



KETA FOODS

Importadores de Produtos Alimentares

3.º Trimestre de 2025

Segue-nos em



Qualidade que viaja contigo

Desde a origem até à tua despensa, sem perder o essencial.

Inovação sem perder a raiz

Tradição e vanguarda encontram-se em cada página.

Muito mais do que ingredientes

Inspiração, confiança e soluções em cada formato.

| ARROZ | FRUTOS DO MAR | CARNE | MOLHOS | SOBREMESAS | RAMEN | E MUITO MAIS...



O MELHOR DO JAPÃO ESTÁ NA KETA FOODS!



IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS

A Keta Foods é uma empresa com mais 16 anos de experiência na importação e distribuição dos melhores produtos da gastronomia japonesa. Os nossos responsáveis por compras e abastecimento selecionam os sabores mais autênticos e variados de diferentes origens ao redor do mundo, garantindo qualidade e inovação de acordo com as tendências do mercado. Além disso, contamos com uma logística organizada e flexível para garantir o transporte aéreo, marítimo e terrestre dos produtos, seguindo rigorosos padrões de qualidade e segurança.



NOSSA EMPRESA

QUALIDADE

A Keta Foods assume um compromisso com o futuro sustentável do planeta.

Cumpramos todos os padrões de higiene e segurança alimentar, executando e revendo periodicamente o Sistema HACCP implementado e outros programas postos em prática no sentido da melhoria contínua do sistema, como é o caso dos planos de Food Fraud e Food Defense.

Con el objetivo de garantizar la Seguridad Alimentaria de forma cada vez más eficaz, reforzando así la confianza de los clientes, Keta Foods tiene implementada la ISO 22000 desde 2025.

A maioria dos produtos são oriundos de fábricas certificadas numa ou várias normas de qualidade.



JAPANESE FOOD SUPPORTER

Este programa foi projetado pela organização japonesa "The Secretariat of Tastes of Japan" para certificar restaurantes, bares e fornecedores fora do Japão que oferecem alimentos e bebidas japonesas oficialmente como "japanese food supporter", com o objetivo de promover produtos agrícolas, florestais, pesqueiros e alimentícios japoneses em todo o mundo. O que fazemos? Nós, Keta Foods, somos uma "organização certificadora de Japanese Food Supporter" (desde 17 de março de 2020 sob o código J028), capazes de aprovar, mediante solicitação, nossos clientes (restaurantes e lojas) como "Japanese Food Supporter" em nome da organização japonesa "The Secretariat of Tastes of Japan", assim como a JETRO faz. Se estiver interessado, pode enviar a sua solicitação por escrito para o nosso departamento de atendimento ao cliente:

info@ketafoos.com

DISTRIBUIÇÃO

Disponhamos de uma frota de veículos de distribuição em bi-temperatura e mantemos acordos com empresas de transporte comprometidas com a entrega pontual de 24 a 48 horas em todo o território nacional.

A nossa equipa atendimento ao cliente multilíngue oferece um serviço disponível e próximo para qualquer consulta ou orientação, de acordo com as necessidades do cliente.



ARMAZENAMENTO

O nosso armazém está adaptado para a receção e armazenamento de produtos à temperatura ambiente refrigerados e congelados, recebidos estrategicamente em Vialonga (área metropolitana de Lisboa) para satisfazer todo o país.

A nível europeu, as nossas bases logísticas localizadas em Espanha, França, Bélgica, Suíça, Alemanha, Holanda, Itália e Polónia permitem-nos responder de forma ágil às diferentes necessidades de abastecimento dos nossos clientes.

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

Os nossos preços são indicativos e podem ser modificados sem aviso prévio, pois estão sujeitos à variação dos preços das matérias-primas e das taxas de câmbio das moedas. As fotos dos produtos também são apenas ilustrativas.

Antes de qualquer entrega, é necessário abrir uma conta com nosso departamento comercial. Para isso, é necessário preencher o formulário de abertura de conta, juntamente com os formulários correspondentes ao método de pagamento acordado.

O ATUM, UM MANJAR

FAMÍLIA DO ATUM-RABILHO

O atum-rabilho do Atlântico (*Thunnus thynnus*) é um manjar apreciado em países dos cinco continentes pelas suas excelentes propriedades gastronómicas e nutricionais, especialmente na cultura japonesa, onde faz parte da sua culinária desde 5000 a.C.

O compromisso da Keta Foods e Fuentes é fornecer o melhor atum-rabilho e entregá-lo aos nossos clientes em perfeitas condições, preservando suas propriedades organolépticas, com a quantidade ideal de gordura infiltrada e com todas as garantias de saúde e respeito à espécie e ao seu habitat.



Maestro ronqueador Cristian Tache

PESCA SUSTENTÁVEL E SELETIVA

Para a pesca, são utilizados métodos seletivos e sustentáveis, como a almadra e o cerco. A almadra é o método de pesca mais conhecido quando se fala em atum-rabilho e é o mais antigo, utilizado pelos fenícios há 3.000 anos. É um método de pesca fixo, instalado próximo à costa, que permite capturar os atuns-rabilhos que se dirigem para desovar no Mediterrâneo após uma longa jornada pelo Oceano Atlântico.

AQUICULTURA: OS VIVEIROS

A partir daí, nossa empresa parceira transporta-os para os diferentes viveiros de aquicultura no mar, onde permanecem por um período de 6 a 12 meses, sendo alimentados naturalmente com cavala, arenque e sardinha, até atingirem o nível ideal de gordura.

Esses exemplares são sempre pescados sob encomenda, seguindo a técnica japonesa do ***ikejime** para preservar todas as suas qualidades intactas.

***ikejime.** É um método de sacrifício do peixe que reduz o sofrimento do animal e ajuda a preservar a qualidade da sua carne.

O ATUM DA ALTA GASTRONOMIA

Os nossos atuns-rabilho são considerados atuns da alta gastronomia. Eles são altamente valorizados no mercado japonês, conhecido como o mais exigente e conhecedor do mundo. No nosso país, inúmeros chefs e restaurantes escolhem o atum-rabilho distribuído pela Keta Foods devido às suas qualidades para a alta gastronomia.



Chef Juan Bautista García Martín

CORTE DO ATUM-RABILHO

Do atum-rabilho, tudo é aproveitado. Cada parte tem características próprias e oferece possibilidades gastronómicas únicas, desde os cortes mais nobres do Atum-rabilho (como o lombo ou a ventresca, morrillo, carrillera, galete, osobuco, saku ou parpatana), peças que inspiram os chefs mais criativos a explorar territórios gastronómicos inovadores.



FUENTES
EL ATUN ROJO
EST. 1984

A Keta Foods obtém a certificação ISO 22000



Certificação.

A Keta Foods alcançou a certificação ISO 22000:2023, uma norma alimentar que define os requisitos para um sistema de gestão focado em garantir a segurança alimentar ao longo de toda a cadeia, desde a produção até ao consumidor final.

Esta conquista representa um compromisso sólido com a qualidade e segurança, assegurando produtos fiáveis e um serviço de excelência. A certificação reforça a nossa posição como referência em segurança alimentar, proporcionando confiança e tranquilidade aos nossos clientes.

Uma referência em segurança.



ÍNDICE



OVAS DE PEIXE 08

魚卵

FRUTOS DO MAR / PROD.MSC. 09

魚介類

PEIXES 12

鮮魚

CARNES 14

肉類

GYOZAS / BAOS 16

ギョーザ/バオ

SOBREMESAS 21

デザート

SOJA / VINAGRE 24

醤油/酢

SALADAS 28

サラダ

MOLHOS 29

ソース

CONSERVAS / FARINHAS 34

加工食品/粉類

ARROZ/PANKO/TEMPURAKO 35

米類 / パン粉 / 天ぷら粉

FIOS / MASSAS 36

麺類

LEGUMES E GENGIBRE 38

野菜/がり

WASABI / MOSTARDA 39

わさび/からし

ESPECIARIAS / OUTROS 41

スパイス/その他

ALGAS NORI 43

海苔

KAISO ALGAS/SÉSAMO 44

海藻/ごま

MISO/TOFU 45

味噌/豆腐

CARIL 47

カレー

BEBIDAS 49

ドリンク

CHÁ / INFUSÕES 50

茶

SAKE/LICORES 51

日本酒 / リキュール

SHOCHU/DEST. 59

焼酎 / ウイスキー

CERVEJAS 60

ビール

APERITIVOS E SNACKS 64

スナック

UTENSÍLIOS 65

厨房用品

PAUZINHOS / ESPETOS 72

箸 / 串

EMBALAGENS / TAKE AWAY 73

容器



ALASKA

SELVAGEM, NATURAL E SUSTENTÁVEL



Salmão Real e Sockeye



Bacalhau Negro



Ovas de Salmão (Ikura)



Vieiras do Pacífico



OVAS DE PEIXE



Ovas de Salmão Keta

いくら (アラスカ産)

Oncorhynchus keta

Ikura do Alasca

Código 200336

1 kg.



Ovas de peixe-voador

とびこ オレンジ

Cheilopogon heterurus

Tobiko laranja

Código 204113 (Islândia) 500 gr.

Código 136460 (TW) 500 gr.



Ovas de peixe-voador

とびこ わさび

Tobiko Wasabi

Código 136490 (TW)

500 gr.



Ovas de peixe-voador

とびこ ゴールド

Tobiko gold

Código 203620 (TW)

500 gr.



Ovas de peixe-voador

とびこ ゆず

Tobiko yuzu

Código 203619 (TW)

500 gr.



Ovas de peixe-voador

とびこ ブラック

Tobiko Preto

Código 136920 (TW)

500 gr.



Ovas de peixe-voador

とびこ 赤

Tobiko vermelho

Código 136950 (TW)

500 gr.



Pasta de ovas de bacalhau picante

明太子

Mentaiko

Código 203999

500g



Ovas de capelão

真砂

Código 203189

500 gr.

Sem corante azóico

Código 203789

500 gr.



Ovas de Capelão pretas

真砂 わさび味

Masago Preto

Código 204175

500 gr.



Ovas de Capelão verdes

真砂 わさび味

Wasabi

Código 203790

500 gr.



Ovas de ouriço-do-mar

冷凍うに

Strongylocentrotus franciscanus

Código 136710 (Canadá) 100 gr.

Strongylocentrotus droebachiensis

Código 202130 (Islândia) 100 gr.



Ovas de ouriço-do-mar galego

ガリシア産 冷凍うに

Paracentrotus lividus

Código 204600 250 gr.



Ovas de ouriço-do-mar

ガリシア産 生うに

Paracentrotus lividus

Código 201386

1 kg.



Ovas de ouriço-do-mar

ガリシア産うに缶

Paracentrotus lividus

Código 201387

120 gr.

FRUTOS DO MAR



Camarão cozido para sushi

寿司エビ

Sushi Ebi

Código 203726 Tamanho: 4L 8,5-9 cm

30pcs

Código 200266 tamanho: 5L 9-9,5cm

30pcs



Camarão Black Tiger
(descascadas e limpas)

尾付きむき海老

Código 201353 16/20 (40P)



Camarão para tempura

伸ばしエビ

Nobashi Ebi

Código 201352 5L (20 pcs 21,5 gr/pza)

Código 201615 4L (20 pcs 18 gr/pza)

Código 204368 3L (14-15cm 20 pcs 300g)



Camarões tigres

ブラックタイガー

Black Tiger 16/20

Código 201094

800 gr.



Ama Ebi Camarão Doce em Carpaccio.

甘えびカルパッチョ

Código 204672

30 gr.



Camarões Ebi Chili

エビチリ

Código 204088

1 kg.



Camarão com fio de batata

エビポテトロール

Código 201618 10 ud. 250 gr.



Camarão pré-frito tempura

エビ天ぷら

Código 201356

Grande 250 gr. Tabuleiro 10ud.

Código 201357

Mediano 190 gr. Tabuleiro 10ud.



Camarão com panko

エビフライ

Ebi Fry

Código 201354 4L "Kiwami" Grande 390 gr.

Tabuleiro 10ud.

Código 201355

Mediano 250 gr.

Código 203308

1 kg. Caixa 40ud.

Código 204476

300 gr.

Bandeja 10 ud.



Brocheta Langostino Torpedo

エビフライ串

Código 204505 20 pcs / 500 gr.



Rolinho de camarão em massa filo

エビ春巻き

Código 202303 40 pcs / 800 gr.



Rolinho de camarão em massa filo

エビバーガーパテ

Código 201826

70 gr. x 10



Lagosta carne crua

ロブスター

Cauda + pinças + pernas

Código 201384 (113a 142gr.) Large

Código 203639 (93a 112gr.) Small

6 piezas pacote



Ama Ebi descascado

甘えび 寿司ネタ

Pandalus borealis

Muki Amaebi

Código 136534

30 ud.



Ama Ebi inteiro

甘海老

Pandalus borealis

Amaebi

Código 200565 70/90 ud. 1 kg.



Ostra francesa 1/2 concha n° 2

フランス産 牡蠣

Crassostrea gigas

Código 201505

48 peças Caixa



Vieira do Pacífico 1/2 concha

太平洋ホタテ

Argopecten purpuratus

Código 203642 Tabuleiro 6 ud.



Vieira da Patagônia

ホタテ貝

Kobashira

Código 201953 5 gr/peças 2 kg.



Chikuwa de peixe "Kibun"

紀文 竹輪

Código 204570

160 gr.



FRUTOS DO MAR MARISCOS



Pernas de caranguejo-da-neve

ボイルずわいがかに 脚
(Carne de caranguejo-da-neve)
Código 201349 kg.



Patas de caranguejo da neve

ボイルずわいがかに 足
(Carne de caranguejo da neve)
Código 204149 250 gr.



Narutomaki

紀文 なんと巻
Pastel de peixe
Código 204126 160 gr.



Palitos de surimi 18 cm

かにかま
Kanikamaboko
Código 200191 1 kg.



Salmão em fatias

サーモン 寿司ネタ
Salmo salar
Salmão para sushi
Código 201153 8 gr. x 20 Peças



Lula em fatias

いか 寿司ネタ
Ika neta
Código 200236 20 Peças (160 gr.)



Polvo em fatias

たこ 寿司ネタ
Octopus spp
Polvo para sushi neta
Código 136820 8 gr. x 20 Peças



Amêijoia vermelha

北寄貝
Código 136540 kg.



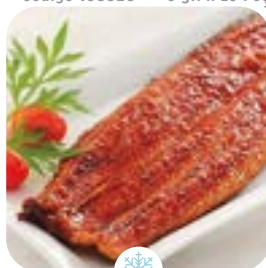
Unagi kabayaki em fatias

うなぎ 寿司ネタ
Sushi neta
Código 200052 8 gr. x 20



Congro preparado

あなご蒲焼き
Anago kabayaki
Código 202343 9 oz 250 gr.



Unagi kabayaki em filete

うなぎ蒲焼き
Enguia preparada
Código 136603 9 oz 250 gr.
Código 202011 10 oz 285 gr.
Código 204383 14 oz 400 gr. aprox.



Cavala marinada

しめ鯖スライス
Shime Saba
Origem: China
Código 202006 160 gr. (20 Peças)

DESTACADOS



SOFT SHELL CRAB - CARANGUEJO DE CASCA MOLE

ソフトシェルクラブ

Hotels	Primes	Jumbo
Código 136550	Código 200277	Código 200104
(18 Peças) 1 kg	(14 Peças) 1 kg	(12 Peças) 1 kg
Mediums	Whales	
Código 201621	Código 200738	
(24 Peças) 1 kg	(9 Peças) 1 kg	

Origem: Espanha

Código 136601	7 oz 200 gr.
Código 200878	8 oz 220 gr.
Código 204404	9 oz 255 gr.
Código 204347	10 oz 285 gr.
Código 201503	250-300 gr.
(Sem glúten)	
Código 204484	Rostrata

Consulte-nos sobre outros produtos relacionados com a Enguia (Fresca, eviscerada, em filetes, viva, cabeça + espinhas, defumada em pedaços e defumada em migalhas). Disponível Enguia fresca (temporada)



Enguia defumada

うなぎの燻製
Enguia preparada
Código 202562 Filé 500 gr.
Código 203089 Inteiro kg.



Enguia assada sem molho

うなぎの白焼き
Unagi Shirayaki
Código 202563 Filé 180/220 gr.



Enguia semi-curada

うなぎ 半生
Código 203058 Filé 150 gr. aprox. 2 pzas x pacote



PEIXES - MARISCOS MSC E ASC



Kanikama para sushi

かにかま 寿司ネタ

Código 200230 64 pcs. 500 gr.



Pescada negra (Peixe-gelo-da-Patagônia)

銀むつ

Eviscerado, sem cabeça, sem cauda

Código 201362 4 a 6 kg./pieza

Código 203749 Filete



Lagosta crua Tristan

イセエビ

Jasus tristani

Código 201627 310 a 460 gr.



Filete Tilapia

イズミダイ

Oreochromis niloticus

Izumidai

Código 201151 Caixa 5 kg.



