bungkus dengan kulit pangsit, lakukan sampai adonan habis.
- #3 Kukus semua gyoza hingga matang sekitar 10-15 menit.
- #4 Angkat lalu sajikan.

TAMAGO NASI UDUK



INGREDIENTS

200 gr Beras	Secukupnya Tepung Crispy
1 Sachet Bumbu Nasi Uduk	1 Buah Timun
250 ml Air	1 Butir Telur
100 gr Santan	Secukupnya Garam
50 gr Ayam Fillet	Secukupnya Tepung Maizena

How To Cook

- #1 Masukkan beras , air, bumbu dan santan kedalam rice cooker. Masak hingga matang, aduk dan tutup kembali dan biarkan 5 menit.
- #2 Potong ayam panjang2, balurkan dengan tepung bumbu lalu goreng. Dan potong timun memanjang serta siapkan tamagoo dengan cara aduk telur , garam dan tepung lalu goreng hingga matang (tidak sampai cokelat)
- #3 Siapkan bambu roll, alasi dengan plastik wrap lalu susun dengan tamago, lalu nasi uduk lalu isian seperti ayam dan mentimun.
- #4 Gulung pelan, lalu tekan tekan agar semua bahan padat dan menyerupai sushi.

INGREDIENTS

4-5 pcs Sayap Ayam
200 gr Tepung terigu
Secukupnya Garam
Secukupnya Merica

50 gr Saus Tomat
50 gr Saus Cabai
10 gr Kecap Inggris
50 gr Sambal Cocol

How To Cook

- #1 Marinasi sayap ayam dengan garam dan merica selama 1 jam.
- #2 Setelah marinasi, balur dengan tepung , masukkan ke air angkat lalu balur lagi dengan tepung
- #3 Goreng hingga matang dan bewarna kecoklatan.
- #4 Untuk membuat saus, campur semua bahan bahan lalu masak hingga mendidih, angkat dan sisihkan ke mangkuk.
- #5 Untuk penyajian, oleskan saus secara merata keseluruh permukaan sayap ayam goreng lalu sajikan dengan nasi panas .



CHICKEN
WINGS



R E C I P E S

MARTABAK TONGSENG

I N G R E D I E N T S

350 gr Daging Sapi Cincang	100 gr Kol putih cincang
3 Butir Telur	50 gr Daun bawang
15 pcs Kulit lumpia	100 gr Bumbu Tongseng

How To Cook

- #1 Tumis daging cincang setengah matang, lalu masukkan kol dan bumbu tongseng masak hingga matang.
- #2 Angkat lalu campurkan dengan telur dan daun bawang.
- #3 Ambil 1 lembar kulit lumpia, lalu masukkan 1 sdt daging lalu bungkus mirip amplop dan rekatkan dengan telur. Dan ulangi terus hingga adonan daging habis.
- #4 Goreng dengan minyak panas hingga matang.
- #5 Sajikan selagi panas dan lebih enak jika ditambahka dengan acar.

