



CV. Warline Katahati Papua

Permata Indah Jl. Raya Tanah Hitam
Abepura Jayapura Papua 99351



Wonderfull Indonesia,
Wonderfull Papua

Katalog Sambal Baba

Oleh-oleh Khas Papua



CV. WARLINE KATAHATI

Adalah Perusahaan yang bergerak di Industri Jasa BOGA, berupa olahan makanan siap saji Khas Papua.

Produk kemasan yang kami produksi sebagian besar mengambil bahan Komoditi lokal Papua, dengan tujuan mengenalkan kepada seluruh Indonesia, serta memberikan pengalaman menikmati makanan Khas dari Papua tanpa harus ke Papua.

Menggabungkan Citarasa Nusantara dengan bahan lokal Papua membuat produk kami sangat unik, sehingga dapat diterima oleh semua kalangan di seluruh Indonesia.

Wonderfull Indonesia, Wonderfull Papua.



Muh. Yamin Rachman
Founder Sambal BaBa



Fatmawati
Owner CV. Warline Katahati Papua





DAFTAR ISI

Warline Katahati	i
Daftar isi	ii
Sambal BaBa Asar	1
Sambal BaBa Roa	2
Sambal BaBa Jahe Rica	3
Sambal BaBa Terasi	4
Sambal BaBa Bawang	5
Sambal BaBa Cumi Asin	6
Sambal BaBa Ikan Asin	7
Sambal BaBa Udang rebon	8
Sambal BaBa Teri Ijo	9
Sambal BaBa Lombok Merah dan Kuning	10
Dtuna / Rendang Tuna	11
Tuna Asar Istimewa	12
Dcumi	13
Bumbu Coto BaBa	14
Bumbu Konro BaBa	15
Bumbu Rawon BaBa	16
Bumbu Soto BaBa	17
BaBagor	18
Frozen Food	19
Ayam Goreng Ketumbar, Paru Serundeng dan empal Daging	20



FoodStartup
Indonesia



Ayam Goreng Ketumbar

Ayam Goreng Ketumbar, merupakan makanan Khas daerah yang dikemas dalam bentuk Frozen. Dimana Sambal BaBa ingin menghadirkan makanan Khas, yang anda masak sendiri dirumah untuk menghangatkan suasana makan anda bersama dengan keluarga tercinta. sehingga menciptakan rasa dan sensasi yang berbeda.

Kata orang

Sangat Praktis, cocok bagi ibu pekerja yang tidak mempunyai waktu banyak untuk Kemasan makanan untuk keluarga, sisa di goreng saja, dan nikmati dengan Sambal BaBa



Funfact!

Kandungan Omega 3 dan Protein dalam sambal ini membuatnya semakin dicintai oleh para penikmat sambal.

Setelah tour beberapa kota dalam ajang Kreatifood 2018 Sambal BaBa Asar ini menjadi Favorit dan yang selalu dicari.

Sambal Asar

Sambal BaBa Asar adalah perpaduan gurihnya Ikan Tuna Asar Papua dengan cabai segar pilihan, dengan resep sambal yang sudah turun - temurun membuat rasa Sambal ini menjadi unik dengan rasa yang khas.





Sambal ROA

Siapa yang tidak mengenal Sambal ROA menjadi ciri khas beberapa daerah di Indonesia, dan Cita Rasa setiap sambal ROA berbeda di setiap kota

Kami menggabungkan Cita Rasa Sambal ROA dari beberapa daerah, dan Menghadirkan Sambal BaBa ROA dengan Rasa Khas Papua, sehingga membuat Sambal BaBa ROA juga menjadi Salah Satu Produk Best Seller kami

Rasa Khas Ikan ROA, berpadu Cabai Segar Pilihan serta Cita Rasa Nusantara menjadikannya Berbeda dari Sambal ROA yang lain



BaBa Frozenfood

BaBa Frozen Food, merupakan makanan Khas daerah yang dikemas dalam bentuk Frozen. Dimana Sambal BaBa ingin menghadirkan makanan Khas, yang anda masak sendiri dirumah untuk menghangatkan suasana makan anda bersama dengan keluarga tercinta. sehingga menciptakan rasa dan sensasi yang berbeda.

BaBaGor

Salah satu produk sambal baba untuk melengkapi hidangan makanan dikeluarga anda, dengan pemilihan bawang kualitas terbaik, membuat babagor menjadi salah satu pelengkap makanan yang wajib ada dimeja makan anda

Kata orang

Gurih, Bawang Gorengnya Wangi, dan teksturnya



Kata orang

Pedasnya Nampoll dan sangat cocok untuk ikan / ayam yang dibakar atar digoreng



Sambal Jahe Rica

Jahe merupakan salah satu bumbu masakan yang menyehatkan memadukannya dengan cabai segar merupakan salah satu tantangan kami, untuk memberikan cita rasa yang berbeda. Sambal ini merupakan salah satu produk Primadona Sambal BaBa, biasanya sambal ini dinikmati dengan lauk Ikan dan Ayam baik digoreng ataupun dibakar.