Carne de caranguejo Kani

ずわいがかに肉

Snow crab (opilio)

Zuwaigani

Código 201925 320 gr.

Código 201674 "Kiwami" 320 gr.



Sushi Ebi

寿司エビ

Código 201735 Talla : 3L 8-8,5cm
30 pcs



Izumidai Tilapia sushi neta

イズミダイ 寿司ネタ

Oreochromis niloticus

Código 204483 160 gr. (20x8gr.)



Vieiras

ホタテ貝

Hotate. "Congelação a bordo, qualidade para sashimi".

Código 200045 10/20 (33P)

Código 136661 20/30 (45-50P) 1 kg.



Tentáculos de polvo premium cozidos "Fremantle"

プレミアム蒸シタコ

Octopus djinda

Código 204511 1 kg.



PEIXES

SALMÓN



Salmão vermelho Sockeye selvagem do Alasca

天然アラスカ産サーモン

Oncorhynchus nerka

Código 201144

kg. H&G

Código 202028

kg. Filete



Salmão norueguês

ノルウェー産サーモン

Salmo salar

Código 201103

kg.



Filete de Salmão Real "Ora King"

キングサーモン フィレ

Código 202184

kg.



Filete Salmão norueguês

ノルウェーサーモン フィレ

Código 201700

kg.

Filete Salmão norueguês TrimD

(sem gordura nem espinhas)

Código 203080

kg.



Cubos de salmão norueguês

ノルウェーサーモン角切り

Código 204049

1 kg.



Salmão real selvagem do Alasca em filete

アラスカ産 天然紅鮭

Oncorhynchus nerka

Código 204001

kg..

ATUM



Consulta para outros cortes de atum ultracongelados: morrillo, bochecha, ossobuco, saku, barbatana.



Lomo y ventresca del Lombo e barriga do melhor atum Bluefin

本 まぐろ

Thunnus thynnus



Atum lomo

冷凍まぐろ 赤身

Thunnus albacares

Código 201507

kg.



Atum "miúdos"

まぐろ中落ち

Thunnus thynnus

Código 201737

kg.



Cubos de atum

冷凍まぐろ 角切り

Thunnus albacares

Código 201159

2 kg.

Código 204146

500 gr.



Tuna Saku (peça) de 250-300 gr

まぐろ 柵切り

Thunnus albacares

Código 203262

kg.



Tataki de bonito de ventre riscado

カツオたたき

Katsuwonus Pelamis

Código 204572 (calibre 250-550 gr.)

NEW

A frescura do atum rabilho chama-se

HASPAC TUNA

HACCP ARCTIKO



Atum Saku OTORO

冷凍まぐろ 柵切り 大トロ

Thunnus thynnus

Código 204441

kg.



Atum Saku lomo AKAMI

冷凍まぐろ 柵切り 赤身

Thunnus thynnus

Código 204442

kg.



Atum Saku lomo CHUTORO

冷凍まぐろ 柵切り 中トロ

Thunnus thynnus

Código 204443

kg.



Atum Yellowfin lombo

冷凍キハダマグロ

Thunnus albacares

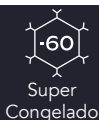
Code 204575

kg.

Outros Cortes Disponíveis

204564 SEMI Saku atum akami · 204577 Cabeça Ventresca de Atum Vermelho · 204580 Cabeça de lombo de atum rabilho

204578 Costela de atum rabilho · 204579 Sangacho com carne de atum



Super Congelado



Atum-rabilho FAO 34



Corte à medida



Segurança alimentar: Qualidade Sashimi



Garantia de fornecimento 365 dias



Sem desperdício

PEIXES

HAMACHI



ハマチ フィレ
ヒラマサ フィレ
Seriola lalandi

Código 200551
Origem: Japão
Código 201619
Origem: Australia



Hamachi filete (Hiramasa)

ヒラマサ
Seriola lalandi
Hiramasa
Código 201073 kg.
Origem: Países Baixos
Código 204509 kg.
Origem: Australia



Hamachi inteiro (Hiramasa)

ハマチ
Código 201074 kg.
Origem: Países Baixos
Código 204510 kg.
Origem: Australia

PESCADA



Merluza negra filetes "Iceberg"

マジェランアイナメ
Código 204649 kg.

ROBALO



Lubina semisalvaje entera

すずき
Dicentrarchus labrax
Código 202514 2000-2500 gr.

ESCOLAR PRETO



Escolar negro em lombo

バターフィッシュ
Lepidocybium flavobrunneum
Peixe manteiga
Código 201065 kg.



Escolar Negro Lombo Premium

プレミアム バターフィッシュ
Código 202659 kg.

BLACK COD - BACALHAU NEGRO



Gindara do Alasca (Peso variável por kg.)

銀鱈
Bacalhau Negro Selvagem · Eviscerado e sem
cabeça
Código 201623 5-7 Lbs
Código 136470 +7 Lbs
Código 203699 +4/5 Lbs

POLVO / LULA



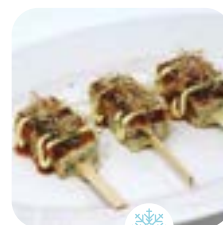
Pedaços de polvo panados

タコ竜揚げ
Tako Tatsuta Age
Código 201626 1 kg.



Takoyaki

たこ焼き
Bolinhas de polvo
Código 201021 1,5 kg. (50 Uds X 30 gr.)
Origem: China
Takoyaki Kiwami
たこ焼き "極"
Código 203766 1,2 kg. (40 Uds X 30 gr.)
Origem: Vietname



Espetadas de okonomiyaki

お好み焼きスティック
Código 202004 450 gr.
(15Uds x 30 gr.)



CARNES



Espetadas de frango grelhados no carvão com molho yakitori

焼き鳥・もも肉

Yakitori de pollo

Código 137730

(35 gr. x 50 brochetas) x 2 paq.

Código 203285

Kiwami 40 x 40 gr.



Espetada de bolinhas de frango grelhadas com molho yakitori

つくね

Tsukune

Código 203847

(40 gr. x 25 brochetas)



Bocadinhos de frango com especiarias japonesas

若鶏唐揚げ

Tori karaage

Código 137700

600 gr.



Bocadinhos de frango com especiarias japonesas

若鶏唐揚げ (レンジ対応)

Tori karaage

Micro-ondas

Código 137670

500 gr.



Tori karaage "Kiwami"

若鶏唐揚げ "極"

Código 202711

2 kg.



Tiras de frango grelhadas

ローストチキンストリップ

Código 202478

2,5 kg.



Tiras de frango "sweet & chili"

若鶏唐揚げ

Código 100980

2 kg.



Asinhas de frango com sésamo

ごま手羽

Código 137750

1 kg (20 Peças)



Frango assado peito de frango

Código 202479

110-130 gr.

2,5 kg.



Carne de pato confitada desfiada

Código 203959

1 kg.



Pato desossado

Código 201132

650 gr.



Tori karaage

鳥唐揚げ フィレ

Código 203886

115g*10



Escalopes de foie

フォアグラ エスカロップ

Código 201091

1 kg.



Foie mi-cuit 98°

フォアグラ・ミ・キュイ

Lata

Código 201089

1 kg.



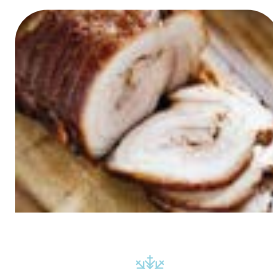
Magret de pato

マガレカナール

Entero

Código 201090

kg.



Chasu (barriga de porco marinada)

豚バラチャーシュー

Código 202864

500 gr.

WAGYU

和牛



**Miyazaki Filé mignon
(Lombo)**

ヒレ
Código 201611 A5
Código 204359 A4



**Miyazaki Striploin
(Lombo baixo)**

サーロイン
Código 203955 A5
Código 202679 A4



**Miyazaki Ribeye
(Lombo alto)**

リブローズ
Código 204433 A5
Código 204268 A4



Hambúrgueres Wagyu

ハンバーガーパテ
Código 201071 180 gr.



Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

AJINOMOTO
FROZEN FOODS

Gyoza ギョーザ

DIFERENTES CORES
para identificar o sabor

**MUITO FÁCIL DE
COZINHAR E PREPARAR**

GYOZA
IMPRESCINDÍVEIS NO SEU MENU!

**UMA MASSA
ELÁSTICA E FINA**

Que não se rompe ao cozinhar

QUALIDADE CONSTANTE

MUITO VERSÁTIL
Ideal como aperitivo, entrada,
prato principal ou mesmo
sobremesa!

Sugestão de apresentação



Gyozas de
verduras
Código 204444
30 pcs. (600 gr.)

Gyozas de
Frango e
verduras
Código 137720
30 pcs. (600 gr.)

Gyozas de
porco
Código 200708
30 pcs. (600 gr.)

MARCA
Nº1
DE GYOZA
EN JAPÓN

Eat Well, Live Well.

Aj
AJINOMOTO

AJINOMOTO

**Chicken
Karaage** 若鶏から揚げ

**COM FRANGO
TENRO E SUCULENTO**

**MÚLTIPLOS
USOS**

Bocadinhos de frango
com especiarias
japonesas
チキン&野菜餃子

Tori karaage
Código 137700 600 gr.

EXPERIÊNCIA JAPONESA
AO SERVIÇO DA AUTENTICIDADE DO
SEU MENU

**PANADO SABOROSO E
CROCANTE**

**UMA RECEITA TIPICAMENTE
JAPONESA**

Sugestão de apresentação



CHIMEI
奇美食品

刈包

Gua Bao



CHIMEI Gua Bao

O nosso Gua Bao é preparado com uma técnica especial de amassar que proporciona uma textura macia e húmida. Para rechear o Gua Bao, você pode adicionar barriga de porco cozida chinesa com folhas de mostarda em conserva ou frango frito ocidental com alface para realçar o sabor da comida.

GYOZAS / BAOS



Burger bao

刈包 パオバーガー

Código 201762 100 gr. x 10 ud.



Pão « GWA BAO » Preto

割包 パオ 黒

刈包 パオ 黒

Código 201974 30 gr. x 20 pza

Código 201975 60 gr. x 20 pza



Pão « GWA BAO » mini

割包 パオ ミニ

Código 201976 10 ud. x 30 pza.



Pão « GWA BAO »

刈包 パオ

Código 203469 30 gr. x 10 pza.

Código 203470 60 gr. x 20 pza.



Bao recheado de vegetais/ gengibre

ビーガン肉まん

Código 203811 32 gr. x 6 ud.



Shumai de porco

豚焼売

Empanadillas de cerdo

Código 203774 20 pcs. (400 gr.)



Rolinhos de primavera vegetarianos

野菜春巻き

Código 202435 10 pcs. (25 gr.)



Rolinhos primavera Pato com Hoisin

海鮮醬 鴨春巻き

Código 204472 40x25 gr.



Hagkao de frutos do mar

海老蒸し餃子

Dumpling de frutos do mar

Código 201622 20 pcs. (500 gr.)



Nems de camarão e verdura

ベトナム春巻き ネム

Rollitos vietnamitas

Código 202081 10 pza.x 20 gr. Bandeja



Croquetes japoneses de abóbora

かぼちゃコロッケ

Kabocha Korokke

Código 202693 8 pcs. (400 gr.)



Samosas de frango ao curry

チキンカレーサモサ

Código 204052 20 ud.



Pasta rolo primavera

春巻きの皮

Código 202078 30 folhas 21,5 cm.

Código 202152 30 folhas 25 cm.

Código 201631 30 folhas 25 cm.



Pasta de pato à Pequim

北京ダックの皮 カオヤーピン

Código 201616 130 mm 17 Paq.x 6 Pza.



Pasta de Wan tun

ワンタンの皮

Código 201133 200 gr.



Massa Wan Tun para Fritar

ワンタンの皮

Código 204594 250 gr.



Pasta de Gyoza

餃子の皮

Gyoza No Kawa

Código 201162 24 ud.
Código 202242 50 ud. (305 gr.)



Pasta Gyoza

餃子の皮 グルテンフリー

Código 204227 22 folhas x 30

GYOZAS / BAOS



Gyozas de frango "Hamamatsu"

チキン&野菜餃子
Código 202394 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de porco

豚餃子
Empadillas de cerdo y verduras
Código 201098 20 pcs. (460 gr.)



Gyozas de frango pré-douradas "Hamamatsu"

焼き餃子 鶏
Código 202587 30 pcs. (570 gr.)



Gyozas vegetais "Hamamatsu"

焼き餃子 野菜
Código 203668 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de camarões

エビ餃子
Código 201101 20 pcs. (400 gr.)



Gyozas de tofu e verduras

豆腐と野菜餃子
Código 202630 22 gr. x 30 ud.



Gyozas de camarão e gengibre

海老生姜餃子
Código 201624 8 pcs. (240 gr.)



Gyozas de camarão "Pré-Douradas"

海老餃子 焼き目つき
Código 202718 20 gr x 30 ud.



Gyozas "Ajinomoto" de frango ou vegetal para micro-ondas

チキン餃子 電子レンジ対応
Código 204432 (590 gr.)
野菜餃子 電子レンジ対応
Código 204448 (590 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de camarões para micro-ondas

エビ餃子 電子レンジ対応
Código 204449 (590 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de cogumelos e edamame

きのこ&枝豆餃子
Código 204523 20 pcs. (400 gr.)



Gyozas Tori "Ajinomoto" de frango

チキン&野菜餃子
Código 137720 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de porco

豚餃子
Código 200708 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de verduras verdes

ほうれん草入り野菜餃子
Código 204444 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de katsu curry

チキンカツカレー餃子
Código 203074 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de pato

鴨餃子
Código 202190 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas rosa "Ajinomoto" de camarões

エビ餃子
Código 201625 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de maçã

りんご餃子
Código 200586 20 pcs. (400 gr.)



Gyoza yasai "Ajinomoto" de verduras

野菜餃子
Código 137481 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "Ajinomoto" de carne de vaca e verduras

牛肉と野菜の餃子
Código 203783 30 pcs. (600 gr.)



little moons

HELADO MOCHI

gelados
de outro
mundo



SOBREMESAS



Mochi gelado de coco
もちアイスクリーム
ココナツ
Código 201341 32 gr. x 6 ud.



Mochi Ganache de chocolate
もちアイスクリーム
チョコレート
Código 201785 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de framboesa
もちアイスクリーム
ラズベリー
Código 202053 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de morango
もちアイスクリーム
ストロベリーチーズケーキ
Código 201782 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de morango com natas
もちアイスクリーム
イチゴ&クリーム
Código 203686 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de pistácio
もちアイスクリーム
ピスタチオ
Código 202472 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de manga
もちアイスクリーム
マンゴーチーズケーキ
Código 201815 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de maracujá e manga
もちアイスクリーム
パッションフルーツ&マンゴー
Código 202471 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de framboesa / chocolate branco
もちアイスクリーム
ストロベリーチーズケーキ/ホワイトチョコ
Código 203736 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de manga
もちアイスクリーム
マンゴーチーズケーキ
Código 201987 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de chocolate branco e caramelo
もちアイスクリーム
ホワイトチョコレート&キャラメル
Código 204468 32 gr. x 6 ud.



Mochi gelado de baunilha
もちアイスクリーム バニラ
Código 204147 32 gr. x 6 ud.



Mochi chocolate
もちアイスクリーム
チョコレート
Código 204529 Cajita 2 uds.



Mochi de cheesecake de morango
もちアイスクリーム
ストロベリーチーズケーキ
Código 204530 Cajita 2 uds.



Mochi de gelado de lichia e framboesa
もちアイスクリーム ライチ&ラズベリー
Código 204589 32 gr. x 6 ud.





MOCHI CREAM

SEM
LACTOSE



Mochi Cream de Yuzu

Código 202248 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Chá Verde

もち抹茶

Código 202527 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Morango

もちストロベリー

Código 202540 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Chocolate e Banana

もちチョコ&バナナ

Código 202537 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de sésamo

もち黒ごま

Código 202542 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Café

もちコーヒー

Código 202539 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Manga

もちマンゴー

Código 202538 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Caramelo e Amêndoas

もちキャラメル&アーモンド

Código 202541 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Abacaxi e Coco

もちココナッツ&パイナップル

Código 202532 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Castanha

もちマロン

Código 202543 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de baunilha

もちバニラ

Código 202544 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Chocolate

もちチョコレート

Código 203729 40 gr. x 6 ud.



Mochi Cream de Shiro-an Matcha

もち抹茶あんクリーム

Código 203759 40 gr. x 6 ud.

SOBREMESAS



Mochi crepe branco

もちクレープ 白
Código 201160 120 p. x 27,5 gr.



Mochi de feijão encarnado e flor de cerejeira

桜餅
Sakura Mochi
Código 203820 50 gr. x 6 ud.
Origem: Japão



Dorayaki sin relleno

どら焼きの皮
Código 202241 (15 gr. x 2) x 70



Dorayaki de feijão encarnado

どら焼き 小倉
Código 200341 60 gr. x 5 ud.

Dorayaki de chocolate

どら焼きチョコレート
Código 201174 60 gr. x 5 ud.