RECIPES

TAKOYAKI IKAN ROA

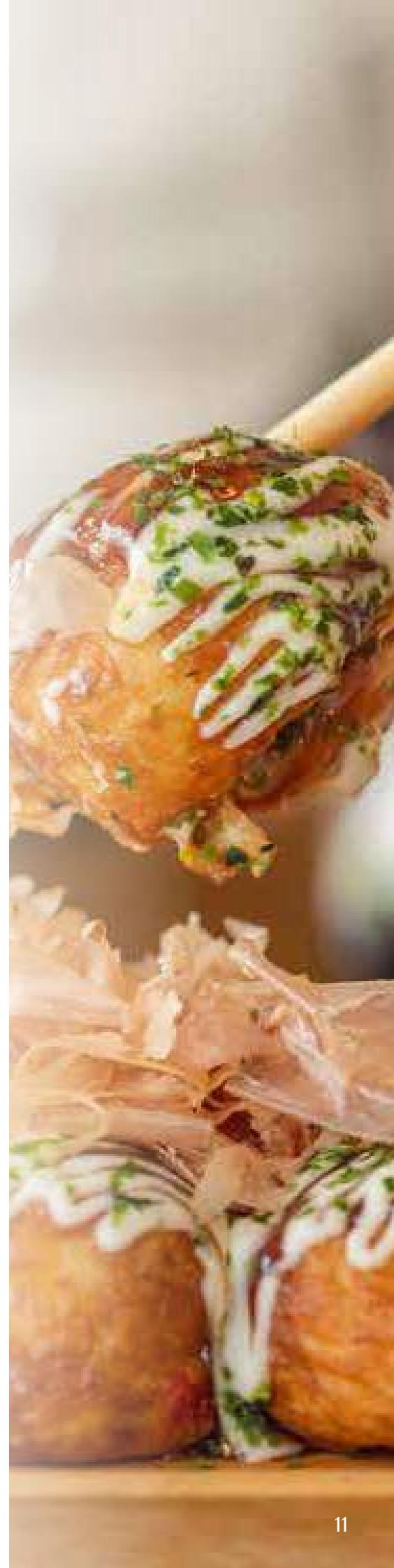
INGREDIENTS

250 gr Tepung Terigu
10 gr Tepung Maizena
10 gr Tepung Tapioka
2 Butir Telur Ayam
 $1\frac{1}{2}$ sdt Soda Kue

50 gr Sambal Roa
Secukupnya Garam
Secukupnya Merica
Topping Seaweed
Topping Mayonaise

How To Cook

- #1 Campur 3 tepung, telur, soda kue, garam , merica dan air secukupnya dan aduk hingga merata dan adonan kental (teksturnya seperti saus).
- #2 Masukkan adonan kedalam cetakan takoyaki , dan isi dengan sambal ikan roa. Balik adonan sehingga berbentuk bulat.
- #3 Bolak balik adonan hingga matang dan sedikit mengembang.
- #4 Angkat, sajikan diatas piring dan beri mayonaise dan potongan seaweed.



PHO THAI VIETNAM



R E C I P E S

PHO THAI VIETNAM

Menyebut hidangan khas Vietnam, pastilah terbayang pho. Mie beras berkuah bening ini berasal dari Hanoi. Pemakaian kaldu sapi yang gurih segar jadi kunci utama kelezatan pho. Pelengkap lainnya berupa irisan tipis daging sapi, tauge besar, daun ketumbar, dan lainnya.

I N G R E D I E N T S

100 gr Daging shabu shabu
1 Sachet Bumbu Soto Daging Bening
Secukupnya Daun Ketumbar
Secukupnya Toge Jepang

1 Buah Jeruk Nipis
500 ml Air
300 gr Rice Noodles

How To Cook

- #1 Rebus air hingga mendidih, masukkan 1 bungkus bumbu. Lalu rebus 30 detik dagingnya dalam air rebusan bumbu lalu angkat.
- #2 Rebus rice noodle dengan air mendidih sekitar 4 menit lalu angkat, tiriskan.
- #3 Tata rice noodle dalam mangkuk, lalu daging, toge dan daun ketumbar serta jeruk nipis.
- #4 Siram dengan kuah kaldu, lalu sajikan.



RECIPES

MIE AYAM ORIENTAL

INGREDIENTS

200 gr Dada Ayam (Suwir)	1 kepala Mie Kuning
100 gr Jamur Kancing	2 sdm Minyak Wijen
2 sdm Kecap manis	Sedikit Garam
3 btg Sawi Manis	Sedikit Merica
50 gr Bumbu Nasi Goreng Oriental	

How To Cook

- #1 Masukkan jamur dan ayam yang sudah dipotong2 kedalam wajan yang berisi air sekitar 100-200 ml, lalu masak bersama bumbu nasi goreng oriental dan kecap manis.
- #2 Masak dengan menggunakan api sedang hingga air meresap dan mengental serta jamur dan daging bewarna coklat.
- #3 Setelah matang, sisihkan.
- #4 Rebus mie di panci terpisah, setelah matang angkat dan tiriskan.
- #5 Masukkan mie kedalam mangkok yang sudah diberi mintak wijen, garam dan merica. Lalu aduk merata.
- #6 Rebus sawi serta tauge sampai matang lalu letakkan diatas mie sebagai topping.
- #7 Tambahkan pula topping ayam dan jamur tadi yang sudah dimasak bersama Bumbu Nasi goreng oriental.
- #8 Sajikan selagi hangat.