Bumbu Rawon BaBa

Rawon adalah masakan Indonesia berupa soup daging berkuah hitam sebagai campuran bumbu khas yang menggunakan kluwek, dengan potongan daging sapi dalam soup. Meskipun dikenal sebagai masakan khas Jawa Timur, dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur.

Bumbu Rawon BaBa hadir untuk memanjakan lidah anda yang suka makanan ini, dengan memasak sendiri dirumah untuk keluarga tercinta.

Sambal Bawang

Bawang merah Arso, Papua mempunyai kualitas yang sangat baik, wangi bawang yang sangat harum membuat sambal bawang mempunyai cita rasa yang berbeda.



Arso!

Arso adalah sebuah distrik di Kabupaten Keerom, Papua, Indonesia.



FoodStartup
Indonesia



Sambal Cumi Asin

Sangat Populer di kalangan pecinta Seafood dimana dalam sambal tersebut terdapat potongan Cumi-cumi Asin yang menggugah selera makan anda.



Kata orang

Kata Orang Sambal Kekinian ini, masih tetap akan eksis dengan perpaduan baby cumi yang gurih, sangat pas dinikmati dengan nasi panas.



Bumbu Konro BaBa

KONRO merupakan salah satu Makanan Khas Makassar yang sangat diminati warga makassar, KONRO adalah Tulangan Sapi / Iga yang direbus lama, dan dimasak bersama bumbu yang diracik khusus, dengan tambahan Kelapa Sangrai yang di haluskan. Sehingga membuat makanan menjadi salah satu makanan yang wajib dinikmati bagi warga makassar.



Bumbu Coto BaBa

Coto Makassar adalah makanan Khas Makassar, yang merupakan tradisional yang terbuat dari daging dan Jeroan (Isi Perut) yang direbus dalam waktu yang lama kemudian dicampur dengan bumbu yang diracik khusus.



Sambal BaBa menghadirkan BUMBU COTO BABA yang merupakan produk Inovasi dari Sambal BaBa, dimana kami ingin memberikan sensasi Memasak COTO Makassar sendiri dirumah untuk keluarga tercinta.

Sambal Ikan Asin

Sangat Populer dikalangan penikmat Nasi Goreng, dimana dalam Sambal tersebut terdapat potongan Ikan Asin yang menggugah selera makan anda. Dapat juga dinikmati dengan nasi putih.



Kata orang

Sambal Ikan asin ini sangat pas dimakan dengan Nasi panas .



Sambal Udang Rebon

Udang Rebon merupakan Varian rasa sambal ke 9 berbeda dengan Produk Sambal lainnya, kini Sambal BaBa menggunakan Olahan daging Udang segar untuk para pecinta udang diluar sana.

D'Cumi Rendang Cumi

Adalah Inovasi produk olahan Sambal BaBa, yang memadukan bumbu rendang khas BaBa dan baby cumi dari Medan.

Rendang cumi ini, kami buat menjadi makanan yang kekinian, dan tentunya sangat pas dinikmati bersama dengan Nasi Putih ataupun dijadikan sebagai Sambal.



D'Cumi - Cabe Ijo



D'Cumi - Rica²

Tuna Asar Istimewa

Olahan Ikan Asar Khas Papua yang tentunya mempunyai banyak manfaat mengandung 100% Ikan Tuna dengan Komposisi 50% Protein dan Omega 3 yang baik buat tubuh kita



Bukan Abon Ikan Biasa yang akan disukai anak dan keluarga



Sambal Teri ijo

Pepaduan Lombok Ijo, Cabai Rawit Ijo, dan Ikan Teri membuat Sambal ini mempunyai rasa yang Khas dengan penikmat Para pecinta Ikan Teri itu sendiri.



Lombok Kuning & Merah

Dengan cita rasa yang berbeda kami hadirkan lombok kuning dan lombok merah sebagai pelengkap masakan dan makanan anda, memberikan cita rasa pedanya khan disetiap masakan / makanan anda.



D'Tuna - Rendang Tuna

Premium Smoke Fish from Papua

Hasil Inovasi Sambal BaBa dengan mengkolaborasikan Bumbu Rendang, dan Ikan Tuna Asar, membuat Rendang Tuna menjadi pelopor rendang ikan kemasan pertama di Indonesia dan salah satu Best Seller produk kami.