Dorayaki de yuzu

どら焼き 柚子
Código 201165 60 gr. x 5 ud.



Doce de feijão Koshi-An

こしあん 赤練り
Aka-Neri
Código 203437 3 kg.



Taiyaki mini

ミニたい焼き 小倉
Código 204460 30gr x 10 ud.



Tiramisú de chá verde

抹茶ティラミス
Código 201047 Por ud.



Cheesecake de Matcha

抹茶チーズケーキ
Código 203444 1 kg.



Trufas de saquê

チョコレートトリュフ 酒
Código 201391 kg.

Trufas de chá verde

チョコレートトリュフ 抹茶
Código 201392 kg.

SORVETE



Sorvete de chá verde

抹茶 アイスクリーム
Código 201040 1 L.
Código 203312 4 L.



Sorvete de sésamo

黒ごま アイスクリーム
Código 203315 1 L.
Código 203313 4 L.



Gelado de feijão encarnado

小倉 アイスクリーム
Código 203314 1 L.
Código 201042 4 L.



Gelado violeta

スミレ アイスクリーム
Código 201046 4 L.



Gelado de baunilha

バニラアイスクリーム
Código 201048 4 L.



Sorvete de wasabi

わさびシャーベット
Código 201049 4 L.



Sorvete de lima

ライム シャーベット
Código 201045 4 L.



Sorvete sake

酒シャーベット
Código 201044 4 L.



Sorbete de coco y yuzu

ココナッツとゆず
シャーベット
Código 203849 4 L.



Sorvete de melão Furano

富良野メロン
シャーベット
Código 203859 4 L.



Sorvete de sal marinho e baunilha

塩麹とバニラの
アイスクリーム
Código 203930 4 L.

SOJA / VINAGRE



SHODA SHOYU CO., LTD.



Molho de Soja Premium Tatsumi

天然醸造 "異" 丸大豆醤油 濃口
Código 203730



Molho de Soja de Dupla Fermentação

丸大豆醤油 二段熟成
Código 202491



Molho de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Formato BIB con grifo
Código 132050
Código 132090



Molho de Soja com Baixo Teor de Sal

減塩醤油 (GMOフリー)

Gen-en Shōyu
18 L. Formato BIB con grifo
1 L. Código 132110
Código 201439



Molho de soja (arroz) "Shoda"

米醤油 (GMOフリー)

Código 204499



Molho de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Código 202787



Molho de Soja

Dispenser 150 ml.

濃口醤油 (GMOフリー)
1,8 L. Koikuchi Shōyu
Código 132030
Normal
Gen-en Shōyu
Código 201526
Baja en sal

KiWAMi.



Molho de Soja em saquetas "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 "極"
Código 201716 15 ml x 400 Pza.
Código 203281 10 ml x 100 Pza.
Baixo teor de sal



Shiro Shoyu Molho de soja branca

白醤油
Código 200310

Os pacotes de molho de soja podem ser personalizados com o seu logotipo, cores corporativas e/ou nome comercial. Consulte-nos sobre o pedido mínimo, prazo de entrega e preço.



Mini Molho de Soja em sachês Shoyu

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック
Código 180000 (15 ML x 250 Pcs) x 2



Mini molho de soja em saquetas (bolsinhas) Shoyu

濃口醤油 (GMOフリー)
ミニパック
Código 180050 6,8 ml x 200 Pcs



Molho de Soja Tamari Molho de Soja

たまり醤油 濃口醤油 (GMOフリー)

Tamari Shoyu "Ichibiki"
Código 201795 300 ml.
Código 201441 1,8 L.
Koikuchi Shōyu
Código 180570 500 ml.



Molho de Soja "Kiwami"

醤油 "極"
Código 203364 18 L.
Código 202554 18 L.
減塩醤油 (GMOフリー) "極"
Baixa em sal



Salsa soja transparente

透明醤油
Álcool 12° vol.
Código 204280



Molho de Soja

ヤマサ 濃口醤油
Código 200958
Yamasa
1 L.



Molho de soja premium "Marunaka"

18 丸中醤油
Código 204566 720 ml.



Molho de Soja Tamari

ヤマサ
たまり醤油 (グルテンフリー)
Yamasa
Código 202095 500 ml.



Molho de Soja Claro para Saladas

ヒガシマル 薄口醤油
Hihashimaru
Código 201186 1,8 L.



Molho de Soja Extra

正田醤油 特選醤油
Código 203866 19 L.
Shoda Tokusen



Vinagre vermelho Akazu "Yokoi"

赤酢 ヨコ井の珠玉
Código 203827 20 L.



Vinagre "Mizkan" Yusen

米酢 優選
Código 204556 20 L.



Molho de Soja Transparente

ヨコ井 江戸丹念酢
Álcool 12° vol.
Código 204046 1,8 L.



Vinagre para sushi "Otafuku"

オタフク 寿し酢
Código 204431



Hon Mirin "Takara"

タカラ本みりん
Origem: Japão
Álcool 12°
Código 134080 500 ml.
Álcool 12,9°
Código 203557 1,8 L.
Álcool 12°
Código 203195 20 L.



Mirin Fu "Takara"

Sem Álcool
タカラ みりん風
Código 134020 19 L.

TAMANOI VINEGAR



Vinagre de arroz Sakura

タマノイ 米酢 さくら

Origem: Japão

Tamanoi
Código 201202 20 L.



Vinagre de arroz Kinari

タマノイ 米酢 生成

Origem: Japão

Tamanoi
Código 202387 20 L.



Vinagre preparado para sushi

タマノイ すし酢 TA-EU

Origem: Japão

Tamanoi
Código 203960 20 L.

Origem: EU

Tamanoi
Código 204446 20 L.



Vinagre Preto de arroz Kurozu

タマノイ 黒酢

Origem: Japão

Tamanoi
Código 202226 500ml



Vinagre de arroz

タマノイ 米酢

Origem: Japão

Tamanoi
Código 202227 500ml



mizkan™

二百
220
YEARS OF
JAPANESE
CRAFT



やがて、いのちが変わるもの。

TRAZENDO SABOR À VIDA

**NA MIZKAN TEMOS UM OBJETIVO MUITO
SIMPLES, FAZER VINAGRES E TEMPEROS
JAPONESES QUE DÃO VIDA AO SABOR**

A criatividade pioneira está no centro da história da Mizkan desde 1804. O nosso início começa com o nosso fundador, um humilde fabricante de sake. Ele começou a fazer vinagre com sobras de borras do fabrico de sake, criando sabores umami mais ricos com acidez picante que se equilibravam harmoniosamente com arroz de sushi e ingredientes culinários. Ainda hoje, ao longo de 8 gerações, a família Nakano continua a fabricar ingredientes que incorporam os verdadeiros sabores japoneses.

O PROCESSO CONTINUA JUNTAMENTE CONSIGO



DIPS



MARINADAS



SUSHI



DIGITALIZE
PARA DESCOBRIR
MAIS



DESCUBRA A NOSSA GAMA COMPLETA DE INGREDIENTES

mizkanchef.com/pt-pt @mizkan_chef_uk MizkanChefUK



DANDO VIDA AO SABOR DO SUSHI



ARROZ DE SUSHI TEMPERADO



SUSHI



POKE-BOWL

VINAGRES



Vinagre de arroz Shiragiku "Mizkan"

Código 135000 20 L.
Código 203862 1.8 L.

Vinagre elaborado con posos de sake



Vinagre Suehiro "Mizkan"

Código 135010 20 L.



Vinagre "Mizkan" Fuji

Código 204470 18 L.

CONDIMENTOS PARA SUSHI



Vinagre preparado para Sushi

"Mizkan"
Código 135091 18 L.

CONDIMENTO ESTILO MIRIN



Honteri Mirin "Mizkan"

Código 134051 18 L.
Código 203864 1.8 L.
Baixo teor alcoólico



DESCUBRE A NOSSA GAMA COMPLETA DE INGREDIENTES

Mizkanchef.com - @mizkan_chef_uk f Mizkan Chef UK

Source: INTAGE SCI (age 15-79) Mar 2023-Feb 2024. Monetary amount based on the value JPY of the categories (Category division is based on Mizkan guidelines)

SALADAS



Goma de wakame

冷やしわかめ

Salada preparada com algas e sésamo

Código 200676 (Hanabi) 1 kg.

Código 201036 Natural sin colorante 1 kg.



Salada de hijiki, edamame & quinoa

ひじきとキヌアのサラダ

Código 201574 1 kg.



Salada de hijiki e raiz de lótus

ひじきサラダ

Código 204089 1 kg.



Salada de lagostins

カニサラダ

Salada preparada de lagostins, lulas, batata, masago.

Código 201533 500 gr.



Salada de lulas e legumes preparada

中華いか山菜

Chuka ika Sansai

Código 201530 1 kg.

Código 137370 1 kg.



Salada de salmão fumado

スモークサーモンサラダ

Código 204087 500 gr.



Omelete japonesa

厚焼き卵

Tamago yaki

Atsuyaki Tamago

Código 201309 400 gr.



Raiz de lótus fatiada

レンコンスライス

Renkon slice

Código 201134 500 gr.



Edamame pré-cozinhado

枝豆 塩味

Sementes de soja verdes

Código 136750 Nissui 400 gr.



Edamame pré-cozido

枝豆

Sementes de soja verdes

Código 204031 Hanabi 400 gr.



Edamame descascado "Hanabi"

Sementes de soja verdes

Código 204032 Hanabi 500 gr.



Edamame descascado "Nissui"

Sementes de soja verdes

Código 136751 Nissui 500 gr.



Folha de lima

ライムリーフ

Código 201465 114 gr.



Folha de bananeira

バナナの葉

Folha de bananeira

Código 201463 454 gr.



Folhas de shiso

大葉

Oba

Código 201075

Bandeja 15 ud.



Soja fermentada

納豆

Natto

Código 201168

45 gr. x 4 Paq.

DAISHO



Molho Yakiniku

焼肉通りにんにくしょうゆ
Código 133249 1,15 kg.



Molho Yakiniku

焼肉通りにんにくしょうゆ
Código 202286 575 gr.



Molho Teriyaki

照焼のたれ 業務用
Código 203577 1,25 kg.



Molho Teriyaki

照焼のたれ 小売用
Código 203578 180 gr.



Molho Yakiniku con Sriracha

焼肉通リ シラチャ風味
Código 201955 1,22 kg.



Ajiko Tempero Japonês

味 塩こしょう
Código 204590 225 gr.

O BOM GOSTO FAZ-TE FELIZ!

Com a nossa filosofia corporativa "o bom gosto faz-te feliz", a nossa missão é levar "Oishii (delicioso)" do Japão ao mundo.

MOLHOS



Óleo de sésamo 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Goma Abura
Código 140210 550 ml.



Óleo de sésamo 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Código 140200 1,65 L.



Óleo de sésamo 100%
純正 ごま油 (業務用タイプ)
Código 201952 18 L.



Óleo de Canola com Yuzu "Kinjirushi"
柚子オイル
Código 204360 138 gr.



Óleo com aroma de trufa negra
黒トリュフオイル
Código 201461 250 ml.



Óleo de pimenta picante
ラー油
Código 201379 185 ml.



Kimuchi No Moto "Momoya"
キムチの素
Origem: Japón
Código 200692 450 gr.
Código 201780 1,2 kg.
Código 201645 20 kg.



Molho de peixe
ニョクマム (魚醤)
Código 201449 725 ml.



Molho Yakiniku com Sriracha "Daisho"
焼き肉のたれ シラチャ
Salsa barbacoa con Sriracha
Código 201955 1,22 kg.



Molho Yakiniku "Daisho"
焼肉通りにんにくしょうゆ
Salsa Barbacoa
Código 202286 575 gr.
Código 133249 1,15 kg.



Molho Sriracha Verde "Flying Goose"
シラチャソース グリーン
Código 203869 455 ml.



Molho Sriracha "Flying Goose"
シラチャソース
Código 203739 840 gr.



Molho "Countach" by Arah
Arah COUNTACH ソース
Código 204489 207 gr.



Molho "Wasabi" by Arah
Arah わさびソース
Código 204490 207 gr.



Molho de Pimenta Preta
日本食研 ブラックペッパーソース
"Nihon Sokken"
Código 203095 2 kg.



Molho de sésamo
JFDA 焙煎ごまだれ
JFDA Baisen Gomadare
Código 201652 1,1 kg.



Molho Poke
ポケソース
Código 203475 1,13 kg.



Molho de yuzu miso "Kiwami"
ゆず味噌 "極"
Código 204445 1,19 kg.



Molho Aojiso
青じそドレッシング
Salsa de Shiso
Código 203425 1 L.



Molho Dressing Yuzu/Wasabi
わさび&柚子風味
和風ドレッシング
Origem: Japón
Yuzu / Wasabi
Código 133030 1 L.



Molho Dressing de sésamo
ごまドレッシング
Nihon Shoken
Código 133260 1 L.

· ESPECIAL SALADAS ·



Molho de ameixa

蘇梅醬

プラムソース
Código 500998 397 gr.



Molho de Ostra

オイスターソース

Código 201376	907 gr.
Código 201655	2,27 kg.



• A VERDADEIRA MAIONESE •
Feita no Japão



Mayonesa Kewpie

マヨネーズ グルテンフリー
Origem: EU
Código 203997 2,4 L.

MOLHOS



Sumo de Yuzu 100%

ゆず 100% 果汁

Código 201233

1,8 L.



Sumo de Yuzu

ゆず果汁

Código 203438

Código 203681

1 L.

20 L.



Yuzusco: Molho picante de Yuzu

ゆずすこ

Código 204419

75 gr.



Molho de Miso com Yuzu "Kenko"

味噌ソース ゆず風味

Origem: Japón

Código 204225

540 gr.



Molho Tsuyu No Moto

(Para tempura, sopa...)

つゆの素

Marutomo

Código 203463

1,8 L.



Molho Worcestershire

ウスター ソース

Bulldog

Código 133010

Código 203304

1,8 L.

20 L.



Molho Tonkatsu

とんかつソース

Código 133190

Código 133000

Código 201196

20 L.

1,8 L.

500 ml.



Molho de Ostras "Maekrua"

オイスター ソース

Código 203472

600 ml.



Molho espesso Unagi Tare "Kiwami" / Molho para Sushi Unagi

うなぎのタレ "極"

Código 203225

2,23 kg.



Molho de ameixa agri-doce

スイートプラムソース

Código 201377

920 gr.



Molho de Chili doce

スイートチリソース

Especial carne y pollo

Código 201794

Código 170360

4 kg.

920 gr.



Molho Teriyaki "Daisho"

照焼きのたれ

Código 203577

Código 203578

1,25 Kg.

180 gr.



Shiro Dashi "Ninben"

にんべん 白だし

Código 204278

1,8 L.



Molho Yakitori "Ebara"

やきとりのたれ

Código 203517

1,65 kg.



Salsa Yakitori "Kiwami"

焼き鳥のタレ

Marutomo

Código 204447

2 kg.



Molho Yakitori "Kiwami"

焼鳥ソース "極"

Código 201644

Código 201823

2,5 L.

15 kg.



Molho Taberu Layu "Momoya"

食べるラー油

Código 204275

400 gr.



Molho Teriyaki espesso

照り焼きソース

Código 202901

2,5 L.



Salsa Teriyaki espesa

照り焼きソース

Código 203756

6 kg.



Molho Kabayaki Teriyaki

照り焼きソース

Código 201643

2,5 L.

· PARA CARNES E PEIXES ·



OTAFUKU

Otafuku Sauce Co., Ltd. oferecemos molhos e farinhas japonesas.
A nossa missão é partilhar os sabores do Japão com o mundo inteiro.



Molho Okonomi

お好みソース
Código 200595 1,2 kg.

Molho Yakisoba

焼そばソース
Código 201198 1,2 kg.
Código 204156 24 kg.

Tenkasu

天かす
Código 204157 1 kg.

Molho Takoyaki

たこ焼ソース
Código 204425 2,1 kg

Molho de Sushi

グルテンフリー寿司ソース
Código 204426 2,17 kg.

Ajitsuke

Ponzu Yuzu
味付けぼん酢ゆず
Código 203695 1,8 L.
Código 203694 1,8 L.

Molho Ponzu

ぼん酢
Código 203695 1,8 L.



Molho de Yuzu

ゆずソース
Código 203248 1100 gr.

Molho de Chili Picante

お好みソース
Código 201195 500 gr.

Molho Yakisoba

焼そばソース
Código 201190 500 gr.

Farinha de Okonomiyaki

お好み焼粉
Código 204423 500 gr.

Farinha de Takoyaki

たこ焼粉
Código 204422 500 gr.

Yakisoba Noodle

com molho
焼そば麺ソース付
Código 204424 150 gr. X 2

CONSERVAS / FARINHAS



Alho negro

黒にんにく
Código 201272

3 ud. x caja



Lichias em calda

ライチ缶
Código 201378

565 gr.



Cogumelos Nameko

なめこ
Código 139010

400 gr.