R E C I P E S

SEBLAK CEKER MBLEDOSSS

I N G R E D I E N T S

250 gr Kerupuk warna warni	2 pcs Telur ayam
100 gr Sambal mbledosss	2 ruas Kencur
12 pcs Ceker Ayam	5 buah Bawang putih
5 pcs Sosis sapi (iris miring)	

How To Cook

- #1 Bersihkan ceker dan rebus dengan 3 buah bawang putih geprek hingga ceker lembut.
- #2 Rebus kerupuk sekitar 10 menit , lalu angkat dan tiriskan.
- #3 Tumis 2 bawang putih yang diiris dan kencur yang sudah dicacah hingga wangi.
- #4 Masukkan telur ayam, aduk2 telur lalu masukkan sosis. Kemudian masukkan 3-4 cangkir air matang, sambal mbledosss, ceker dan kerupuk.
- #5 Aduk2 dan tunggu hingga mendidih dan air sedikit menyusut.
- #6 Setelah matang, masukkan irisan daun bawang sesuai selera.
- #7 Sajikan selagi panas.



INGREDIENTS

1 sachet Bumbu Lontong Sayur	3 buah Tomat ijo (belah 4)
2 buah Tahu Putih	Secukupnya Kemangi
5 buah kan Pari Asap	3 buah Cabe Merah Besar

How To Cook

- #1 Cuci bersih ikan pari asap, lalu goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan.
- #2 Potong 4 diagonal, lalu goreng tahu.
- #3 Didihkan air sekitar 500 ml, masukkan bumbu dan santan.
- #4 Masukkan ikan pari asap, lalu potongan cabe.
- #5 Tunggu hingga reduce dan wangi asap dari ikannya keluar.
- #6 Setelah air nya mulai sedikit, masukkan potongan tomat dan kemangi.
- #7 Tunggu hingga tomat layu, angkat dan didihkan.



MANGUT
IKAN PARI ASAP

ONIGIRI SAMBAL ROA



INGREDIENTS

400 gr Nasi Putih pulen

50 gr Bumbu nasi goreng bawang

20 gr Sambal ikan roa

1 lbr Seaweed

How To Cook

- #1 Campur nasi putih pulen (agak lembek) panas dengan bumbu nasi goreng bawang.
- #2 Bagi nasi masing - masing 100 gram, lalu kepala dan isi tengahnya dengan sambal ikan roa masing2 sebanyak 5 gram.
- #3 Kepala nasi dan bentuk segitiga, lalu tempel dengan seaweed.
- #4 Sajikan.

SOP IGA BAKAR



R E C I P E S

SOP IGA BAKAR

Menyebut hidangan khas Vietnam, pastilah terbayang pho. Mie beras berkuah bening ini berasal dari Hanoi. Pemakaian kaldu sapi yang gurih segar jadi kunci utama kelezatan pho. Pelengkap lainnya berupa irisan tipis daging sapi, tauge besar, daun ketumbar, dan lainnya.

I N G R E D I E N T S

300 gr Iga sapi
60 gr Bumbu sop iga
20 gr Kecap manis
15 gr Bumbu sop iga

150 gr Air
Secukupnya Kentang
Secukupnya Tomat

How To Cook

- #1 Marinasi semua iga sapi dengan bumbu dan kecap manis selama kurang lebih 30 menit.
- #2 Setelah itu, bakar iga sambil mengoleskan sisa bumbu marinasi. Bolak balik iga sampai matang.
- #3 Untuk membuat sop iga, rebus air dan bumbu serta masukkan kentang. Setelah mendidih dan kentang matang, sajikan di mangkuk yang berisi tomat.
- #4 Sajikan iga bakar dipiring dan lengkapi dengan sop iga selagi hangat.

