



K'Long

*"Tersaji Dengan Cinta,
Nikmati Setiap Suapan"*



PENGENALAN SAMBAL K'LONG

Sambal K'Long ialah jenama premium yang mendedikasikan serta membawa keaslian sambal tradisional Melayu ke pasaran global.

Diasaskan dengan semangat untuk mengekalkan warisan masakan tradisional Melayu serta menjaga kualiti sajian, ***Sambal K'Long*** menawarkan gabungan unik pelbagai rempah, cili serta bahan semula jadi, lalu diadun dengan penuh teliti untuk memberikan pengalaman tunas rasa yang enak dan menyelerakan.



KEASLIAN DAN KUALITI

Usaha berterusan oleh pengasas K'Long dalam penggunaan bahan-bahan semula jadi dan segar serta kaedah tradisional dalam penyediaan setiap bungkusan **Sambal K'Long** adalah hasil daripada pengalaman sebenar dirinya sendiri menikmati rasa asli semasa membesar.

Sambal K'Long adalah sebagai satu 'naskah cinta' dalam mengekalkan keaslian resepi serta kaedah tradisional yang diturunkan secara turun-temurun.

Jenama ini menggunakan bahan-bahan tempatan yang terbaik bagi memastikan hasil produk yang segar, enak serta kekal asli.



RANGKAIAN PRODUK

Sambal K'Long menawarkan pelbagai jenis sambal, diimana setiap darinya mempunyai keunikan rasa yang tersendiri.

Daripada cili padi yang pedas berapi hinggalah kepada rasa bawang putih dan bawang merah yang harum, setiap selera ada sambalnya.

Jenama ini juga menerokai pelbagai inovatif masakan dengan mencipta kombinasi perisa sambal baharu dan menarik sambil mengekalkan teknik penyediaan tradisional.



KELESTARIAN DAN KOMUNITI

Kelestarian adalah nilai teras di *Sambal K'long*.

Jenama ini komited terhadap amalan mesra alam, melalui penggunaan sumber bahan semulajadi yang kekal mampan.

Melalui kerjasama dengan petani tempatan dan menyokong pertanian lestari, *Sambal K'Long* bukan sahaja memastikan hasil produk berkualiti tinggi, malah turut menyumbang kepada kesejahteraan masyarakat.



VISI DAN MISI

Sambal K'Long menyasarkan untuk menjadi duta citarasa tradisional Melayu di peringkat global.

Misi jenama K'Long adalah untuk memperkenalkan keenakan dan kepelbagaian rasa sambal kepada pasaran yang lebih luas, sambil menghargai budaya masakan tradisional.

Melalui dedikasi terhadap kualiti, keaslian dan kelestarian, ***Sambal K'Long*** berusaha untuk menjadi pilihan utama bagi penggemar sambal di seluruh dunia.



ALAMI RASA DENGAN SAMBAL K'LONG

Sambal K'long tersedia untuk dimakan terus.

Namun begitu, *Sambal K'Long* boleh juga dijadikan hidangan tambahan dalam pelbagai masakan, dengan kenikmatan rasanya yang kaya dan kompleks ia mampu menyempurnakan hidangan utama.

Sama ada penyediaan segera hidangan tumisan, nasi goreng, pai, samosa, roti dan banyak lagi, *Sambal K'Long* boleh meningkatkan lagi kesedapan rasa masakan anda.

Rasanya yang mantap itu menyempurnakan segala jenis hidangan daripada nasi, mi, kepada sayur-sayuran serta makanan laut.



PROFIL RASA : SAMBAL PETAI K'LONG

Sambal Petai K'Long bersama Kerdas Dan Terung merupakan sambal unik dan berperisa yang menggabungkan rasa tersendiri petai, kerdas dan terung.

Sambal direka untuk memberikan pengalaman rasa yang kaya dan kompleks, meraikan kepelbagaian rasa masakan Melayu. Setiap bahan dipilih dengan teliti dan diadun untuk menghasilkan sambal tradisional yang enak. Setiap ramuan dipilih dengan teliti untuk memastikan kualiti terbaik dan rasa paling asli.

- **Hangat**

Kombinasi cili padi dan cili merah yang seimbang memberikan kepedasan yang memuaskan.

- **Savori**

Ikan bilis menambah rasa umami yang mendalam dan berperisa dalam meningkatkan keseluruhan rasa.

- **Kepahitan**

Petai dan kerdas menyumbang rasa unik, sedikit pahit yang menambahkan keenakan.