Feijão vermelho doce

ゆであずき
Yude Azuki
Código 139020

1 kg.



Rebentos de bambu

筍
Código 201146

3 kg.



Kimchi preparado

キムチ漬け

Código 203640

1 kg.



Kimchi vermelho preparado

キムチ漬け

Código 204006

1 kg.



Kimchi de repolho "Wang"

白菜キムチ
Código 202443

410 gr.



Pasta de ameixa

ねり梅

Neri Ume

Código 201216



Ameixas em conserva

梅干し

Umeboshi japonês

Código 201213

1 kg.



Atum natural

ツナフレーク

En conserva

Código 201372

650 gr.



Farinha de arroz

白玉粉

Shiratamako
Código 203513

1 kg.



Farinha de arroz glutinoso

もち粉

Mochiko

Código 201710

1 kg.



Farinha de Kuzu

くず粉

Código 201270

150 gr.



Farinha para Okonomiyaki / Takoyaki

お好み焼き粉 / たこ焼き粉

Código 204422

Código 204423

500 gr.

500 gr.



Farinha especial para frituras

からあげ粉

Karaage Ko

Código 203432



Migas crocantes para tempura

天かす

Tenkasu

1 kg. Código 204157

1 kg.



Amido de batata

片栗粉

Katakuriko

Código 201237

Código 204246

1 kg.

25 kg.



Batata roxa em pó

紫芋パウダー

Código 203215

1 kg.



Papel de arroz

ライスペーパー

Código 201107

22 cm.

400 gr.

35 ud. aprox.



Pasta de arroz

切り餅

Kirimochi

Código 201264

1 kg.



Oblato

オブラート

Obleas de almidón de patata
Código 201184 200gr X 100 folhas

ARROZ/ PANKO / TEMPURAKO



Arroz Shinjumai

イタリア米
Variedade: Selénio.
Origem: Itália.
Grão curto. Saboroso,
estável, excelente relação
qualidade-preço.

Código 203780

20 kg.



Arroz Shinjumai

イタリア米
Variedade: Selénio.
Origem: Itália.
Grão curto. Saboroso, estável,
excelente relação qualida-
de-preço.
Embalado a vácuo.

Código 200248

10 kg.



Arroz Shinjumai Vermelho Musenmai

カリフォルニア米
カルローズ 赤
Variedade: Calrose.
Origem: Califórnia.
Grão médio. Arroz pré-
lavado, fácil de preparar,
estável em qualidade.

Código 203027

20 kg.



Arroz Shinjumai Premium Musenmai

真珠米 プレミアム
Origem: Califórnia.
Grano medio. Prelavado.
La más alta calidad de
Shiinjumai. Buena resistencia
en el tiempo. Sabores sutiles
y delicados.

Código 130020

22,68 kg.



Arroz para Sushi premium "Kiwami"

寿司用米 "極"
Origem: Califórnia.
Grão médio. Pré-lavado.
A mais alta qualidade de
Shiinjumai. Boa resistência
ao longo do tempo. Sabores
sutis e delicados.

Código 203127

20 kg.



Arroz Integral Premium GEN-JI-MAI

玄米 玄滋米
Código 204494

6,87 kg.



Arroz Shinju-Prime

Origem: Ásia.
Grão curto e redondo.

Código 200944

20 kg.



Arroz Japonês "Takumi blend"

日本産米 匠ブレンド
Variedade: Koshihikari.
Origem: Japão.

Código 204053

10 kg.



Arroz para Sushi Hanabi

イタリア米
Variedade: Selénio.
Origem: Itália.
Arroz de grão curto italiano.
Embalado a vácuo.

Código 200400

1 kg.



Arroz Japonês de Niigata

新潟県産 こしひかり
Variedade: Koshihikari.
Origem: Japão.

Código 201185

Código 203925

5 kg.

10 kg.



Arroz glutinoso verde em flocos

グリーンライスフレーク
Código 204560

1 kg.



Arroz Masamune

政宗米
Arroz de grão curto.
Origem: Vietnam.
Variedade: Japonica.

Código 204305

20 kg.



Arroz negro Venere

イタリア黒米
Origem: Itália
Arroz integral de grão longo.
Não adequado para sushi.
Ideal para acompanhamento.

Código 200913

1 kg.



Arroz Jasmim "Thai Hom Mali"

ジャスミン ライス
Longo e aromático

Código 200910

20 kg.



Quinoa vermelha

キノア 赤
Código 202192

1 kg.



Farinha para Ramen "Nissin"

ラーメン用小麦粉
Código 204465

25 kg.



Masago Arare

真砂あられ
Perlas de arroz
Código 201248

300 gr.



Panko

グルテンフリーパン粉
Pan rallado estilo japonés
Código 203237

1 kg.



Panko "Kiwami"

パン粉 "極"
Pan ralado estilo japonés
Código 203300

10 kg.

1 kg.



Tempurako

天ぷら粉
Origem: EUA
Farinha de tempura
Código 141001

22,68 kg.



Tempurako "Welna"

天ぷら粉
Origem: Japão
Farinha de tempura
Código 201245

20 kg.

Código 201242

10 kg.

Código 191400

600 gr.



FIOS / MASSAS

.. FIOS SOBA ..

Os fideos soba são feitos com farinha de centeio, que lhes dá a sua cor escura característica. Este tipo de macarrão pode ser preparado frio ou quente, em sopa ou na frigideira. Deliciosos e muito saudáveis.



Fios Udon Kiwami

うどん "極"
Código 203821

3X 200 gr.



Fios Udon

じゃんぼうどん
Código 201346

3 x 200 gr.



Fios Udon Takara

冷凍うどん
Código 201205

5 x 200 gr.



Fios Ramen Kiwami

ラーメン "極"
Código 204488

5 X 200 gr.



Fios plano seco

うどん (乾めん)
Hoshi Udon "Kaku"
Código 201271

300 gr.



Fios de centeio

日本そば
Nihon Soba
Código 201251

250 gr.



Fios de chá verde

茶そば
Cha soba
Código 201249

450 gr.



Fios fino de trigo

そうめん
Somen
Código 201252

250 gr.



Fios de ramen sem glúten

グルテンフリー ラーメン
Código 201612

100 gr.



Fios de ovo 1mm

卵麺 1MM
Código 201476

400 gr.



Fios de arroz

ビーフン
Wai Wai
Código 201452

500 gr.



Fios de Soja

春雨
Fideos Vermicelli de feijão mungo
Código 120390

1 kg.



Fios e feijão mungo

緑豆春雨
Código 204248

50g x 20 uds



Fios Wok n°2

中華麺 Wok 用
Código 201957

Caja 7 kg.



Fios de arroz

米麺
Código 201454

5mm 375 gr.



Ramen instantâneo Miso "Ajinomoto"

冷凍ラーメン 味噌
Código 204139

12 X 350 gr.



Chukasoba

中華麺
Ramen - Origem: Japão
Código 201255

180 gr.



Chukasoba Mie Asli

ラーメン麺
Origem: Indonesia
Código 201116

200 gr.



Yakisoba fresco "Kiwami"

焼きそば麺 "極"
Origem: Japão
Código 201685

5 x 150 gr.

Origem: Taiwan
Código 201347

5 x 150 gr.



Yakisoba com legumes

野菜焼きそば (電子レンジ対応)
Código 202172

12 x 280 gr.



FIOS / MASSAS



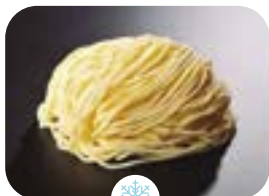
NOODLES RAMEN ARTESANAIS SUN NOODLES RAMEN ラーメ



Sapporo Noodle

札幌麺

1,2 minutos de cozimento
Código 200570
130 gr. x 5 Ø 1,43 mm.



Tokyo Wavy Noodle

東京縮れ麺

1,35 minutos de cozimento
Código 203529
141 gr. x 5 Ø 1,3 mm.



Temomi Noodle

手もみ麺

2,5 minutos de cozimento
Código 202109 156 gr. x 5
O mais grosso, ideal para
Ramen sem caldo no verão.



Matsu Noodle

まつ 九州博多麺

30 segundos de cozimento
Código 200786 130 gr. x 5
Perfeito com caldo de porco
"Tonkatsu".



Caldo de Ramen Shang Tang "Somi"

創味ラーメンスープ 上湯
Código 201670 1 kg
Conteúdo para 9L de caldo.



Caldo de Ramen Paitan "Somi"

創味ラーメンスープ 白湯
Código 203533 1 kg.
Conteúdo para 9L de caldo..



Caldo de Ramen Kitano Miso "Somi"

創味ラーメンスープ
北の味噌G
Código 202400 1 kg.
Conteúdo para 9L de caldo..



Caldo de Ramen Shoyu G "Somi"

創味ラーメンスープ 醤油G
Código 202401 1 kg.
Conteúdo para 9L de caldo.



Caldo de Ramen Shio "Somi"

創味ラーメンスープ 塩G
Código 204101 1 kg.
Conteúdo para 9L de caldo.



Caldo de Ramen Paitan

ダイショー
豚骨風ラーメンスープ
Código 204155 1,18 kg.



LEGUMES E GENGIBRE



Gengibre branco em conserva

ガリ 無着色

Origem: China

Código 137910 1 kg.

Origem: Japão

Código 136980 1 kg.



Gengibre rosa em conserva

ガリ ピンク

Origem: China

Código 137200 1 kg.



Gengibre em conserva em sachê

ガリ ミニパック

Mini Gari

Código 200335

Código 200416

Rosa

Blanco

6 gr. x 100 pcs



Palitos de gengibre

はじかみ

Hajikami

Código 201212

50 pcs.



Gengibre vermelho ralado em conserva

紅生姜 千切り

Beni Shoga

Código 137060 1 kg.



Tiras de abóbora preparadas

味付け かんぴょう

Ajitsuke Kampyo

Origem: China

Código 141160 1 kg.

Origem: Japão

Código 201253 1 kg.



Cogumelos Shiitake desidratados

乾燥しいたけ

Código 201136

3 kg.



Cogumelos de madeira laminada "Kikurage"

乾燥きくらげ 細切り

Código 202002

3 kg.



Bambu cortado e temperado

味付けメンマ

Menma Ajitsuke

Código 200881 1 kg.



Nabo amarelo em conserva

たくあん

Takuwan (Oshinko)

Código 201653 340 gr.

Código 204420 500 gr.



Casca de yuzu em tiras

ゆず皮千切り

Código 204177

1 kg.



Cebola frita

フライドオニオン

Código 122470

500 gr.

Cebola frita Kiwami

フライドオニオン "極"

Código 204178

1 kg.



Cebola frita

フライドオニオン

ダルクテンフリー

Código 201688

Código 204463

1 kg.

2,5 kg.



Folhas de bordo japonês comestíveis

食べられるもみじ葉

Código 202272

Tabuleiro 100 ud.



Folhas de bambu

青笹

Aosasa

Código 182150

100 pcs.



Folha de magnólia seca

朴葉

Hooba

Código 201942

20 pcs.



Pele de bambu

竹皮

Takekawa

Código 202026

100 pcs.

WASABI E MOSTARDA



Wasabi em pó "Kiwami"

粉わさび "極"
Código 140140

1 kg.



Molho de Wasabi

わさびソース
Código 201246

170 gr.



Mini Wasabi

練りわさび ミニパック

En sobrecito
Código 201850 2,6 gr. x 500



Wasabi em pasta (tubo)

チューブわさび

Neri Wasabi
Código 201851 43 gr.

O QUE É WASABI?

A raiz é originária do Japão. Cresce selvagem nas encostas das montanhas e é cultivada em áreas húmidas e frias. Possui um sabor forte e seu toque picante é muito popular.

Uso: como condimento para sushi, aplicando um pouco no peixe ou entre o arroz e o peixe.



Wasabi em pó (lata)

粉わさび
Código 201078

30 gr.



Wasabi em pasta

練りわさび

Neri Wasabi
Código 202550

1 kg.



Mostarda em pasta (tubo)

練りからし

Neri Karashi
Código 201864

45 gr.



Mostarda em pó

からし粉

Karashi Ko
Código 201230

300 gr.



Por um mundo mais delicioso e saudável.

O wasabi está repleto de sabor.

**O aroma e o picante do wasabi acabado de ralar
oferecem um sabor intenso, ideal para
a riqueza da cultura gastronómica japonesa.**



**Kona Wasabi Bits
«Kinjirushi»**

ワサビッツ
Com pedaços de wasabi
Código 201238



Kona Wasabi
金印粉わさび
Código 201753

1 kg.



**Wasabi natural ralado
100%**

本わさび
Hon Wasabi
Código 201164

200 gr.



Wasabi natural ralado
生おろしわさび
Código 201172

300 gr.



**Wasabi natural picado
(caule e folha)**

きざみわさび
Kizami Wasabi
Código 139300

250 gr.



**Wasabi em pó
congelado**

小袋わさび
Código 203094

2,5 X200

Wasabi em pó

小袋わさび
Código 180020

2,5 X200



**Sal de Wasabi
«Kinjirushi»**
わさび塩
Código 203724

100 gr.



**Condimento de wasabi
e soja**
わさび醤油パウダー
Código 204633

60 gr.



Óleo de Wasabi
わさびオイル
Código 204562

150 gr.



Óleo de yuzu
ゆずオイル
Código 204360

150 ml.



Casca de Yuzu ralada
きざみゆず
Kizami Yuzu
Código 201178

100 gr.



Pasta piel Yuzu y chile
ゆずこしょう
Yuzu Kosh
Código 201173

90 gr.



KINJIRUSHI WASABI

ESPECIARIAS E OUTROS



Furikake Noritamago

ふりかけ のりたまご
Com alga, ovo e sésamo
Código 201961 500 gr.



Furikake Kaori

ふりかけ かおり (青じそ)
Shisho Verde
Código 202536 200 gr.



Furikake Yukari

ふりかけ ゆかり (赤しそ) 七味唐辛子
Shisho roxo
Código 201256 60 gr.



7 especiaras picantes

七味唐辛子 小瓶
Shichimi tougarashi
Código 201783 300 gr.



7 especiaras picantes

七味唐辛子 小瓶
Shichimi tougarashi
Código 201228 15 gr.



Pimienta Sansho

山椒粉 小瓶
Sansho Ko
Código 201235 8 gr.



Yuzu No Kawa

ゆず粉末
Casca de yuzu em pó
Código 201232 9 gr.



Kaoru Yuzu

かおる柚子
Condimento em pó
Código 203860 12 gr.



Yuzu Kosho Aka (Vermelho)

柚子こしょう 赤
Código 204497 80 gr.



Azeite de pimenta vermelha com alho frito

食べるラー油
Layu Taberu
Código 202206 110 gr.
Código 203303 800 gr.



Pasta de especiarias japonesas

生七味
Nama Shichimi
Código 201217 55 gr.



Caldo de bonito

だしの素
Marutomo
Código 200057 1 kg.



Caldo de atum

だしの素
Shimaya
Código 203580 40 gr.



Konbu Dashi

シマヤ だし昆布風味
Shimaya Dashi
Código 201359 1 kg.



Pó de bonito seco defumado

鰹出汁パック
Dashi Pack
Código 202205 10 x 50 gr.



Dashi No Moto Yamaki

ヤマキ だしの素
Código 204106 1 kg.



Bonito seco em pó

かつおぶし粉末
Katsuobushi-ko
Código 201959 500 gr.



Bonito seco em lascas

花かつお
Katsuobushi
Código 201647 500 gr.
Código 200390 40 gr.



Lascas de polvo defumado

蛸節
Takobushi
Código 202054 20 gr.



Itogaki

糸賀喜 かつおぶし
Lascas de bonito seco defumado
Código 202118 20 gr.



Anchoa em pó

にぼし粉末
Niboshi en polvo
Código 201958 1 kg.



ESPECIARIAS E OUTROS



Sal japonês

伯方の塩
Hakata No Shio
Código 203725



Glutamato monossódico

味の素
Ajinomoto
Código 122460
Código 204152



Açúcar japonês branco

上白糖
Código 201323



Açúcar branco japonês

三温糖
Código 201324



Açúcar de palma

パームシュガー
Código 201732



Trealose

トレハロース
Código 201088



Leite de coco premium em embalagem brick

ココナッツ ミルク
Origem: Tailândia
Código 201792



Leite de coco "Coco Xim"

ココナッツミルク "Coco Xim"
Origem: Vietnã
Código 203291



Leite de coco

ココナッツ ミルク
Código 201451



Leite de coco doce

ココナッツ ミルク
Código 170090



Queijo creme

クリーム チーズ
Mlekovita
Código 203996



Patê de trufa negra

トリュフペースト
Código 203568



Pasta de Satay em pó

サテペースト
Código 201140



Tamarindo

タマリンド ペースト
Código 201106
Código 204244 Concentrado



Pó de frango

チキンストックパウダー
Ajinomoto
Código 202525



Gochu Jang

コチュジャン
Hot pepper paste
Pasta picante coreana
Código 201109



Pérolas de tapioca

タピオカパール
Código 202293



Momiji Oroshi

紅葉おろし
Código 201240

Nabo ralado com pimenta. É usado como condimento picante e geralmente acompanhado de pratos de peixe grelhado, frituras e cozidos no vapor. acompanhado de pratos de peixe grelhado, frituras e cozidos no vapor.