MIE GORENG SIRAM CAPCAY



INGREDIENTS

80 gr Sawi	80 gr Kol Putih
250 ml Air	3 buah Jagung Muda
50 gr Wortel	30 gr Kapri
50 gr Brokoli	2 sdt Minyak Wijen
50 gr Kembang Kol	5 buah Bakso Sapi
50 gr Bumbu Soto Daging Bening	2 sdm Tepung Maizena

How To Cook

- #1 Potong-potong semua sayuran dan bakso sapi, cuci dan bersihkan semua sayuran.
- #2 Rebus sebentar semua bahan sayuran.
- #3 Masukkan bumbu dan air, masak hingga mendidih. Masukkan semua sayuran dan bakso sapi (masukkan sayur yang keras terlebih dahulu seperti wortel dan jagung muda).
- #4 Setelah mendidih dan matang, masukkan minyak wijen agar memberikan wangi. Aduk merata.
- #5 Selanjutnya masukkan larutan tepung maizena, aduk hingga mengental.

INGREDIENTS

100 gr Sayur kangkung
50 gr Sambal Ikan Roa

1 buah Cabe merah besar
2 siung Bawang Putih

How To Cook

- #1 Potong dan cuci bersih kangkung.
- #2 Iris miring cabe merah besar dan iris tipis bawang putih.
- #3 Tumis bawang putih dan cabe merah besar, masukkan sayur kangkung . Beri sedikit air dan sambal ikan roa.
- #4 Aduk hingga merata hingga sayur sedikit layu.
- #5 Sajikan dan beri sedikit bawang goreng sesuai selera.

KANGNKUNG TUMIS SAMBAL ROA



RECIPES

NASI KUNING BAKAR AYAM

INGREDIENTS

200 gr Beras	1 siung Bawang Putih
1 sachet Bumbu Nasi Kuning	1 sdt Sambal Bawang
250 ml Air	Daun pisang
100 gr Santan	Minyak Goreng
50 gr Ayam Fillet	

How To Cook

- #1 Nasi kuning Masukkan beras , air, bumbu dan santan kedalam rice cooker. Masak hingga matang, aduk dan tutup kembali dan biakan 5 menit.
- #2 Potong ayam berbentuk dadu dan tumis bersama bawang putih hingga setengah matang. Lalu masukkan sambal bawang dan aduk hingga matang.
- #3 Siapkan daun pisang yang sudah di bakar terlebih dahulu agar layu dan mudah untuk dibentuk.
- #4 Tata daun pisang, letakkan nasi kuning diatasnya dan masukkan isian ayam. Gulung hingga membentuk silinder , rekat ujung kiri dan kanan dengan lidi atau tusuk gigi.
- #5 Ulangi hingga semua nasi terbungkus.
- #6 Setelah semua siap, olesi daun dengan minyak goreng . Bakar diatas bara api, lanjutkan membolak balik hingga matang dan wangi kurang lebih 10 menit.
- #7 Setelah permukaan daun terlihat sedikit gosong, angkat lalu sajikan selagi hangat.

R E C I P E S

SAPO TAHU

I N G R E D I E N T S

2 buah Tahu Jepang	50 gr Udang segar (kupas)
75 gr Wortel	50 gr Daging ayam (potong dadu)
60 gr Brokoli	250 ml Air
60 gr Bunga Kol	5 gr Tepung Maizena
50 gr Jamur Tiram	50 gr Bumbu Nasi Goreng Oriental

How To Cook

- #1 Potong2 tahu jepang sesuai selera , lalu goreng hingga kecoklatan dengan minyak yang sangat panas .
- #2 Potong2 sayuran sesuai selera lalu rebus sebentar.
- #3 Siapkan panci baru, lalu masukkan air dan bumbu nasi goreng oriental. Masak hingga mendidih.
- #4 Setelah itu masukkan udang dan potongan ayam hingga keduanya matang.
- #5 Kemudian selanjutnya masukkan semua sayuran dan aduk rata.
- #6 Terakhir masukkan tahu jepang yang sudah di goreng lalu kentalkan dengan tepung maizena yang di larutkan dengan sedikit air.
- #7 Aduk rata, angkat lalu sajikan
- #8 Ketika sudah matang dan bumbu kering. Angkat dan sajikan.