- **Kemanisan dan Tumbuhan**

Terung dan tomato menambah rasa lembut, manis dan tumbuhan, menyempurnakan rasa sambal.

- **Aroma**

Campuran cili, bawang putih, bawang merah dan sayur-sayuran segar memberikan aroma yang menarik dan kompleks.



PROFIL RASA : SAMBAL JERING K'LONG

Sambal Jering K'Long bersama Kerdas Dan Terung merupakan sambal unik dan berperisa yang menggabungkan rasa jering, kerdas dan terung.

Sambal direka untuk memberikan pengalaman rasa yang kaya dan kompleks, meraikan kepelbagaian rasa masakan Melayu. Setiap bahan dipilih dengan teliti dan diadun untuk menghasilkan sambal yang berperisa dan tradisional. Setiap ramuan dipilih dengan teliti untuk memastikan kualiti tertinggi dan rasa paling asli.

- **Hangat**

Kombinasi cili padi dan cili merah yang seimbang memberikan kepedasan yang memuaskan.

- **Savori**

Ikan bilis menambah rasa umami yang mendalam dan berperisa dalam meningkatkan keseluruhan rasa.

- **Kepahitan**

Jering dan kerdas menyumbang rasa unik, sedikit pahit yang menambahkan keenakan

- **Kemanisan dan Tumbuhan**

Terung dan tomato menambah rasa lembut, manis dan tumbuhan, menyempurnakan rasa sambal.

- **Aroma**

Campuran cili, bawang putih, bawang merah dan sayur-sayuran segar memberikan aroma yang menarik dan kompleks



TEKSTUR DAN AROMA

Tekstur *Sambal K'Long* diramuankan dengan teliti demi memberikan pengalaman santapan yang menikmati.

Bergantung pada jenis masakan, sambal mungkin kelihatan kuah berkilat atau berketul dengan potongan cili dan bawang.

Aromanya amat menyelerakan dengan haruman rempah ratus segar yang menggoda tunas rasa dan menambahkan aroma mendalam pada hidangan anda.



RESEPI INOVATIF

Terokai cara kreatif untuk menggunakan **Sambal K'Long** dalam masakan:

➤ **Nasi Goreng Sambal K'Long**

- Tumis dengan sayur-sayuran, telur, dan tambahkan Sambal K'Long untuk hidangan yang cepat dan menyelerakan.

➤ **Sambal K'Long Spicy Pasta**

- Gaulkan pasta yang telah dimasak dengan minyak zaitun, bawang putih dan Sambal K'Long untuk sentuhan gabungan hidangan klasik Itali.

➤ **Sambal K'Long Telur Dadar**

- Pukul telur dengan garam serta Sambal K'Long sebanyak yang diinginkan. Panaskan minyak dalam kuali dan tuangkan telur ke atas kuali. Masak sehingga bahagian tepi matang, perlahan-lahan angkat tepi telur untuk mengalirkan bahagian telur yang belum dimasak. Masak telur sehingga sempurna sepenuhnya.

➤ **Sambal K'Long Spicy Prawn**

- Panaskan minyak dalam kuali, tumis bawang sehingga mengilat, kemudian masukkan udang. Tumis sehingga udang masak. Masukkan Sambal K'Long mengikut selera dan perasakan garam jika perlu.



PENGASAS SAMBAL K'LONG

Puan Hairiah Isa, pengasas *Sambal K'Long* merupakan usahawan yang bersemangat tinggi dan mempunyai cinta yang mendalam terhadap citarasa warisan kulinari tradisional.

Membesar dalam persekitaran yang kaya dengan budaya, Puan Hairiah Isa amat meminati pelbagai masakan tradisi tempatan sejak kecil lagi.

Beliau mewarisi rahsia resepi tradisional bersama kepentingan bahan segar dan berkualiti di dapur setiap kali berlangsungnya majlis perhimpunan keluarga.

Pendedahan awal ini menanamkan minat memasak yang mendalam serta melahirkan sifat penghargaan beliau terhadap rasa hidangan asli.

Dedikasi beliau terhadap kualiti, keaslian dan kelestarian telah menjadi tunggak *Sambal K'Long*. Dan ia memastikan juga setiap suapan dapat menggamit rasa sambal yang kaya dengan rencah tradisional hasil daripada bahan-bahan segar terpilih yang diperincikan dengan teliti dan penuh perhatian.