Miora

ミオラ 炊飯用
Condimento para arroz
Código 203164

É adicionado à água para cozinhar o arroz de sushi. Absorve melhor o vinagre preparado e confere ao arroz um brilho e textura aprimorados.



Fios de pimenta vermelha

糸唐辛子
Ito Tougarashi
Código 201225



Tonburi

とんぶり
Caviar da terra
Código 201197

ALGAS NORI



Alga Yakinori de grau Super A

焼き海苔 プレミアム
Código 136420 50
folhas



Alga Yakinori de Grau A

焼き海苔 A グレード
Código 136440 100 folhas
Código 200841 10 folhas



Alga Yakinori de Grau B

焼き海苔 B グレード
Código 136450 50 folhas



Alga Yakinori de Grau C

焼き海苔 C グレード
Código 136330 50 folhas



Alga Yakinori Araki

日本産 特選焼き海苔
Origem: Japón
Código 201651 50 folhas
Código 201210 100 folhas



Alga Yakinori Miyabi

焼き海苔 雅
Origem: Japón
Código 200507 50
folhas



Alga Yakinori 1/2

焼き海苔 半切
Código 201366 200
folhas



Yakinori Kiwami

韓国産 特選焼き海苔 "極"
Origem: Coreia
Código 201370 50
folhas



Yakinori para onigiri

おにぎり海苔
Código 204491 (100 folhas) 125
gr.



Kizami Nori

刻み海苔
Cortado en tiras
Código 201848 100 gr.



Nori Cup Tartes de Alga Nori

海苔カップ
Código 204180 240 uds.



Folhas de soja verde

豆のりシート グリーン
Mame Nori
Código 200978 20
folhas



Folhas de soja amarela

豆のりシート イエロー
Mame Nori
Código 200974 20
folhas



Folhas de soja com sésamo

豆のりシート ごま
Mame Nori
Código 200979 20
folhas



Folhas de Soja Laranja

豆のりシート オレンジ
Mame Nori
Código 200976 20
folhas



Folhas de soja rosa

豆のりシート ピンク
Mame Nori
Código 200977 20 folhas



KAISO_ALGAS



Alga verde em pó

海苔粉末

Ao Nori Ko
Código 201847

200 gr.



Alga Hijiki

芽ひじき

Código 201203

1 kg.



Cut Wakame

カットわかめ

Para ensalada, sopa...

Código 136070

Código 136090

Código 201390

200 gr.

500 gr.

5 kg.



Alga Konbu

昆布

Código 201389

1 kg.



Algas Tosaka verde em sal

青とさか

Código 202961

1 kg.



Algas Tosaka vermelha em sal

赤とさか

Código 202962

1 kg.



Algas Tosaka branca em sal

白とさか

Código 202963

1 kg.



Algas variadas secas

海藻サラダ

Kaiso salada

Código 201669

100 gr.

· IDEAL ENSALADAS Y GUARNICIÓN ·

SÉSAMO



Pasta de sésamo

練り胡麻

Neri Goma Shiro

Código 200111

240 gr.

Código 202186

3 kg.

Pasta de sésamo negro

黒 練り胡麻

Código 200112

240 gr.



Sésamo branco tostado

白ごま

Shiro Goma

Código 140360

Código 200015

1 kg.

100 gr.



Sésamo preto tostado

黒ごま

Kuro Goma

Código 140370

Código 200016

1 kg.
91 gr.



Sésamo torrado com wasabi

わさびごま

Código 140280

100 gr.



Sésamo torrado com ameixa Ume

梅ごま

Código 201962

80 gr.



Sésamo torrado com kimchi

キムチごま

Código 202012

Código 203311

80 gr.

1 kg.

MISO E TOFU

• MISO •

O miso é um condimento feito de uma pasta aromatizante feita com sementes de soja ou cereais e sal marinho fermentado com o fungo koji. Por séculos, foi considerado um alimento terapêutico na China e no Japão. O seu consumo começou a popularizar-se apenas cerca de 100 anos atrás.



Saikyo Miso doce

西京みそ風 白みそ

Saikyo Shiro Miso

Código 201169

500 gr.



Miso

赤出しみそ

Akadashi

Código 201501

1 kg.



Yuba Nata de soja

本さしみゆば

Código 204508

180 gr.



Tofu firme

絹豆腐

Código 204535 300 gr. x 12



Tofu frito

味付けいなり

Ajitsuke Inari

Código 203809 60 pza. 1,17kg.



Tofu firme Morinaga

豆腐 ハードタイプ

Caixa 12 brick

Código 141080

307 gr.



MORI-NU®

Tofu estável à
temperatura ambiente
sem conservantes

Guarda-o na tua despensa. Pronto quando precisares!



NEW!



Guia de utilização do tofu

	Super suave	Suave	Firme	Extra firme
Sobremesa (alternativa ao iogurte)	•			
Hot pot	•	•		
Hiyayakko Japonês	•	•	•	
Agedashi tofu japonês		•	•	
Sopa de miso		•	•	
Alternativa à carne picada		•	•	•
Bife de tofu			•	•
Cobertura para saladas			•	•
Salteado			•	•

Desfruta de uma vida equilibrada

 **MORI-NU®**
morinaga®

味噌

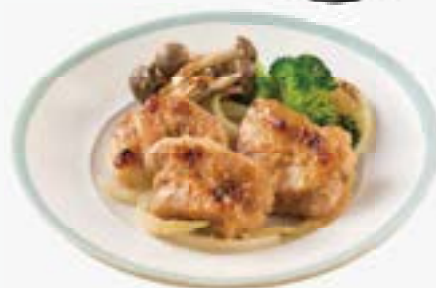
MISO

O que é miso?

O miso é uma pasta de soja fermentada feita de soja, arroz ou cevada, sal marinho e koji (fermento de arroz). A cor é determinada pelo tipo de soja e de arroz utilizados, bem como pelo grau de fermentação.

Os tipos de miso são os seguintes:

Aka Miso: O miso vermelho é composto por 70 por cento de soja e 30 por cento de arroz ou cevada. O longo período de fermentação de um ano a um ano e meio produz uma cor escura e um sabor mais forte e salgado. **Shiro Miso:** O miso branco é de cor bege. O período de fermentação é mais curto e é um pouco menos salgado que o Aka Miso, com sabor mais suave. **Saikyo Shiro Miso:** Feito com mais arroz e menos soja. Tem uma cor pálida, um sabor doce e contém 77% de sal. É mais adequado para marinar peixe e legumes.



Miso branco
"Marukome"

白みそ
Shiro miso
Código 203256

1 kg.



Miso Vermelho
"Marukome"

赤みそ
Aka miso
Código 203257

1 kg.



Miso branco
"Marukome"

白みそ
Shiro miso
Código 203258

20 kg.



Miso Vermelho
"Marukome"

赤みそ
Aka miso
Código 203259

20 kg.



Sopa instantânea

料亭の味 インスタント味噌汁

Sopa Miso wakame & tofu
Código 203464 8 unidades X
152 gr.



Nama Shio-Koji
"Marukome"

塩糀
Sopa Miso Shio Koji
Código 203465 500 gr

CARIL

· CURRY JAPONÊS ·

O caril japonês é único pela sua textura rica devido à adição de farinha. É também mais doce devido à adição de frutos e legumes. Difere dos caris indianos e tailandeses por ser mais suave, menos picante e aromático. O caril japonês preparado está disponível sob a forma de pasta, pastilhas ou flocos nas variantes doce, picante e meio picante.



Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 中辛

Picante médio

Código 203390 200 gr.



Tasty curry "S&B"

とろけるカレー 甘口

Suave

Código 203389 200 gr.



Molho de caril "Somi"

創味 カレーソース

Código 203188 1 kg.



Golden curry «S&B»

ゴールデンカレー 辛口

Karakuchi picante

Código 201263 220 gr.



Java curry «House»

ジャワカレー 中辛

Em tablete

Código 145030 1 kg.



Tasty curry mix Flakes

とろけるカレーフレーク 中辛

Flocos de caril

Código 201161 1 kg.

· CURRY THAI ·

O caril tailandês é um prato da cozinha tailandesa feito com pasta de caril, leite de coco ou água, carne, marisco, legumes ou frutos e ervas. O caril tailandês difere principalmente do caril indiano na utilização de ingredientes como ervas e folhas aromáticas em vez de uma mistura de especiarias.



Pasta de Curry Rojo Thai

タイカレーペースト レッド

Código 201456 1 kg.



Pasta de Curry Verde Thai

タイカレーペースト グリーン

Código 201453 1 kg.



Pasta de Curry Amarillo Thai

タイカレーペースト イエロー

Código 201459 1 kg.

BEBIDAS



Ramune original

ラムネ オリジナル
Código 201786 200 ml.



Ramune de laranja

ラムネ オレンジ味
Código 204279 200 ml.



Ramune de morango

ラムネ イチゴ味
Código 201267 200 ml.



NEW

Ramune yuzu

ラムネ ゆず味
Código 204534 200 ml.



Ramune de Melão

ラムネ メロン味
Código 201268 200 ml.



Ramune de lichia

ラムネ ライチ味
Código 201863 200 ml.



Ramune de ananás

ラムネ パイン味
Código 202393 200 ml.



NEW

Ramune matcha

ラムネ 抹茶味
Código 204533 200 ml.



NEW

Ramune mirtilo

ラムネ ブルーベリー-味
Código 204531 200 ml.



Limão e chá verde

レモン & グリーンティー
Código 110150 250 ml. x 12



Bagas de Goji e chá verde

ゴジベリー & グリーンティー
Código 110160 250 ml. x 12



Romã e chá verde

ざくろ & グリーンティー
Código 110170 250 ml. x 12



**Bebida de Yuzu
endulzada concentrada**

柚子ドリンク (加糖)
Código 204186 1L.

Mangajo

Aliança de sabores

Chá verde fresco e ingredientes 100% naturais
fazem a combinação perfeita entre a
Mangajo, poké ou sushi.



CHÁ E INFUSÕES



Sencha

煎茶

Chá verde em folhas

Código 138000 1 kg.



Chá Matcha verde de Arroz Integral Genmaicha

抹茶入り玄米茶

Chá Genmaicha Matcha Iri

Código 201220 1 kg.



Chá verde Matcha em pó

抹茶粉末

Matcha para helado, cerimonia

Código 138050 1 kg.

• CHÁ JAPONÊS •

Existem muitas variedades de chá no Japão, todas elas igualmente benéficas para o organismo. O chá japonês é diurético, regula o trânsito intestinal, etc. O chá japonês é verde e não é fermentado.

TIPOS DE CHÁ JAPONÊS:

• GENMAICHA •

Uma mistura de Sen-Cha e arroz torrado que lhe confere um sabor muito característico.

• MATCHA •

O Matcha é um chá em pó, utilizado na tradicional "Cerimônia do Chá". Em vez de uma infusão, bebe-se com o pó em suspensão. É produzido a partir de folhas de chá Gyokuro da mais alta qualidade. Também é utilizado em sobremesas e gelados.

• SEN-CHA •

Chá de Qualidade em Folhas. Um dos mais populares e consumidos no Japão, é dividido em categorias de acordo com a época em que é colhido. O melhor Sen-Cha é produzido na colheita de maio. Tem um sabor agradável, levemente amargo. No processo de beneficiamento, é deixado um pó que é conhecido



Oishi Ocha

緑茶 缶

Chá verde em lata

Código 201224 340 gr.



Infusão de cevada

麦茶

Mugi Cha

Código 201218 10 gr. x 52 bolsitas



Chá verde Nama Cha

生茶

Código 201739 525 ml.



SAKE

HISTÓRIA DO SAKE

As origens do sake são muito antigas, com os primeiros escritos sobre ele datando do século VIII. No entanto, alguns historiadores acreditam que o sake já era fabricado pelos japoneses muito antes de ter sido introduzido na corte imperial de Yamato no século IV, numa altura em que a cultura e as tecnologias chinesas estavam a espalhar-se por todo o país. Quando o sake começou a ser comercializado a partir do período Edo (1603-1867), foi o resultado da combinação de múltiplas técnicas de fabrico desenvolvidas em todo o país e do processo imperial de fabrico de sake, e foi nesta altura que surgiram numerosas variedades e diferentes marcas que anunciaram o mundo moderno do sake.



TIPOS DE SAKE

Existem várias dezenas de categorias de sake, cada uma dependendo da forma como é fabricado e da sua composição, mas podemos dividir o mundo do saqué em duas classes principais:

Futsushu "padrão de mesa": é o sake mais consumido, sem restrições quanto à taxa de polimento do arroz ou aditivos. É geralmente consumido quente.

Tokutei-meishoshu: equivalente à nossa designação controlada de qualidade superior.

Ratio de pulido del arroz	Ingredientes	Arroz, Koji de arroz	Arroz, Koji de arroz, álcool destilado
		Junmai Daiginjo 純米大吟醸	Daiginjo 大吟醸
		Junmai Ginjo 純米吟醸	Ginjo 吟醸
		Junmai 純米	Honjozo 本醸造



DEGUSTAÇÃO

O sake pode ser apreciado de várias maneiras: Ginjo e outros sake de qualidade são geralmente bebidos frescos; Jumai, sendo um pouco mais ácido, é muito agradável à temperatura ambiente ou ligeiramente aquecido.

Naturalmente, cada sake é único e pode ser apreciado de diferentes maneiras, mas aqui estão as principais: Hiya: sake frio (8 a 12°C), especialmente as reservas de Ginjo. Kan: sake aquecido, tradicionalmente em banho-maria. Atsukan: sake aquecido a cerca de 50°C, geralmente reservado para sake de mesa. Hitohada: literalmente "à temperatura do corpo", a cerca de 36-37°C.



CONSERVAÇÃO

O sake é um produto artesanal, resultado de uma alquimia subtil entre o trabalho do artesão e a qualidade da água e do arroz. É extraído de uma fermentação lenta e controlada e permanece frágil. O sake conservará todas as suas propriedades gustativas se for armazenado ao abrigo da luz e da humidade e, se possível, refrigerado, sobretudo no caso do Namazake (sake não pasteurizado), que requer ainda mais atenção: depois de aberto, deve ser consumido rapidamente, no prazo de 2 a 3 dias. Deve-se ter em mente que o sake não é como um vinho que pode ser preservado e que, salvo algumas raras excepções (Koshu), deve ser consumido no prazo máximo de 1 ano após a sua produção.



SHO CHIKU BAI SHIRAKABEGURA



Primeiro, começamos a construir uma adega de Sake (Kura).

A adega "**Shirakabegura**", situada em Nada, na cidade de **Kobe**, dispõe de instalações novas e modernas onde se recria a produção de Sake seguindo o estilo tradicional artesanal.

Nessas instalações, é produzido Sake de alta qualidade através de um processo delicado. Além disso, um bom Sake exige que o artesão seja meticuloso no seu trabalho, atuando com dedicação e sempre pensando na pessoa que o saboreará.

Qual seria o melhor e mais autêntico Sake? Como resultado de um regresso às origens na produção de Sake, chegamos ao "**Shirakabegura**", uma fusão entre a "técnica moderna" e a "produção tradicional".



**Takara****SAKE**

Shirakabegura
"Junmai Daiginjo"

松竹梅「白壁蔵」〈純米大吟醸〉

Código 200247
640ml
Alcohol 15.5%

Exclusivamente com "Arroz Yamadanishiki", considerado a melhor qualidade dentro do Shuzo Koteikimai, na Prefeitura de Hyogo. Junmai Daiginjo produzido com arroz polido a 45%. Apresenta uma fragrância de ginjo que lembra banana, espalhando o rico sabor do arroz em cada gole.



Shirakabegura
"Daiginjo" Muroka-Genshu

松竹梅「白壁蔵」〈大吟醸〉無濾過原酒

Código 160000
640ml
Alcohol 17.5%

Exclusivamente com Shuzo Koteikimai de "Arroz Gohyakumangoku". Daiginjo Muroka-Genshu produzido com cuidado, engarrafado sem filtrar e sem adição de água, utilizando arroz polido a 50%. As suas características incluem uma fragrância de ginjo, frescura semelhante à da maçã e um sabor concentrado devido à ausência de filtração.

JAPANESE SPARKLING SAKE

松竹梅白壁蔵 SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA 零 MIO



"MIO" Sparkling Sake
Shirakabegura

松竹梅白壁蔵〈滯〉

Código 200612
150ml
Alcohol 5%

Código 160590
300ml
Alcohol 5%

Código 201775
750ml
Alcohol 5%

JAPANESE SPARKLING SAKE

松竹梅白壁蔵 SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA 零 MIO CLEAR



"MIO CLEAR" Sparkling Sake
Shirakabegura

松竹梅白壁蔵〈滯〉CLEAR

Código 204317
300ml
Alcohol 5%

Sparkling Sake de nova criação com uma espuma agradável e refrescante. Sabor equilibrado entre um suave dulçor e uma acidez moderada. "MIO" significa canal de água e também significa "Mi" em italiano e espanhol. Especialmente destinado aos novos apreciadores de Sake.