PIZZA RENDANG

RECIPES

PIZZA RENDANG

Rendang menjadi salah satu masakan Indonesia yang kelezatannya diakui dunia. Bagaimana jika rendang menjadi topping pizza asal Italia. Saat disantap, sensasi unik terasa di gigitan pertama. Rasa pedas, manis, dan gurih daging rendang yang melimpah terasa lezat dan 'Indonesia Banget'. Ditambah cocolan saus sambal makin terasa nikmat.

INGREDIENTS

250 gr Daging Sapi Segar
100 ml Air
1 sachet Bumbu Rendang
100 gr Santan

2-3 buah Dough/ Pizza base
1 buah Tomat
1 btg Mozarella

How To Cook

- #1 Masukkan daging, santan dan bumbu rendang serta air kedalam panci lalu masak dengan api kecil hingga bumbu meresap dan daging empuk serta bumbu agak mengering.
- #2 Siapkan dough/ pizza base, buat layer pertama dengan olesan dari bumbu – bumbu rendang, lalu layer kedua isi dengan irisan daging rendang, lalu layer ketiga isi dengan irisan keju mozarella dan terakhir letakkan potongan tomat dan sedikit irisan peterseli.
- #3 Panggang pizza dengan suhu 200 derajat selama 5-10 menit, hingga dough matang dan keju mozarella meleleh.
- #4 Sajikan selagi panas.



RECIPES

SAMOSA TONGSENG

INGREDIENTS

Secukupnya Kulit Kebab
300 gr Daging Cincang
100 gr Bumbu Tongseng
½ buah Bawang Bombai

5 gr Chili Flakes
1 batang Daun Bawang
1 sdm Margarin
3 sdt Bubuk Kari

How To Cook

- #1 Cincang bawang bombai lalu tumis dengan margarin
- #2 Masukkan daun bawang yang sudah diiris ke dalam tumisan
- #3 Masukkan daging cincang dan bumbu Tongseng Rempah Nusantara lalu aduk dengan merata.
- #4 Beri sedikit air lalu aduk merata
- #5 Masukkan chili flakes dan sedikit bubuk kari
- #6 Aduk merata, tunggu hingga kering lalu angkat
- #7 Lipat kulit kebab sehingga berbentuk segitiga lalu masukkan daging cincang sebanyak 1sdt, lalu tutup, lakukan hingga isian habis.
- #8 Ketika sudah selesai, goreng hingga kuning keemasan.
- #9 Angkat dan sajikan

RECIPES

ROTI JALA AYAM CURRY

INGREDIENTS

1 butir Telur Ayam	50 gr Bumbu Rendang
250 ml Santan Cair	250 gr Santan Cair
125 gr Tepung Terigu Serbaguna	200 gr Ayam
2 gr Bubuk kari/ bubuk kunyit	1,5gr Bubuk kari
3 gr Garam	

How To Cook

- #1 Campurkan semua bahan roti jala, lalu aduk hingga merata
- #2 Masukkan kedalam adonan ke dalam wadah untuk saus
- #3 Siapkan pan anti lengket (teflon) lalu panaskan dengan api kecil
- #4 Tuang adonan di atas teflon dengan gerakan membentuk jala atau jaring
- #5 Tunggu hingga matang lalu angkat
- #6 Bentuk roti jala sesuai selera (dilipat atau digulung)
- #7 Panaskan teflon lalu masukkan ayam yang sudah di potong-potong terlebih dahulu
- #8 Tumis terlebih dahulu ayam, masukkan bumbu dan santan cair, aduk hingga kuahnya mengental dan ayamnya matang
- #9 Masukkan bumbu kari, aduk lalu sajikan



INGREDIENTS

250gr Beras

500ml Air

50gr Bumbu Soto Daging Bening

3 sdm Minyak Wijen

1 ruas Jahe (cincang)

Bawang Putih Goreng

How To Cook

- #1 Cuci beras lalu tiriskan.
- #2 Kemudian aduk bumbu dengan air, lalu saring.
- #3 Masukkan beras dan air kaldu (air dengan campuran bumbu Soto Daging Bening) ke dalam rice cooker lalu masukkan jahe cincang dan minyak wijen.
- #4 Aduk nasi ketika $\frac{3}{4}$ matang. Setelah nasi matang, angkat lalu sajikan serta taburi bawang putih goreng di atas nasi
- #5 Nasi Hainan dapat disajikan dengan ayam panggang ataupun ayam rebus.



NASI HAINAN

NASI GORENG DUO SPESIAL



INGREDIENTS

600 gr Nasi Putih

10 buah Petai Segar

20 buah Teri

1 sachet Bumbu Nasi Goreng Pete

1 sachet Bumbu Nasi Goreng Ikan Teri

1 buah Telur

How To Cook

#1 Goreng ikan teri dan belah petai menjadi dua.

Oseng nasi dengan kedua bumbu dan masukkan tambahan petai
#2 dan ikan teri goreng.

#3 Angkat lalu sajikan.



RAWON
STEAK
WITH
SALTED
EGG

R E C I P E S

RAWON STEAK

Rawon adalah makanan khas Jawa Timur yang berisi potongan daging sapi dengan kuah berwarna hitam yang berasal dari bumbu kluwek. Namun, bagaimana jika rawon diracik dalam wujud seperti steak? steak dengan bumbu khas rawon dan taburan saus telur asin di atasnya. Berikut, resep Rawon Steak with Salted Egg Sauce ala Seriboe Rempah Nusantara.

I N G R E D I E N T S

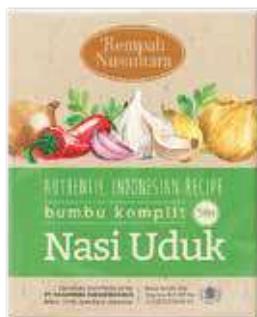
300 gr Daging Sapi
35 gr Bumbu Komplit Rawon
10 gr Kecap Manis
Sedikit Air
6 butir Telur Asin
10 gr Mentega

10 gr Bawang Putih
150 gr Susu Full Cream
Secukupnya Kaldu Ayam
Secukupnya Merica
Secukupnya Garam

How To Cook

- #1 Marinasi daging dengan bumbu , air dan kecap manis selama 20 - 30 menit.
- #2 Setelah itu panggang dengan teflon, atau bakar dengan bara daging yang sudah di marinasi sesuai selera tingkat kematangannya.
Angkat lalu tata di piring
- #3 Untuk membuat saus, ambil kuning telur asin, lalu larutkan dengan sedikit susu.
- #4 Tumis bawang putih dengan mentega hingga harum, lalu masukkan telur asin yang sudah di larutkan dan sisa susu.
- #5 Aduk dengan api sedang , lalu masukkan kaldu, merica dan garam lalu aduk merata hingga kental, lalu angkat.
- #6 Siram daging bistik dengan saus telur asin .

OUR PRODUCT



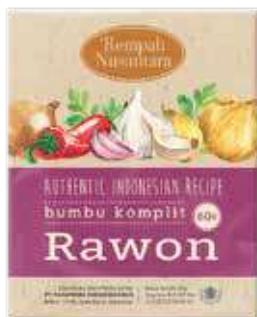
Bumbu Komplit
Nasi Uduk



Bumbu Komplit
Nasi Kuning



Bumbu Komplit
Lontong Sayur



Bumbu Komplit
Rawon



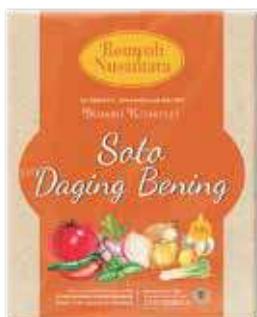
Bumbu Komplit
Rendang



Bumbu Komplit
Sop Buntut



Bumbu Komplit
Sop Iga



Bumbu Komplit
Soto Daging Bening



Bumbu Komplit
Soto Lamongan



Bumbu Komplit
Tongseng



Sambal Ikan Roa



Sambal Ikan Teri



Sambal Bawang



Sambal Cocol



Sambal Mbledosss





Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Ikan Roa



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Ikan Teri



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Ikan Cakalang



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Bawang



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Oriental



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Tongseng



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Sambal Matah



Bumbu Komplit
Nasi Goreng
Pete Special



Kremes
Serbaguna



Kremes Jambal



Sambal Tabur Keju



Sambal Tabur
Rumput Laut





Seriboe

Rempah Nusantara

www.rempahnusantara.com