Shirakabegura
"Kimoto Ginjo"

松竹梅「白壁蔵」〈生酛吟醸〉

Código 201008
640ml
Alcohol 15.5%

Sake Ginjo para beber frio, produzido com o método tradicional de Sake, o "Método de Kimoto", utilizando habilidosamente a função dos microrganismos, tanto as bactérias do ácido láctico como a levedura. A fragrância elegante e o sabor suave e fácil de beber são as suas principais características.



Shirakabegura
"Kimoto Junmai"

松竹梅「白壁蔵」〈生酛純米〉

Código 160540
640ml
Alcohol 15.5%

Sake Junmai para beber frio, produzido segundo o método tradicional de Sake, o "Método de Kimoto", utilizando habilidosamente a função dos microrganismos, tanto as bactérias do ácido láctico como a levedura. A característica do sabor é uma sensação suave na boca, embora com sabores complexos e concentrados.

VARIEDADES DE SAKE



Junmai Daiginjo

Arroz polido a pelo menos 50% do seu tamanho original.

Junmai Ginjo

Arroz polido a pelo menos 60% do seu tamanho original.

Junmai

Junmai = "arroz puro". O saquê Junmai consiste apenas de arroz, água, koji e levedura. Nenhum álcool é adicionado.

Daiginjo

Arroz polido até pelo menos 50% do seu tamanho original. Adiciona-se álcool.

Ginjo

Arroz polido até pelo menos 60% do seu tamanho original. Adição de álcool.

Honjozo

Arroz polido até pelo menos 70% do seu tamanho original. Adiciona-se álcool.

Futsu Shu

Preparado a partir de arroz, água, koji e levedura. Adicionado álcool. Significa "sake normal".

SAKE/LICORES



Ninki Ichi Gold

人気ー ゴールド 人気純米
大吟醸
Junmai Daiginjo.
Álcool 15°
Código 202007 720 ml.



Ninki Ichi Sparkling

人気ー 瓶内発行スパークリ
ング純米吟醸
Junmai Ginjo.
Álcool 7°
Código 201754 300 ml.



Ninki Ichi Junmai Genshu

人気ー 11純米原酒
Junmai Muroka.
Álcool 11°
Código 202008 720 ml.



・ NINKI ICHI ・

Pequeña bodega en el norte de Japón (Fukushima), que elabora Sake de forma tradicional.



Stella Junmai Daiginjo Shizukuzake

すてら
プレミアム純米大吟醸 零酒
Álcool 16°
Código 204325 720 ml.



Stella Junmai Daiginjo Muroka

すてら
純米大吟醸 無濾過
Álcool 15°
Código 204326 720 ml.



Minanogawa Shiboritate Junmai Ginjo

男女川
しぼりたて 純米吟醸
Ginjo. Álcool 15°
Código 204327 720 ml.



Fukuju 福寿 純米吟醸 Ginjo.

Álcool 15°
Código 201330 720 ml.



Rihaku "Poeta Errante"

李白 純米吟醸
Junmai Ginjo.
Álcool 15°
Código 161020 300 ml.
Código 161030 720 ml.

SAKE/LICORES



Kuroobi Yuyu

黒帯 悠々 特別純米
Pode ser apreciado frio ou quente (neste último caso, apresenta um sabor mais intenso na boca).

Uma sinfonia de sabores, resultado do uso de dois tipos de arroz na sua produção: Yamada Nishiki e Kinmon Nishiki.

Álcool 15°
Código 201316 300 ml.
Código 201320 720 ml.



Koroobi Dodo

黒帯 堂々 山麴純米

Yamari Junmai.

Álcool 15°
Código 201709 720 ml.



Kuroobi Hyohyo

黒帯 飄々 純米吟醸

Junmai Ginjo.

Álcool 15°
Código 201708 720 ml.



Kagatobi Yamahai Junmai Cho Karakuchi

加賀太 山麴純米 超辛口

Yamahai Junmai.
Código 202320 720 ml.



Kagatobi Junmai Daiginjo

加賀太 純米大吟醸

Daiginjo.
Um sake com aromas frutados e perfil suave, com um final limpo. Melhor servido frio.

Álcool 15°
Código 201313 300 ml.



Kagatobi Yamahai Junmai Honkaku Karakuchi

加賀太 山麴純米 本格辛口

Yamahai Junmai.
Mistura de arroz Yamadanishiki (25%) e Gohyakumangoku (75%). O polimento do arroz é de 65%. Trata-se de um sake seco e robusto. Pode ser apreciado frio ou quente.

Especialmente indicado para peixe cru, sushi, vegetais cozidos e carpaccio de carne.
Álcool 15°

Código 201319 720 ml.



Fukumitsuya Kyoka Gold

鏡花 純金箔入
Junmai Ginjo.

Sake puro de ginjo com um sabor leve e suave. Produzido com arroz polido a 60%.

Álcool 13°
Código 201314 370 ml.



Fukumitsuya Kazeyo Mizuyo Hitoyo

風よ水よ人よ 純米9

Junmai.

Para beber frio. Leve e de excepcional suavidade, perfeito para acompanhar mariscos ou entradas leves.

Sake muito fácil de beber e bem estruturado, produzido com três variedades de arroz distintas: Yamadanishiki, Kimmonnishi e

Gohyakumangoku.

Álcool 9°
Código 201317 300 ml.



Fukumitsuya Chouki Jukusei 20 anos

福光屋 長期熟成純米酒

百々登勢二十年

Arroz / Yamadanishiki 25%, Gohyakumangoku 75%. Proporção de polimento de arroz / 70%.

Álcool 18°
Código 202322 720 ml.



Eikun Honjozo

英勲 氷零貯蔵 本醸造

Elaborado com arroz 100% local de Kyoto, "Kyo no Kagayaki". Recién elaborado, se conserva a temperatura bajo cero en la propia bodega.

Alcohol 14°
Código 204583 180 ml.



SAKE / LICORES

TakaRa
— 宝酒造 —



Gokai Josen seco

松竹梅「豪快」辛口
Leve e seco, fermentado com a levedura própria Hanbei da nossa fábrica.
Os sabores Gokai ganham vida quando aquecido.
Álcool 15°
Código 201206 1,8 L.

Shochikubai Gokai

Kasen
Álcool 15°
Código 204455 18 L.



Kasen Sho Chiku Bai

Baisho Zukuri
佳撰松竹梅「焙炒造り」
Surpreendentemente forte e seco. Método exclusivo de torrefação.
Limpo e fácil de beber. Fica ainda mais delicioso quando degustado frio (5~15°C).
Álcool 14°
Código 203670 1,8 L.



Kyoto Fushimizu Junmai

松竹梅「京都伏水仕立て」
<純米>
Elaborado com uma água especial de Kyoto chamada Fushimizu.
Ideal para apreciadores de sake seco.
Álcool 13,5°
Código 160170 300 ml.
Código 160160 1,8 L.



Kaori

松竹梅「かおり」
Shochikubai "Kaori" é um sake que utiliza uma levedura patenteada para alcançar um equilíbrio ideal de aroma frutado e refrescante.
Álcool 14,5°
Código 204005 180 ml.



Sho Chiku Bai Nigori Junmai

松竹梅「にがり酒」<純米>
Feito exclusivamente com arroz e koji, este sake Junmai nigori suavemente doce e suave, é uma delícia aveludada.
Álcool 10,5°
Código 204385 300 ml.



Takara Ryoriyo Seishu Sake cocina

料理用清酒「酒菜」
É um sake refinado para cozinhar, focado no efeito peculiar de cozedura do sake.
Álcool 13°
Código 203274 18 L.



Sake Takara Ryori No Tame de cocina

タカラ「料理のための清酒」
Este sake especial para cozinhar é elaborado para eliminar os sabores amargos da carne e do peixe, e adicionar maior profundidade e umami aos seus pratos.
Álcool 13°
Código 203267 500 ml.



Tosatsuru Ginjo Azure

土佐鶴 吟醸酒 'azure' (アジュール)
Álcool 15°
Código 203757 720 ml.



Naruto Tai

鳴門鯛 吟醸しぼりたて生原酒
Ginjo Nama Genshu
Álcool 18,5°
Código 203121 720 ml..



Nanbu Bijin

Tokubetsu Junmai
南部美人 特別純米酒
Tokubetsu Junmai. Sake de aroma intenso y afrutado.
Álcool 15,5°
Código 202145 720 ml.



Nanbu Bijin All Koji

南部美人 オールコージ
Alcohol 15,5°
Código 204480 500 ml.



Nanbu Bijin Luciola

南部美人 貴醸酒 ルキオラ
Alcohol 16°
Código 204481 500 ml.



Sake FU-KI Suisui

清酒 粹酔
Alcohol 14°
Código 204582 18 L.

Cozinha KetaFoods

Totalmente equipada para workshops e outros eventos.

Cozinha KetaFoods

Disponibilizamos uma cozinha totalmente equipada para os seus workshops e outros eventos. Contacte-nos para mais informações.

KetaFoods

Urb Qta do Olival das Minas e Qta do Duque Lote 26
2625-573 Vialonga
Portugal
Tel.: +351 219 246 688
Email: info@ketafoods.com

www.ketafoods.com



SAKE / LICORES



Licor de Yuzu

寶 京都産ゆずのお酒
「京都ゆず」

Álcool 12°
Código 203554

700 ml.



Licor de morango

寶 福岡産いちごのお酒
「福岡あまおう」

Álcool 12°
Código 203555

700 ml.



Licor de pêsego

寶 山梨産桃のお酒
「山梨白桃」

Álcool 12°
Código 203553

700 ml.



NEW

Licor de melão Furano

寶 北海道産メロンのお酒
「富良野メロン」

Álcool 12°
Código 203086

700 ml.



NEW



Licor de matcha

抹茶リキュール

Álcool 8°
Código 204525

500 ml.



Licor de hojicha

ほうじ茶リキュール

Álcool 8°
Código 204526

500 ml.



Sake "Inaba" Nigori Yuzu

にがりゆず酒
Álcool 6°

Código 204328

300 ml.



UMESHU Tsukuba Yama

筑波山の梅酒

Álcool 8°
Código 204329

300 ml.



Vinho de ameixa

タカラ プラムワイン

Takara Plum.

Álcool 10°
Código 160230
Código 160240

750 ml.

5 L.



OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Umeshu é um licor de ameixa do Japão. Servido puro, com gelo ou diluído com água (na maioria das vezes com gás ou com soda), o Umeshu é apreciado pelo seu sabor perfumado, filtrado e doce. Vinho de ameixa



Pêsego de Yamanashi

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」山梨産もも

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203560

350 ml.



NEW



Kochi Yuzu

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」高知産ゆず

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203561

350 ml.



NEW



Maçã de Aomori

寶 NIPPON CHU-HI

「日本の農園から」青森産りんご

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203562

350 ml.



NEW



NEW

SAKE Nakamoto "Prince Nagaya"

長屋王 純米

Álcool 18° vol.

Código 204620

720 ml.

SakeCollins Cocktail

Yuzu-Lima

Sakeカクテル ゆずライム

Álcool 6,8° vol.

Código 204515

750 ml.

SakePolitan Cocktail

Sakeカクテル COOLER

Álcool 6,8° vol.

Código 204527

750 ml.

Licor Amazake

"Kintsugi"

甘酒 金継ぎ

Álcool 17°

Código 202453

70 cl.

SHOCHU / DESTILADOS

焼酎

O Shochu é uma bebida alcoólica muito semelhante à vodka. Com uma graduação alcoólica entre 20° e 45°, o Shochu é destilado a partir de diferentes ingredientes como batata-doce, arroz, cevada ou açúcar mascavo. Esta bebida é muito popular no Japão e pode ser consumida "straight", "on the rocks" ou em coquetéis.

Acredita-se que o Shochu tenha chegado do Sul da Ásia pelas ilhas Ryu-Kyu (Okinawa), que ainda destila um Shochu local chamado Awamori, feito com arroz de grão longo, enquanto o arroz cultivado no Japão é de grão curto (Japônica). Um pouco mais ao norte de Okinawa, Kyushu é a região original do Shochu japonês, mas atualmente é destilado à base de batata-doce, uma cultura emblemática da região.

Hoje em dia, existem vários tipos de Shochu, dependendo dos diferentes cereais ou plantas utilizados em sua destilação: trigo sarraceno, shiso, cevada, arroz, batata-doce...



Shochu JAPAN

宝焼酎「JAPAN」

Álcool 25°

Código 160440

700 ml.



Shochu "Nippon"

宝焼酎「NIPPON」

Álcool 25°

Código 201856

700 ml.



Shochu Hamada

本格麦焼酎「隠し蔵」

25° Álcool

Código 201332

720 ml.



Shochu Hamada

本格芋焼酎「海童祝の赤」

"Kakushigura"

Usa batata de Kagoshima, arroz malteado e água a 100° do fundo do mar. Seu aroma é doce de batata e frutas. Produz uma sensação aquosa na boca, suavemente doce, mas com um final seco. Combina bem com qualquer tipo de comida. É altamente recomendável com peixe cru e frituras. Pode ser consumido puro, com gelo ou com água quente.

Álcool 25°

Código 201331

720 ml.

Código 201733

300 ml.



Shochu imo Kurokame

黒麹かめ仕込み 本格芋焼酎「黒甕」

Álcool 25°

Código 201328

720 ml.



Shochu envejecido

"Sassyu Tamashi"

ジャパニーズスピリッツ「薩州魂」

Álcool 40°

Código 201560

700 ml.



LIMITED EDITION

Whisky japonés Fujisan

日本産ウイスキー富士山

Álcool 40°

Código 202000

700 ml.





KIRIN ICHIBAN

KIRIN FREE
0.0% ALCOHOL

KIRIN
HEART OF JAPAN

Cerveja artesanal japonesa super premium



200021 COEDO 紅赤 -Beniaka-

Ale Premium

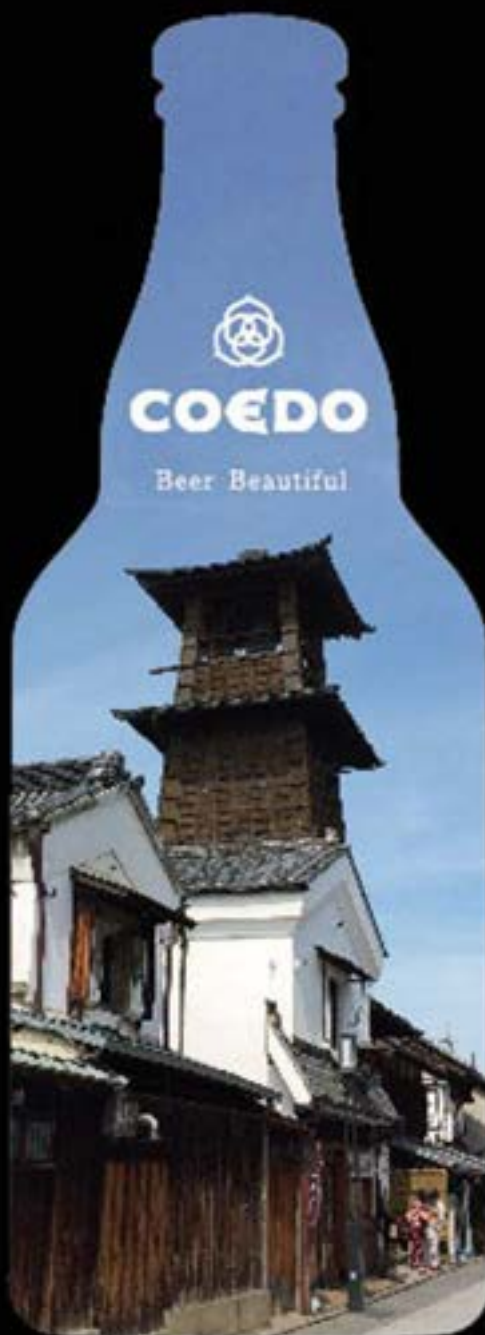
Caracterizada pelo seu tom âmbar avermelhado e sabor doce, esta cerveja única é feita com malte de alta qualidade e batata-doce Satsuma (assada a partir da batata-doce Satsuma tipo Kintoki de Koedo Kawagoe Bushuu). Batizamos esta cerveja como "Beniaka" devido à cor e ao sabor da batata-doce Satsuma. Este produto é engarrafado sem filtrar. Sendo crua e sem filtrar, poderá desfrutar do sabor rico e único da "Japan Kawagoe Original Ale".



200023 COEDO 白 -Shiro-

Cerveja de Trigo

Caracterizada por uma cor branca turva, brilhante e suave, exclusiva da cerveja sem filtrar. O aroma doce produzido pelo malte de trigo e pela levedura especialmente escolhida lembra a fruta. Com uma textura suave, profunda e refrescante, é muito agradável ao paladar. Batizamos esta cerveja como "Shiro" devido ao seu sabor com caráter, mas ao mesmo tempo suave e envolvente, e à sua cor.



200022 COEDO 瑠璃 -Ruri-

Cerveja Pilsner

Uma cerveja Pilsner de primeira qualidade com uma cor dourada clara e um suave contraste de bolhas brancas, refrescante ao paladar. Enquanto desfruta do seu sabor leve, é um prazer apreciar o equilíbrio entre o sabor profundo, o aroma e o amargor do lúpulo. É uma cerveja que não cansa e se adapta a qualquer refeição. Batizamos esta cerveja como "Ruri" devido à sua característica translucidez.



200207 COEDO 珈羅 -Kyara-

Cerveja

Uma cerveja com uma cor marrom amarelada profunda e avermelhada. O aroma de lúpulo, com reminiscências de uvas brancas e cítricos, se espalha na boca com um amargor vivido e belo. A sua formulação de malte cuidadosamente selecionado e um teor alcoólico ligeiramente superior realçam o sabor e geram um corpo médio e arredondado. A sua levedura lager fermentada a baixa temperatura confere-lhe caráter e um final confortável e claro.

Emblema familiar de Maruhana COEDO, Koedo. A cidade de Kawagoe, em Saitama, que prosperou como a cozinha de Edo, é conhecida como "Koedo" (a Pequena Edo). Os artesãos da COEDO elaboram cerveja todos os dias, seguindo a tradição herdada. A produção de cerveja começou neste local em 1996. Esta oportunidade surgiu graças ao uso eficaz dos cultivos locais. Esse desejo ganhou forma e, até hoje, permanece vivo na cerveja tradicional de Kawagoe, Beniaka, elaborada com a batata doce satsuma.

CERVEJAS



Cerveja Asahi

アサヒビール

Álcool 5,2° vol.

Código 202199 330 ml. x 24



Cerveja Asahi

アサヒビール

Álcool 5,2° vol.

Código 202198 500 ml. x 20



Cerveja Echigo Tostada

エチゴビール スタウト

Stout

Origem Japão

Álcool 7° vol.

Código 201182 330 ml.



Koshihikari

こしひかり越後ビール

Origem Japão

Álcool 5° vol.

Código 201181 500 ml.



Cerveja Coedo Kyara

COEDOビール 伽羅 -Kyara-

Origem Japão

Álcool 5,5° vol.

Código 200207 333 ml.



Cerveja Coedo Ruri

COEDO 瑠璃 -Ruri-

Origem Japão

Álcool 5° vol.

Código 200022 333 ml.



Cerveja Coedo Beniaka

COEDO 紅赤 -Beniaka-

Origem Japão

Álcool 7° vol.

Código 200021 333 ml.



Cerveja Coedo Shiro

COEDO 白 -Shiro-

Origem Japão

Álcool 5,5° vol.

Código 200023 333 ml.



Kirin Ichiban lata

キリン 一番搾り 缶

Álcool 5° vol.

Código 160400 24 x 33 cl.



Kirin Ichiban lata

キリン 一番搾り 缶

Álcool 5° vol.

Código 201639 50 cl.



Kirin Barril em aço

inoxidável

キリン 一番搾り ドラフト

Álcool 5° vol.

Código 200712 30 L.



Garrafa Kirin Ichiban

キリン 一番搾り

Álcool 5° vol.

Código 160390 20 x 50 cl.



Kirin Free

キリンフリー

Álcool 0° vol.

Código 204262 24 x 33 cl.



Kirin Ichiban botella

キリン 一番搾り

Alcohol 5° vol.

Código 160380 24 x 33 cl.

DISCOVER ASAHI SUPER "DRY"



— LICORES KYOTO

Amaou Kyoto Sunset

あまおうサンセット

2 onças de licor Fukuoka Amaou

1 onça de rum envelhecido

1/2 onça de sumo de laranja fresco

1/4 onça de sumo de limão fresco

1/4 onça de xarope simples

5ml de xarope de açúcar de cana

Agitar tudo e decorar com morango fresco



— APERITIVOS E SNACKS



Ervilhas com wasabi

わさび豆

Wasabi peas. Origem: Japão

Código 201266 1 kg.



Chips de camarão

えびせんべい

Código 201105 200 gr.



Aperitivo Japonês

"Geisha Mix"

あられミックス

Mixed Arare

Código 204454 8 kg.



Snack Alga Nori condimentada

味付け海苔

Código 204475 4 gr. x 3



Doce de feijão vermelho

練り羊羹

Neri Yokan

Código 201258 150 gr.

UTENSÍLIOS



Ornamento de montanha em plástico

山形バラ

Baran Yamagata

Código 150580 1000 Peças



Enfeite de plástico Camarão

海老型バラ

Baran Ebigata

Código 201274 1000 Peças



Ornamento de folha de Shiso em plástico

大葉型バラ

Baran Oba

Código 201273 500 Peças



Esteira de bambu

まきす (大)

Makisu

Código 201859 24 cm.

Código 201122 27 cm.



Lata para conservar o nori

海苔缶

Nori can zen kei

Código 201371 Grande

Código 201714 Médio



Gás de maçarico

ガスボンベ

Código 201064 Unidade



Maçarico

ガスバーナー

Código 201393



Pinças para peixe

骨抜き

Honenuki

Código 201287



Pincel de cozinha

料理刷毛

Ryori Hake

Código 203747 20 cm.

UTENSÍLIOS



Bandeja de alumínio com tampa

アルミバット
Código 204609 42 x 31 cm.



Pedra de amolar grande

中砥 大
Nakato
Código 200329 23 x 10 x 8 cm.



Pedra de amolar de dupla face

コンビ砥石
Konbi Toishi
Código 201297 20,5 x 5 x 2,5 cm.



Suporte para pedra de afiar

砥石固定台
Código 204226 29 x 7cm



Faca Deba

出刃包丁
Para cortar cabeças e limpar peixes
Código 200324 16,5 cm.
Código 201290 19,5 cm.



Faca Yanagiba

柳刃包丁
Para sushi e sashimi
Código 200328 27 cm.
Código 201293 30 cm.



Faca Usuba

薄刃包丁
Para os legumes
Código 201288 18 cm.



Ralador de legumes

かつらむき器
Katsura Muki
Código 201294

Lâminas de extra
Código 203551



Ralador de legumes

かつらむきビールS
Chiba Katsura Muki CKT01
Código 203457



Pauzinhos Agebashi

揚げ箸
Para tempura
Código 201291 35 cm. Unidad



Pauzinhos Moribashi

盛箸
Para cocinar - Metal
Código 201715 15 cm. Unidad

UTENSÍLIOS



Vitrina hoshizaki

冷蔵 ネタケース
Tecnologia japonesa especial
para peixe fresco

Código 201126	1,20 m
Código 201127	1,50 m
Código 201128	1,80 m
Código 201129	2,10 m



Tábua de cortar japonesa

合成ゴムまな板

1200 x 450 x 20 mm.

Código 202431

75 x 33 x 2 cm

Código 203823

60 x 30 x 2 cm

Código 203822

Consulte outros tamanhos

Porquê a tábua de corte japonesa KETA FOODS - Maior durabilidade das facas, uma vez que não as marcam - Não se forma qualquer marca ou reentrância no centro devido ao uso contínuo - Fácil limpeza sem acumulação de sujidade devido à sua não porosidade - Não se misturam sabores durante a limpeza, garantindo uma higiene rápida e eficaz - Boa fixação que evita o deslizamento do produto - Longa vida útil da tábua - Fabricada em borracha sintética - Medidas standard: 120 x 45 x 2 cm (outras medidas disponíveis) - Longa vida útil da tábua - Fabricada em borracha sintética - Medidas standard: 120 x 45 x 2 cm



Cone de madeira de pinho

木製コーン(松)

Código 201723

120 mm.

50 uds.

Código 201087

170 mm.

50 uds.



Prato de madeira

木皿

Código 201085

14 x 14 cm.
100 pcs.



Barco de madeira em pinho

舟形経木

Código 201084

18 cm.

50 uds.

Código 202103

7,7 cm.

50 uds.



Toalha de mesa de papel

ペーパーマット

Código 201718

100 ud.



Congeladores - 60°

冷凍庫 -60°

Vários tamanhos a pedido

Código 201637

LFT325

Código 201638

LFT425



Suporte para pauzinhos

お箸サポート

Cores sortidas

Código 201123

bolsa 100 unidades



Batedor de bambu

茶筌

Para Matcha

Código 203850

Caja con 10 cajitas

Cajita de 25 unidades



Folhas de madeira

木製シート

Folhas de madeira para

cozinhar

Código 201086

300 uds.



Ralador para wasabi

鯨皮卸

Pele de tubarão

Código 201276 18,2 x 8,8 cm.

Distribuidor de maionese Magic 5"

マジックファイブ

マヨネーズディスペンサー

Código 201231

500 cc.



Guardanapo preto

紙ナプキン 黒

20 x 20 cm.

Código 202035 Caja 3200 ud.



Guardanapo kraft

紙ナプキン 白

40 x 40 cm.

Código 201552 Caja 2000 ud.



Papel especial para cozinha

食品保鮮ペーパー

Peixe especial

Código 201102 1 paquete 2 rollos

Papel especial para cozinha

foi especialmente concebido para embrulhar peixe para uma conservação óptima. Permite uma elevada absorção da humidade, deixa o produto respirar e não cola. Um papel especial que prolonga o prazo de validade do produto, mantendo a sua qualidade intacta.



SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

Encontre todas as nossas novidades, receitas e muito mais... em nossas páginas de Instagram, Facebook, Youtube e LinkedIn:    



LONG
BURN

備長炭

CARVÃO

BINCHOTAN



O SEGREDO JAPONÊS DA CHURRASQUEIRA PERFEITA



Cozimento rápido e sabores intensos:

a alta temperatura do Carvão Binchotan permite um cozimento mais rápido, selando os sucos e o sabor umami dos alimentos.



Calor constante e duradouro:

o Carvão Binchotan queima de 4 a 6 horas, proporcionando um calor constante para uma cozedura uniforme.



Carbonização pura:

elaborado de maneira artesanal no Japão e respeitando a tradição, o Carvão Binchotan tem uma composição quase pura de carbono, o que garante uma cozedura que não altera os sabores naturais dos ingredientes, realçando-os.

Código 201502 Caixa 12 kg.

UTENSÍLIOS



Panela de arroz Tiger

タイガー 炊飯器

Origem: Japón

Código 152780

3,6 L.



Tigela metálica interior / Panela elétrica de arroz Tiger

タイガー 炊飯器用内釜

Código 202332

3,6 L.



Panela de arroz Cuckoo

炊飯器

Origem: China

Código 204502

5,4 L.



Termo para conservar arroz Tiger

米専用保温ジャー

Origem: Japón

Código 152850

Código 152760

3,9 L.

5,7 L.



Termo para conservar arroz Jelco

米専用保温ジャー

Origem: Taiwan

Código 201721

6 L.



Termo de madeira para arroz

おひつ

Ohitsu

Código 201282

24 x 15 cm.



Vaporeira de bambu

せいろ

Vários diâmetros.

Código 201722

Código 201712

21 cm.

15 cm.



Hangiri de madeira

はんぎり

Código 150630

66 cm.

Código 201300

48 cm.

Código 201301

33 cm.

Código 202717 Plástico 60 cm.



Frigideira para omelete japonesa

玉子焼き器 蓋つき

Tamagoyaki Pan

Código 201928

18 cm.



Recipiente metálico para molhos

タレ入れ

Tare Ire

Código 203877 10x10x9 cm.



Talheres de madeira

木製カトラリー

Conjunto de talheres com capa de tecido.

Código 203848

Juego en bolsa plástica individual



Moinho japonês

ごますり器

Manual para sésamo

Código 201277



Escamador

ウロコ取り

De metal

Código 201303

21 cm.

Código 201304

19 cm.



Espátula de madeira para misturar arroz

宮島工芸製作所 木製杓子

Código 201286

45 cm.

Código 201298

57 cm.



Espátula Shamoji

しゃもじ

Tyger

Código 203573

23,5 cm.



Papel de tempura

天ぷら敷紙

Código 201295

50 folhas



Rede para arroz

炊飯ネット

Código 201305

105 x 100 cm.



Mandolina japonesa.

ベンリナー 野菜スライサー

Sem coletor

Código 200320 320 x 100 mm.

Conjunto de 4 lâminas

de reposição

Código 202555



Goma para Arrozera Suihan Sheet

炊飯シート

Código 201307

25,5 cm.



Molde para Oshisushi

押し寿司の型

Oshisushi No Kata

Código 201310 145 x 54 x 50 mm.

UTENSÍLIOS



Grelhador

飛騨コンロ 黒
Hida Konro/Kuro Dai
14 x 12 cm
Código 203721 14 X 12 cm.
(No incluye bandeja)



Grelhador

飛騨コンロ
Hida Konro
Código 201717 14,5 cm.



Prato redondo Kuroshio

黒潮 丸皿
Hida Konro
Código 204429 24 cm.



Prato preto

平皿 黒祥
Plato Kokusho
Código 203514 23 cm.



Prato castanho

平皿 赤茶備前
Plato Akacha Bizen
Código 203515 24,6 cm.



Pires de soja

醤油皿
Código 201312 9,5 cm.



Dispensador de soja

醤油差し
Takeya
Código 201280 180 mm.



Jarra dispensadora de soja

醤油差し
Tesa Marrón
Código 201283 200 ml.



Jarra de sake

徳利
Sabi marrón
Código 201284 200 ml.



Copo de sake

猪口
Sabi
Código 201285 50 ml.



Copo de chá em cerâmica

湯呑み
Yunomi 9 cm
Código 201302



Tigela de Ramen

ラーメンどんぶり
Ramen bowl
Código 201774 Negro 28,5 x 7,5 cm.
Código 201985 Blanco 28,5 x 7,5 cm.



Tigela Ainagashi soba

藍流しそば丼
Código 204430 19,5 x 8,3 cm.



Tigela de madeira para sopa

木製 汁碗
Código 204093 11,7 x 6,7 cm
(6 uds)



Tigela Kikkowan

亀甲碗
Negro Para Sopa
Código 201275



Colher de bambu

竹 レンゲ
Cuchara para Ramen
Código 201972 21 cm.



Pousa pausinhos de cerâmica Hashioki

箸置き
Código 201731 Unidad



Prato Sanma Mokume

サンマ皿木目
Código 201278 33 X 10 cm.



Prato Hakuyu Nagasara

白釉 長皿
Código 202464 34 X 11 cm.



Suporte triplo Temaki

手巻きスタンド
Código 201311



Tabuleiro Bento

幕の内弁当箱
Makunoichi Bento 5 compartimentos
Código 201428 23,5 cm.



Aparas de cerejeira sakura para defumar

スモークチップ サクラ
Código 204228 500 gr.



Carvão de Binchotan

備長炭
Código 201502 Caja 12 kg.



PAUZINHOS E ESPETOS

O estojo para pauzinhos pode ser personalizado com o logótipo/cores da sua empresa. Contacte-nos para obter informações sobre quantidades mínimas de encomenda, prazos de entrega e preços.



Pauzinhos lacados para comer

塗り箸
Código 201681 Unidad



Pauzinhos reutilizáveis Alloy

業務用 エコ箸
Código 203317 10 Pares



Pauzinhos de bambu sem bolsa - 21 cm

割箸 竹天削/竹双生
Código 150020 Take 100 Pares
Código 151100 Twin 100 Pares



Pauzinhos de bambu com bolsa - 21 cm

割箸 竹天削/竹双生 袋入り
Código 150120 Take 100 Pares
Código 201684 Twin 100 Pares



Pauzinhos de bambu sem bolsa escuros - 21 cm

割箸 炭化 竹天削
Código 201114 100 Pares



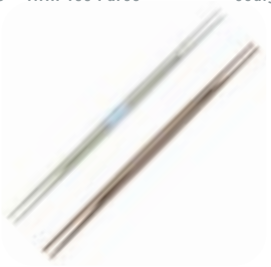
Pauzinhos duplos de bambu escuros - 21 cm

割箸 炭化 竹双生
Código 201115 100 Pares



Pauzinhos sem bolsa 24 cm

割箸 エゾ天削 9寸 24cm
Ezo Pino
Código 150030 100 Pares



Pauzinhos Rikyu 24 cm

割箸 利休
Código 201691 100 Pares
Dos puntas con vitola
Código 201692 100 Pares
carbonizado
Dos puntas sin vitola



Pauzinhos Jokoban com bolsa 21 cm

割箸 上小判 袋入り
Código 150050 100 Pares



Pauzinhos Jokoban sem bainha

割箸 上小判
Código 150060 100 Pares



Pauzinhos de bambu Take 24 cm

割箸 竹天削
Código 201117 100 Pares



Pauzinhos de bambu com bolsa de plástico fechada

プラスチック袋入り 割箸
Código 201686 100 Pares



Pauzinhos Jokoban com bolsa fechado

割箸 上小判 袋入り
Código 201079 100 Pares



Pauzinhos Nabashi

菜箸
Para cocinar - Bambú
Código 201702 100 Pares



Pauzinhos de bambu 2 pontas - 8 cm

松葉串
Matsuba Gushi
Código 201698
10 Bolsitas x 100 ud.



Espetos de bambu

竹串
Takegushi
Código 201695 12 cm.
Código 201694 15 cm.
Código 201119 18 cm.
1000 ud.



Espetos de bambu

鉄砲串
Teppo Gushi
Código 201120 12 cm.
Código 201696 15 cm.
Código 201697 18 cm.
250 ud.



Pauzinhos laço 9 cm

のし串
Noshi Gushi
Código 201121 100 ud.

EMBALAGENS / TAKE AWAY



RPET Sushi Yoki 0.6

寿司容器 黒 巻き寿司用

Tamanho longo - Preto

Código 204210 (A-06)

50 Peças (217 x 90 mm)



Sushi Yoki

サラダ用 容器

Tamanho especial - Madeira

Código 201488

(140 x 115 x 50 mm)



Tigela para sopa

味噌汁用カップ

Código 152161

50 Peças (93 x 66 mm)



Tigela transparente

YP605

透明容器

Código 201880

50 Peças

RPET Sushi Yoki 0.8

寿司容器 黒 0.8合

Tamanho pequeno - Preto

Código 204209 (A-01)

50 Peças (165 x 114 mm)



RPET Sushi Yoki 1

寿司容器 黒 1合

Tamanho normal - Preto

Código 204213 (A-02)

50 Peças (185 x 129 mm)

RPET Sushi Yoki 1.5

寿司容器 黒 1.5合

Tamanho médio - Preto

Código 204212 (A-03)

50 Peças (216 x 135 mm)

RPET Sushi Yoki 2

寿司容器 黒 2合

Tamanho longo - Preto

Código 204211 (A-07)

50 Peças (230 x 155 mm)

RPET Sushi Yoki 0.4

寿司容器 黒 0.4合

Tamanho pequeno - Preto

Código 204214 (A-05)

50 Peças (165 x 90 x 18 mm)



RPET Sushi Yoki 0.2

寿司容器 黒 0.2合

Tamanho muito pequeno - Preto

Código 204215 (A-09)

50 Peças (140 x 81 mm)

RPET Sushi Yoki 4

寿司容器 正方形 黒 4合

Tamanho gigante - Preto

Código 204216 (A-10)

50 Peças (265 x 265 mm)

Donburi para micro-ondas

井用ボウル (ふた付) 電子レンジ対応

Código 200214 "S" 15 cm x 50 uds (vermelho/preto)

Código 201818 "M" 17 cm x 50 uds (vermelho/preto)

Código 202057 "S" 15 cm x 50 uds (preto)

Código 202363 "M" 17 cm x 50 uds (preto)

Sushi Oke

寿司用 正方形 黒

Plástico. 312 x 312 x 40 mm

Código 201495 25 pcs.



Embalagem de Ramen (base)

ラーメン用 容器

Embalagem especial transparente para transporte de Ramen

Código 202473 50 ud.

Embalagem de Ramen (interior)

ラーメン用 容器

Embalagem especial transparente para transporte de Ramen

Código 202474 50 ud.

Embalagem de Ramen (tampa)

ラーメン用 容器

Embalagem especial transparente para transporte de Ramen

Código 202475 25 ud.

Tarebin

たれびん 赤

Mini garrafinha de plástico

Código 150150

100 Peças

15 ml.

Código 150210

50 Peças

30 ml.

Código 201486

100 Peças

20 ml.

Copo para molho

透明プラスチックカップ

Com tampa - Branco

Código 201816

125 Peças

Código 201824

100 Peças



Embalagem para mochi 2 peças

デザートケース モチ2個用

Tamanho especial - Preto

Código 201834 50 pcs.



Yakumizara

プラスチック薬味皿

7,5 x 5,5 x 1,5 cm

Código 201817 250 Peças

Vermelho/prateado

Código 180790 250 Peças

Preto



Bento box

仕切り弁当箱

Plástico. 265 x 205 x 45 mm

Código 201822 50 pcs.

EMBALAGENS rPET TAKE AWAY



A02 - 185 x 120 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 616 Peças
Código 203624 Base
Código 203625 Tampa



A03 - 213 x 134 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 540 Peças
Código 203626 Base
Código 203627 Tampa



A06 - 217 x 87 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 720 Peças
Código 203630 Base
Código 203631 Tampa



A07 - 224 x 150 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 432 Peças
Código 203632 Base
Código 203633 Tampa



A09 - 136 x 80 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 1350 Peças
Código 203634 Base
Código 203635 Tampa



A01 - 166 x 115 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 720 Peças
Código 203622 Base
Código 203623 Tampa



A05 - 171 x 91 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 810 Peças
Código 203628 Base
Código 203629 Tampa



• TRANSIÇÃO PARA A ECONOMIA CIRCULAR •

Uma estratégia eco-responsável: 2025: Pelo menos 55% de todas as embalagens de plástico devem ser recicladas. 2030: Todas as embalagens de plástico no mercado europeu devem ser reutilizáveis.



• NOVA GAMA •

A Keta Foods desenvolveu uma gama de embalagens para sushi e outros alimentos. Plástico rPET: 100% reciclado / reciclável e inovador. Imagem diferenciadora local (made in EU).



EMBALAGENS / TAKE AWAY



Embalagem ecológica pulpa 0.4

オーガニック寿司容器 0.4合

Tamanho pequeno

Código 202442 Bases

Código 202444 Tampa

50 piezas (165 x 90 x 18 mm)



Eco box negro (cartão)

エコボックス 黒

Código 203227

Código 203229 Tampa PR03 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)



Eco box kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203228

Código 203229 Tampa PR03 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

Embalagem ecológica pulpa 0.6

オーガニック寿司容器

Tamanho longo

Código 202395 Bases

Código 202396 Tampa

50 piezas (217 x 90 mm)

Eco box negro (cartão)

エコボックス 黒

Código 203223

Código 203226 Tampa PR02 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

Eco box kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203224

Código 203226 Tampa

PR02 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

Embalagem ecológica pulpa 1

オーガニック寿司容器1合

Tamanho normal

Código 202254 Bases

Código 202255 Tampa

50 piezas (185 x 129 mm)

Eco box negro (cartão)

エコボックス 黒

Código 203230

Código 203232 Tampa PR05 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

Eco box kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203231

Código 203232 Tampa PR05 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

Embalagem ecológica pulpa 1.5

オーガニック寿司容器1.5合

Tamanho médio

Código 202288 Bases

Código 202271 Tampa

50 piezas (216 x 135 mm)

Eco box negro (cartão)

エコボックス 黒

Código 203234 PR07 - F

Código 203235 Tampa

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)

Eco box kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203233

Código 203235 Tampa PR07 - F

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)

Embalagem ecológica pulpa 2

オーガニック寿司容器2合

Tamanho longo

Código 202379 Bases

Código 202316 Tampa

50 piezas (230 x 155 mm)

Novos embalagens ecológicas com base de cartão e tampa de PET transparente 100° reciclável. Não aptos para micro-ondas.

Eco box kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203236

Código 203238 Tampa

PR09 - F

50 ud. (220 x 135 x 25 mm)



Eco bowl 32 oz pulpa

エコ ボウル

Código 202034 Bases

Código 201667 Tampa

50 piezas



Bento box eco pulpa

エコ 弁当

Código 203156 Bases

Código 203157 Tampa

50 piezas (20,3 cm)



Taças kraft

エコカップ クラフト

Código 204518 Base 2oz (59ml)

50 ud.

Código 204519 Tampa Pet 2oz (59ml)

50 ud.



Tigela kraft

エコ サラダボール クラフト

Código 204516 Bases 400 ml 50 ud.

Código 204517 Tampa Pet 400 ml 50 ud.

Código 203458 750 ml

Código 203459 1000 ml

Código 203460 Tampa Pet

Código 203461 1300 ml

Código 203462 Tampa Pet 50 ud.



Poke bowl

ポケボウル

Base

Arroz Shinjumai Italia
Arroz Shinjumai California
Arroz Japão Koshihikari
Arroz Preto Venere
Arroz Kiwami Premium

Toppings

Shichimi Togarashi
Gergelim
Kizami nori
Ao nori ko
Cebola frita
Furikake noritama
Furikake kaori
Furikake yukari
Beni shoga
Tobiko (laranja, vermelho, preto, yuzu, wasabi)
Ikura (Ovas de salmão)
Salada de wakame
Tenkasu (migalhas de tempura)

Molhos

Maionese japonesa
Molho de gergelim QP
Molho de soja "Shoda
Ponzu
Ajipon
Teriyaki
Yakiniku (Churrasco)
Sriracha
Óleo de gergelim
Molho Yuzu

Proteína

Atum fresco
Atum congelado
Salmão fresco
Salmão real Ora congelado
Filé de salmão norueguês cong.
Robalo fresco
Escolar Preto (Peixe-manteiga)
Hamachi
Filé Hamachi fresco
e congelados
Tofu Firme
Tofu Frito
Surimi de caranguejo
Tiras de frango com doce e chili
Tiras de frango assado

Ramen

ラーメン

O segredo do ramen é utilizar um bom macarrão feito especificamente para este prato e nós temos o melhor: a Sun Noodles fabrica macarrão artesanal com diferentes espessuras, formas e texturas; pode escolher o macarrão ideal dependendo do tipo de ramen que pretende preparar. Para preparar os noodles, deve colocá-los em água a ferver durante o tempo indicado para cada tipo, que varia entre 35s e 2m 30s.

Depois de ter escolhido a melhor massa, é altura de fazer um bom caldo... Facilitamos-lhe o trabalho laborioso com os caldos concentrados. Temos 4 sabores diferentes e são muito fáceis de fazer; basta diluir o concentrado escolhido na proporção de água indicada na embalagem e ferver (pode encontrar as 4 variedades de massas e concentrados na página 33).

Em seguida, escolha uma tigela de cerâmica e uma colher de bambu (p. 64) ou o recipiente específico para take-away (p. 67), para o apresentar e termine com os toppings escolhidos, tais como: 1/4 de folha de nori, algumas fatias de naruto maki ou kamaboko, um pouco de tori karaage, tofu firme ou tofu frito, edamame, menma (bambu), benishoga (gengibre), ovo cozido e alguns legumes frescos.

Um prato saboroso e nutritivo para combater o apetite e o tempo frio.



As nossas Marcas



A Keta Foods trabalha em colaboração com os melhores fornecedores para oferecer aos seus clientes os produtos da cozinha japonesa da mais alta qualidade.

Os nossos Partners



KiWAMi®

CONHEÇA A NOSSA LINHA EXCLUSIVA LINHA EXCLUSIVA DE PRODUTOS

PARA ALÉM DA EXCELÊNCIA, OS NOSSOS PRODUTOS SÃO O RESULTADO DE UMA SELEÇÃO CUIDADOSA DE INGREDIENTES DE ALTA QUALIDADE E DE UM TRABALHO METICULOSO EM CADA ETAPA DO PROCESSO.



ATREVE-TE A EXPERIMENTAR O MELHOR COM KIWAMI

OBSERVAÇÕES _____

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

LEYENDA



Produto congelado

Sem
glúten

Produtos
frescos

Produto
vegan



Produto para
micro-ondas



Novo
em



Produto
Kosher



Produto
halal



Produto
reciclado



Super
frozen



Tipos de picante

**KETA FOODS PORTUGAL**

Portugal
Parque Industrial - Olival
das Minas, Rua dos
Quintanilhas, N.º 2
2625-577 Vialonga
www.ketafoods.com
info@ketafoods.com

**Cominport MADRID**

(Oficina principal
Espanha)
Avda.Marconi, 1-PAE
NEISA SUR 28021 Madrid
pedidos.madrid@
cominport.com
+34 915 413 750

**Cominport BARCELONA**

C/Pintor Joan Miró, 22
(Pol.Can Humet Dalt)
08213 Polinya. Barcelona
pedidos.barcelona@
cominport.com
+34 937 133 541
www.cominport.com

**Cominport ALICANTE**

Ctra. Madrid km.4
Nave 18 a 21 Mercalicate
03007 Alicante
pedidos.alicante@
cominport.com
+34 966 146 846
www.cominport.com

**Cominport MÁLAGA**

C/ Malta, 9
Polígono Santa Teresa
29004 Málaga
pedidos.malaga@
cominport.com
+34 952 320 063
www.amaran.es

**Cominport POLONIA**

Varsovia
biuro@cominport.pl
+48 22 726 71 98
www.cominport.pl



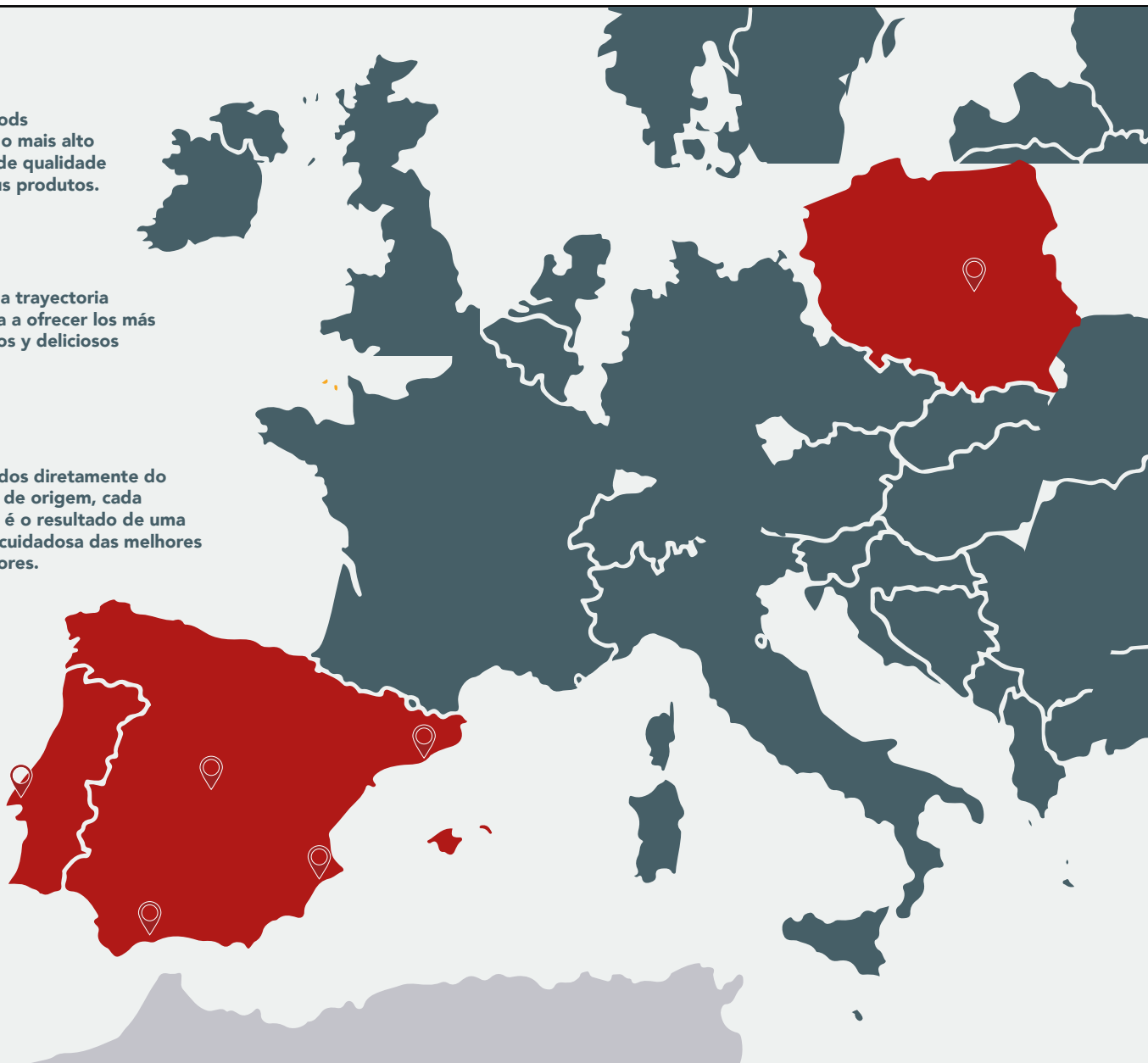
Keta Foods
garante o mais alto
padrão de qualidade
para seus produtos.



Una larga trayectoria
dedicada a ofrecer los más
exquisitos y deliciosos
sabores.



Importados diretamente do
seu país de origem, cada
produto é o resultado de uma
seleção cuidadosa das melhores
productores.

**Cominport®**

LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995

**Cominport®**

NAJLEPSZE SMAKI JAPONII OD 1995 ROKU

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

Encontre todas as nossas novidades, receitas e muito mais... em nossas páginas de
Instagram, Facebook, Youtube e LinkedIn: