



O melhor do Japão

CATÁLOGO DE
PRODUTOS **2021**

Conheça a nossa gama completa
dos melhores produtos japoneses.
www.ketafoods.com



Importação de Produto

A nossa empresa garante uma logística organizada e flexível para assegurar o transporte dos produtos nas condições mais seguras, em todo o mundo.

Um só objetivo: preservar a qualidade, a frescura e a conservação dos produtos e a optimização dos fluxos. A Keta Foods utiliza os meios de transporte mais adequados : avião, barcos, cargas refrigeradas...

Seleção de origem

De EUA ao Japão, passando pela Europa, os compradores da Keta Foods selecionam todos os sabores e os melhores produtos do mundo.

A nossa «marca de qualidade» permite-nos representar as maiores e mais acreditadas marcas internacionais. Todos os nossos produtos são avaliados, testados e em plena conformidade com a legislação europeia.

Armazenamento

Os nossos armazéns em tri-temperatura, localizados na Europa (Espanha, França, Bélgica, Suíça, Itália e Polónia), foram desenhados para adaptar uma recepção e uma conservação específica para cada tipo de produto.

Para assegurar aos nossos clientes produtos seguros em cumprimento dos requisitos regulamentares (e com os requisitos específicos) no nosso armazém, em Vialonga, trabalhamos sobre a prática de HACCP.

Distribuição

As nossas bases logísticas europeias permitem-nos estar mais perto dos nossos clientes, de entregar os produtos nas melhores condições possíveis e de assegurar um serviço comercial mais adequado. A distribuição realiza-se com a nossa frota de veículos em bi-temperatura ou com nossos parceiros de transporte com entregas de 24 a 48h.

Assegurar um serviço 100% para adequarmos às suas necessidades, a nossa equipa comercial está à sua disposição de segunda a sexta.

Condições Gerais de Venda

Os nossos preços são indicativos e podem ser modificados sem aviso prévio, já que estão em função dos preços das matérias primas e do câmbio da moeda. As fotos são também indicativas, para mostrar os produtos. Estes são apresentados como exemplo.



● Ovas de Peixe	4
● Mariscos	5
● Peixe	7
● Saladas e Verduras	8
● Carne	9
● Gyoza e Outros	10
● Sobremesas	11
● Molhos de Soja	12
● Vinagres e Mirin	13
● Molhos	14
● Arroz, Panko e Tempura	16
● Gelados e Sorvetes	17
● Massas	18
● Conservas	19
● Legumes e Gengibre	20
● Caril	21
● Especiarias e Outros	22
● Farinhas e Outros	23
● Wasabi, Mostarda e Maionese	24
● Algas Nori	25
● Algas e Sésamo	26
● Miso, Tofu	27
● Sake	28
● Outros Licores	30
● Aperitivos	31
● Cervejas	32
● Chá Verde e Sodas	33
● Chá e Infusões	34
● Utensílios Variados	35
● Utensílios e Cerâmica	37
● Pauzinhos e Espetos	38
● Utensílios Variados	39
● Embalagens Take Away	40
● Condições de Venda	41
● Grupo Foodex-Cominport	42
● Cozinha Keta Foods	43

OVAS DE PEIXE

PRODUTO
FRESCO



OVAS DE OURIÇO
GALIZA

うに

Uni
Código 0745
1 Kg



OVAS DE SALMÃO KETA

いくら (アラスカ産)

Ikura de Alasca
Código 1001
1 Kg



OVAS DE PEIXE
VOADOR

とびっこ オレンジ

Tobiko Laranja
Código 1004 (EUA)
Código 1107 (Islândia)
500 Gr



OVAS DE PEIXE
VOADOR

とびっこ わさび味

Tobiko Wasabi
Código 1005 (EUA)
Código 1108 (Islândia)
500 Gr



OVAS DE PEIXE
VOADOR

とびっこ ゆず

Tobiko Yuzu
Código 1005A
500 Gr



OVAS DE PEIXE
VOADOR

とびっこ 赤

Tobiko Vermelho
Código 1009
500 Gr



OVAS DE OURIÇO
CANADÁ

うに

Código 1015B
100 Gr



OVAS DE CAPELÃO

真砂

Masago Laranja
Código 1024
1 Kg



BACALHAU
PICANTE

明太子

Mentaiko
Ovas de Bacalhau picante
Código 1074
250 Gr



OVAS DE CAPELÃO

真砂 わさび味

Masago Wasabi
Código 1089
1 Kg



OVAS DE PEIXE
VOADOR

とびっこ ブラック

Tobiko Negro
Código 1111
500 Gr



OVAS DE CAPELÃO

真砂 わさび味

Masago Preto
Código 1114C
1 Kg



OVAS DE OURIÇO
EM LATA

うに

Código 3601
120 Gr



MARISCOS



**AMAEBI - GAMBA DOCE
COM CABEÇA**

甘エビ

Amaebi
Código 1003 - 70/90
1 Kg



CONGELADO
A BORDO
SEM GELO
...
SISTEMA
IQF

VIEIRAS

ホタテ貝 Hotate

Código 1007
10/20 (33P) 1 Kg
Código 1101
20/30 (45-50P) 1 Kg



**SUSHI EBI
(CAMARÃO COZIDO SUSHI)**

寿司エビ - Sushi Ebi

Cód. 1009B
Taille: 3L 8-8,5cm (30P)
Código 1009D
Taille: 5L 9-9,5cm (30P)



**TEMPURA EBI
(CAMARÃO TEMPURA)**

伸ばしエビ

Código 1011
4L (20 pcs 21,5 gr/peça)
Código 1011A
3L (20 pcs 18 gr/peça)



GAMBA DESCASCADA

むき海老

Código 1012B
30 / 50 UDS - 1 Kg



**MIOLO DE CAMARÃO
DESCASCADO COM CAUDA**

尾付きむき海老

Cód. 1013-16/20 (40P)
Cód. 1013B-21/25 (50P)
1 Kg



**EBIFRY
(CAMARÃO COM PANKO)**

エビフライ Ebi Fry

Código 1015 L
Grande - 390 Gr
Código 1053 A
Médio - 250 Gr
Bandeja de 10 Uds



OSTRA JAPONESA

Crassostrea gigas
Código 1045
48 peças / caixas



CAMARÃO COM BATATA

エビポテトロール

Código 1047
10 unidades
250 Gr



ROLINHOS PRIMAVERA

エビ春巻き

Código 1071
40 uds
800 Gr



**CAMARÃO PRÉ-FRITO
TEMPURA**

エビ天ぷら

Código 1079
Médio - 190 Gr
Bandeja de 10 Uds



**GAMBA DOCE
DESCASCADA**

むき身 甘エビ

Mukimi Amaebi
Código 1103
30 Uds



SOFT SHELL CRAB / CARANGUEJO DE CONCHA MOLE
ソフトシェルクラブ

HOTEL
Código 1065C
1 Kg
45 Gr (18 P)

PRIMES
Código 1065
1 Kg
80 Gr (14 P)

JUMBO
Código 1065J
1 Kg
100 Gr (12 P)





UNAGI KABAYAKI

うなぎ蒲焼き

Enguia Preparada
Taiwan
Cód. 1006
8 oz (225 Gr)



SNOW CRAB (PATAS DE CARANGUEJO)

ボイルずわいがに 足

Código 1007A
Kg



KANI (CARNE DE CARANGUEJO)

ずわいがに肉

Snow Crab Canada
zuwaigani
Código 1014F
320 Gr



HOKKIGAI

北寄貝 Hokkigai

Amêijoa Vermelha
Código 1016
1 Kg



CARNE DE LAVAGANTE CRUA

ロブスター

Cauda + Pinças
Código 1019
Peça Aprox 130-150 Gr
6 uds (x caudas + x pinças)



IKA SUSHI NETA

イカスライス

Lula Fatiada
Código 1027
8 Gr x 20 peças



PALITOS DE SURIMI

かにかまぼこ

kanikamaboko
Código 1028
1 Kg



SHIME SABA

しめ鯖スライス

Cavala Marinada
Código 1029 (Filetes)
190 Gr
Código 1029A (Fatias)
160 Gr



KANIKAMA SUSHI

カニカマ

Palitos de Caranguejo
Código 1030
50 pcs x 10 Gr
500 Gr



NARUTO MAKI

なると巻き

Pastel de Peixe
Tailândia
Código 1039
160 Gr



NOVO



LAGOSTA CRUA TRISTAN

イセエビ

Código 1087
Kg



UNAGI KABAYAKI

うなぎ蒲焼き スライス

Sushi Neta (Fatias)
Código 1105
8 Gr x 20 peças



KAMABOKO

かまぼこ

Pastel de Peixe
Código 1097
160 Gr



TAKO SUSHI NETA

タコ スライス

Polvo Fatiado
Código 1182
8 Gr x 20 peças



ANAGO KABAYAKI

あなご蒲焼

Enguia Preparada
Código 202343
9 oz (250 Gr)





PEIXE

● SALMÃO

● HAMACHI



HAMACHI FILETE FRESCO
HIRAMAZA

はまち
Código 0325
Kg



HAMACHI FILETE

はまち
Cód. 1052 (Japão)
Cód. 1052A (Austrália)
Kg



SALMÃO SOCKEYE
SELVAGEM DO ALASKA

天然アラスカサーモン
Eviscerado e sem
cabeça Congelado
Código 1092
Kg



● ATUM



LOMBO E BARRIGA DO
MELHOR ATUM BLUEFIN

本まぐろ
Atum Fresco
Lombo Cód. 0740
Toro Cód 0740A
Kg



ATUM LOMBO
CONGELADO VIETNAM

Código 1077
Kg



ATUM NATURAL
CONSERVA

Código 3605
Saco 650 Gr



● OUTROS

● TAK-POLVO



ESCOLAR NEGRO LOMBO

バターフィッシュ
Peixe Manteiga
Código 1020
Kg



IZUMIDAI

イズミダイ
Filete Tilapia
Código 1043
5 Kg



GINDARA
BLACK CODE

ぎんだら フィレ
Bacalhau Negro do Alasca
Eviscerado sem cabeça
Cód.: 1076
5-7 lbs = 2-3 Kg



TAKOYAKI

たこ焼き
Bolinhas de Polvo
Código 1091
480 Gr (16 ud)



SALADAS E VERDURAS



TAMAGO ROLL

錦糸/茶巾卵シート (ロール状)

Folha de Omelete
Japonesa
Kinshi / Chakin Egg Sheet
Código 1010
40 cm x 20 cm/folha
175 Gr x 22 uds



HIJIKI E RAIZ DE LOTO

ひじきサラダ

Salada Preparada
de hijiki e loto
Código 1048
1 Kg



GOMA WAKAME

冷やしわかめ (米国産)

Salada Preparada de
algas e sésamo
Código 1049 (USA)
1K
Código 1109 (CHINA)
1 Kg



FOLHA DE BANANO

バナナの葉

Folha de Bananeira
Código 1053
454 Gr



RENKON SLICE

レンコンスライス

Raiz de Loto Cortada
Código 1054
500 Gr



EDAMAME PRECOZIDO

枝豆 塩味

Feijão de Soja Verde
Edamame
Código 1055
400 Gr



TAMAGO YAKI

厚焼き卵

Omelete Japonesa
Atsuyaki Tamago
Código 1075
400 Gr



CALAMARES E VERDURAS

中華いか山菜 Chuka ika Sansai

Salada Preparada de
calamares e verduras
Código 1080
1 Kg



NATTO

納豆

Soja Fermentada
Código 1090
45 Gr x 3 Pac.



FOLHA DE LIMA
KAFFIR

ライムリーフ

Código 1747
114 Gr



CARNE



FOIE ESCALOPES

フォアグラ エスカロップ

Código 1036
1 Kg



SUMIBI YAKITORI

焼き鳥-もも肉

Espetadas de Frango
assadas ao carvão
com molho yakitori
Código 1050
(40 Gr x 50 espetadas)



TORI KTIRAS DE FRANGO
«SWEET & CHILI»

フライドチキン スウィートチリ

Código 1051
2 Kg



ASINHAS DE FRANGO
COM SÉSAMO

ごま手羽

Código 1122
43 Gr x 20 peças



TORI KARAAGE

若鶏唐揚げ

Pedaços de Frango
com especiarias
Japonesas
Código 1139
600 Gr



TSUKUNE

つくね

Espetada de Bolinhas
de frango grelhado
com molho yakitori.
Código 1374
(40 Gr x 25 espetadas)



TIRAS FRANGO ASSADAS

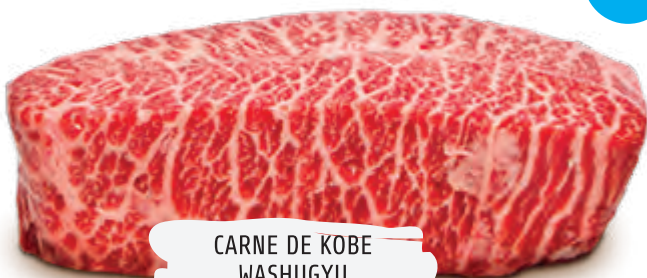
焼きチキン ストリップ

Código 1903
2,5 Kg



washugyu

PRODUTO
FRESCO



CARNE DE KOBE
WASHUGYU

和州牛牛肉

Hamburgueres 150 Gr - cód. 0747F
Picanha Kg - cód.0747E



OUTROS CORTES

- Mini hamburger 30 G
- Pojadouro
- Picanha
- Secreto

A carne de Washugyu, cuja tradução é, melhor carne de vaca japonesa, é produzida por uma empresa japonesa seguindo os métodos japoneses e, um programa de alimentação e cuidados únicos.

GYOZA E OUTROS



GYOZAS YASAI LEGUMES

野菜餃子

Código 1023
30 pcs - 600 Gr



GYOZAS VERDES VEGETAIS

野菜餃子

Código 1023A
30 pcs - 600 Gr



GYOZAS TORI FRANGO E LEGUMES

チキン&野菜餃子

Código 1032
30 pcs - 600 Gr



PASTA PATO PEKIN

北京ダックの皮 カオヤービン

Código 1037A
130 mm
17 Pac. x 6 pcs



GYOZA CAMARÃO

エビ餃子

Código 1042
20 pcs - 400 Gr



PASTA DE WANTON

ワンタンの皮

Código 1046
250 Gr



GYOZA NO KAWA

餃子の皮

Massa de Gyoza
Código 1056
24 unidades



SHUMAI

エビ焼売

Raviolis de Porco
Código 1061
20 pcs - 450 Gr



NOVO



GYOZA GAMBA E GENGIBRE

海老生姜餃子

Código 1081
8 Uds - 240 Gr



PAN « GWA BAO »

割包 (グアバオ)

Código 1114
30 Gr x 10 pcs
Código 1172
60 Gr x 20 pcs



GYOZAS DE PORCO

豚餃子

Código 1195
30 pcs - 600 Gr



MINI ROLINHOS 4 ESTAÇÕES

4色ミニ春巻き

Código 200494
40 pcs



GYOZAS MAÇA

Código 200586
20 pcs - 400 Gr



PÃO "GWA-BAO"

割包 (グアバオ)

Código 201974
30 Gr x 20 uds
Código 201975
60 Gr x 20 uds



PASTA DE ROLO PRIMAVERA

春巻きの皮

Código 202078
40 folhas 21,5 cm



GYOZAS PATO

鴨餃子

Código 202173
30 pcs - 600 Gr



SOBREMESAS



DORAYAKI YUZU

どら焼き ゆず

Código 1083
60 Gr x 5 Uds



DORAYAKI ORIGINAL

どら焼き

Feijão Vermelho
Código 1083A
60 Gr x 5 Uds.



MOCHI CHOCOLATE

もち チョコレート

Código 1088
32 Gr x 6 Uds.



TIRAMISU DE
CHÁ VERDE

抹茶ティラミス

Código 1098
8 fatias
1 Kg



MOCHI YUZU

もち ゆず

Código 1095
32 Gr x 6 Uds.



MOCHI CHEESE CAKE

もち ストロベリーチーズケーキ

Código 1179
32 Gr x 6 Uds.



MOCHI CHÁ VERDE

もち 抹茶

Código 1184
32 Gr x 6 Uds.



MOCHI COCO

もち ココナツツ

Código 1186
32 Gr x 6 Uds.



MOCHI SAKURA

桜餅 Sakura Mochi

Código 1188
50 Gr x 6 Uds.



DORAYAKI CHOCOLATE

どら焼き チョコレート

Código 1192
60 Gr x 5 Uds



MOCHI SÉSAMO

もち 黒ごま

Código 1565
32 Gr x 6 Uds.



MOCHI MANGA

もち マンゴー

Código 201987
32 Gr x 6 Uds.



MOLHOS DE SOJA



SOJA CLARA SALADA

薄口醤油

Usukuchi Shōyu
Código 3201 (1,8 L)
Hihashimaru



MOLHO SOJA BAIXA EM SAL

減塩醤油

Gen-en Usukuchi Shōyu
Código 3203 (18 L)
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Código 3204 (1 L)
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA

濃口醤油

Código 3207 (18 L)
Yamasa



MOLHO SOJA BAIXA EM SAL

減塩醤油

Gen-en Usukuchi Shōyu
Código 3208 (1 L)
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA MINI SHOYU EM BOLSINHAS

濃口醤油 (GMOフリー)

Código 3309
6,8 ml x 200 Pcs
Shoda Japão



MOLHO SOJA (Formato BIB com torneira)

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Código 3213 (18 L)
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA MINI SHOYU EM BOLSINHAS

濃口醤油 (GMOフリー)

Código 3229
(15 ML x 250 Pcs) X2
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA (DISPENSADOR)

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Código 3306 (150 ML)
Shoda Japão



MOLHO DE SOJA SEM GLÚTEN

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu
Código 3323
500 ML



Molho de Soja

Elaborada à base de folhas de soja, fermento "koji", água e sal. É um dos ingredientes chave da cozinha japonesa. O seu uso transcende as cozinhas asiáticas de todo o mundo e os melhores chefs encontram no seu sabor uma grande ajuda para todas as suas criações. Há categorias essenciais:

- * KOIKUCHI-SHOYU: A mais utilizada. Cor castanho escuro, aroma complexo e poderoso sabor. Pode-se usar como ingrediente de qualquer molho ou prato.
- * USUKUCHI-SHOYU: Cor e textura mais claras. O seu aroma e sabor são mais ligeiros, mas tem maior teor de sal. Para receitas de sabor e cor suave.
- * TAMARI-SHOYU: O molho de soja mais puro. Elaborado só com folhas de soja. De cor castanho escuro, sabor e aroma fortes e puros. Usa-se como condimento ou para dar sabor ao final de uma receita.

Keta Foods só comercializa molho de soja elaborado de forma tradicional no Japão e sem ingredientes geneticamente modificados.

VINAGRES E MIRIN

MIRIN



HON MIRIN TAKARA

タカラみりん

Código 3402 (700 ML)
Alcool 12%
700 ML



MIRIN



HON MIRIN

タカラみりん

Código 3404 (18 L)
Alcool 12%
Takara



MIRIN



HONTERI MIRIN
SEM ÁLCOOL

ほんてり / みりん風味

Código 3405
18 L



VINAGRE DE ARROZ
MIZKAN

穀物酢

Código 3499
500 ML



VINAGRE
DE ARROZ



VINAGRE DE ARROZ
SHIRAGIKU

米酢 白菊

Acidez: 4.5%
Código 3500
20 L



VINAGRE
DE CEREAIS



SUEHIRO SU
VINAGRE DE CEREAIS

穀物酢 末広

Acidez: 4.2%
Código 3501
20 L



PONZU

ぽん酢

Vinagre de Citrinos
Código 3502A
360 ML



VINAGRE
PREPARADO



VINAGRE PREPARADO
PARA SUSHI MIZKAN

合わせ酢 JS-47

Awasezu
Código 3503
18 L



SAL: +++
AÇÚCAR: ++
ACIDEZ: +++
AROMAS: ++

VINAGRE
DE ARROZ



VINAGRE TAMANOI

タマノイさくら

(JAPÃO)
Código 3504
20 L



VINAGRE
DE CEREAIS



VINAGRE GINMAI
MIZKAN

穀物酢 銀米

Código 3506
20 L



VINAGRE DAIDAI

だいだい酢

Laranja Amarga
Código 3690
1,8 L



VINAGRE
PREPARADO



VINAGRE PREPARADO
PARA SUSHI

合わせ酢 JS-47

Awasezu
Código 4554
360 ML



PONZU

ぽん酢

Vinagre de Citrinos
Código 4585
1,9 L



VINAGRE DE ARROZ

O vinagre de arroz Shiragiku tem um sabor doce e estruturado que permite a difusão dos sabores e aromas do arroz.

É perfeito para o sushi, é um vinagre muito popular entre os chefs.

VINAGRE DE CEREAIS

O vinagre de cereais Suehiro tem um sabor doce e leve. Utiliza-se para todas as cozinhas, japonesa, ocidentais ou chinesa.

MIRIN

É um sake doce para cozinhar, dourado e de textura rica. Geralmente tem 14% de grau alcoólico, embora haja outro tipo com 1%. Pode substituir o açúcar e adicionar um sabor requintado na preparação dos pratos. quando usado com molho de soja, a base para o molho teriaki resulta num delicioso sabor caramelizado.

MOLHOS

COM ALHO
E
SÉSAMO



**MOLHO YAKINIKU
(BARBACUE)**

焼肉のたれ

Código 3256 (575 Gr)
Código 3257 (1,15 Kg)



**MOLHO TONKATSU
(Bulldog)**

とんかつソース

Código 3299 (20 L)
Código 3300 (1,8 L)
Código 3312 (500 ml)



**MOLHO WORCESTER
(Bulldog)**

ウスター ソース

Código 3301
1,8 L



PARA
CARNES Y
PESCADOS



MOLHOS TERIYAKI

照り焼きソース

Kabayaki
Código 3302A
2,5 L



MOLHO YAKITORI

焼き鳥ソース

Código 3303A (2,5 L)
Shoda
Código 3304A (15 kg)
Shoda



MOLHO TSUYU NO MOTO

つゆ (鰹一番だし)

Higashimaru
Código 3310
750 ML



ESPECIAL
PIZZA,
TALLARINES
...



MOLHOS OKONOMIYAKI

お好み焼きソース

Código 3311 (500 ML)
Código 3311B (1,2 L)



PARA
CARNES Y
PESCADOS



MOLHO TERIYAKI "SHODA"

照り焼きソース

Espesso
Código 3314
2,5 L



ESPECIAL
FIDEOS
PLANCHA



MOLHO YAKISOBA

焼きそばソース

Código 3317 (1,2 L)
Código 3307 (500 ML)



MOLHO TERIYAKI

照り焼きソース

Morita
Código 3326
185 Gr



**MOLHO KABAYAKI
(ENGUIA)**

うなぎのタレ

Código 3682
1,8 L



SUMO DE YUZU 100%

ゆず 100% 果汁

Código 4011E
1,8 L
Código 4011F
100 ML



ESPECIAL
MARINADOS



YUZU MISO

ゆず味噌

Código 4101
946 ML



**YUZU IT
YUZU COM PIMENTA**

柚子こしょう (液体タイプ)

Código 4542
148 ML



SUSHI SAUCE

すしソース (うなぎ蒲焼のたれ)

Código 4584
1,9 L





MOLHO TOBAN JAN

豆瓣醬

Código 3305
368 Gr



KIMUCHI NO MOTO (JAPÃO)

キムチの素

Código 3308 (450 Gr)
Código 3308A (1,2 Kg)



MOLHO DE OSTRAS

オイスター ソース

Código 3315 (907 Gr)
Código 3704 (2,27 Kg)



MOLHO AGRIDOCE AMEIXA

スイートプラムソース

Código 3318
920 ML



MOLHO DE PEIXE

ニョクマム (魚醬)

Squid
Código 3324
700 ML



MOLHO DE CHILI DOCE

スイートチリソース

Especial Carne e Frango
Código 3325
730 ML



ÓLEO DE CHILE PICANTE

ラー油 La-Yu

Código 3608
207 ML



MOLHO HOISIN

海鮮醬 ホイシン

Código 3705
397 Gr



ÓLEO COM AROMA DE TRUFA NEGRA

黒トリュフ オイル

Código 3733
250 ML



ÓLEO DE SÉSAMO 100%

純正 ごま油 (業務用タイプ)

Código 4021



MOLHO DE CHILI DOCE

スイートチリソース

Código 4026
4 Kg



MOLHO SIRACHA HUY FONG

シラチャーソース

Molho Chili Picante
Código 4402
793 Gr



MOLHO CHILI GARLIC

ガーリック チリソース

Código 8003
368 Gr



MOLHO BLACK PEPPER

黒胡椒ソース

Código 201481
350 Gr



MOLHO PATO PEKIN

北京ダックソース

MOLHO
Código 201482
383 Gr



MOLHO GUILIN

桂林ソース

Código 201479
368 Gr



ESPECIAL SALADAS



AOJISO DRESSING

青じそドレッシング

Shisho
Código 3316
1 L



DRESSING DE SÉSAMO

ごま ドレッシング

Nihon Shoken
Código 3334
1 L



SEM
AMENDOIM



DRESSING DE SÉSAMO

ごま ドレッシング

Kewpie
Código 3335
1 L



NOVO

**MOLHO QP CEBOLA
GRATINADA**

すりおろしオニオンドレッシング

Kewpie
Código 4002
1 L



ARROZ, PANKO E TEMPURA



SHINJUMAI ITALIA

イタリア米 プレミアム

Código 3000
20 Kg



**SHINJUMAI VERMELHO
MUSENMAI**

カリフォルニア米
カルローズ 赤 【無洗米】

Código 3002
22,68 Kg



**SHINJUMAI PREMIUM
MUSENMAI**

カリフォルニア米 M 401 シルバー

Código 3006
22,68 Kg



ARROZ PARA SUSHI

イタリア米

Código 3007
1 Kg



Grão curto de Itália.
Saborosos, estáveis, excelente
relação qualidade preço.

Grão médio de Califórnia,
Arroz Pré-Lavado, fácil de
preparar, qualidade estável.

Grão médio de Califórnia.
Pre-lavado. A mais alta qualidade
de Shiinjumai. Boa resistência no
tempo. Sabores subtis e delicados

Arroz italiano de grão curto.
Arroz em vácuo



SHINJUMAI ITALIA

イタリア米

Código 3010
10 Kg



Grão curto de Itália. Saborosos,
estáveis, excelente relação
qualidade preço. Arroz em vácuo



ARROZ NEGRO INTEGRAL

イタリア黒米

Código 3206
1 Kg



ARROZ JASMÍM

ジャスミン ライス

Largo Aromático
Código 4406
20 Kg



SHINJUMAI é a marca de arroz
de FOODEX-COMINPORT-KETA
FOODS.
SHINJUMAI significa «a pérola
do arroz» e o arroz
selecionado é objeto de
atenção durante a seleção e a
importação. Oriundo da Itália
ou de Califórnia, prelavado,
grãos médios ou curtos, o
arroz Shinjumai utiliza-se em
todas as cozinhas japonesas
ou asiáticas.



TEMPURAKO
(JAPÃO)

天ぷら粉

Farinha de Tempura
Código 4100
20 kg



PANKO

パン粉

Pão Ralado estilo
Japonês
Código 4103 (9,07 Kg)



TEMPURAKO
(EUA)

天ぷら粉

Farinha de Tempura
Código 4105
22,68 Kg



PANKO

パン粉

Código 4109
340 Gr



TEMPURAKO
(JAPÃO)

天ぷら粉

Farinha de Tempura
Código 4098
600 Gr



MASAGO ARARE

真砂あられ

Pérolas de Arroz
Código 4183
300 Gr



GELADOS E SORVETES



GOMA ICE

黒ごま アイスクリーム

Código 1059 (1 L)
Código 1060 (4 L)



GELADO CHÁ VERDE

抹茶 アイスクリーム

Código 1063 (1 L)
Código 1064 (4 L)



GELADO DE FEIJÃO
VERMELHO

小倉 アイスクリーム

Código 1068 (1 L)
Código 1067 (4 L)



SORVETE SAKE

酒のシャーベット

Código 1069 (4 L)



SORVETE DE LIMA

ライム シャーベット

Código 1070 (4 L)



SORVETE DE WASABI

わさびシャーベット

Código 1106 (4 L)



MASSAS

MASSA UDON



MASSA UDON

じゃんぼうどん

Código 4208

3 X 200 Gr

Código 1201

5 x 200 Gr (Congelado)



MASSA SOBA



FIOS DE ARROZ

ライススティック

Wai Wai

Código 3905

500 Gr



MASSA UDON



TALHARINS DE ARROZ

ライススティック

3 e 5 mm

Código 4007

375 Gr



MASSA SOBA



MASSA DE CHÁ VERDE

茶そば

Cha Soba

Código 4200

500 Gr



MASSA SOBA



MASSA DE TRIGO SARRACENO

そば (乾めん)

Nihon Soba

Código 4202

250 Gr



MASSA UDON



MASSA DE SOJA

春雨

Harusame Chino

Código 4006

1 Kg



MASSA SOMEN



MASSA FINA DE TRIGO

そうめん

Somen

Código 4207

250 Gr



MASSA SOMEN



CHUKASOBA

ラーメン麺

Ramen - Japão

Código 4212

180 Gr



MASSA SOBA



MASSA PLANA SECA

うどん (乾めん)

Hoshi Udon "Kaku"

Código 4562

360 Gr



MASSA UDON



YAKISOBA FRESCO

焼きそば麺

Código 4563

5 x 150 Gr



MASSA SOMEN



CHUKASOBA MIE ASLI

ラーメン麺

Ramen - Indonesia

Código 4564

200 Gr



MASSA SOBA

A soba é elaborada com farinha de trigo sarraceno, dá-lhe uma cor escura característica. Este tipo de massa pode-se preparar fria ou quente, em sopa ou na chapa. Deliciosas e muito saudáveis.

MASSA UDON

É feita de trigo. São fios largos e grossos que mantêm a sua firmeza mesmo depois de serem cozinhados. Muito apreciados.

MASSA SOMEN

São feitos de trigo. São fios muito finos que se servem frios no verão. Serve-se com molho e condimentos.

NOODLES RAMEN ARTESANAIS



40 a 60 segundos
de cozedura

SUN NOODLES RAMEN
TOKYO WAVY NOODLE

ラーメン 東京縮れ

Código 1015
140 Gg x 5
Ø 1,3 mm



RAMEN CALDO SHIO

創味 ラーメンスープ 北の

Somi Shio
Código 4130
1 Kg



SEM
AMENDOIM



RAMEN CALDO MISO

創味 ラーメンスープ 北の味

Somi Miso
Código 4131
2 Kg



RAMEN CALDO FRANGO

ラーメンスープ

Somi Shokunin
Código 4210
1 Kg



RAMEN CALDO

創味 ラーメンスープ 白湯

Somi Paitan
Código 4214
1 Kg



CONSERVAS



LICHIAS EM CALDA

ライチ缶

Código 3600
565 Gr



ATUM AO NATURAL

ツナフレーク

Em Conserva
Código 3605
650 Gr



REBENTOS DE BAMBÚ

筍

Código 3707
3 Kg



UMEBOSHI JAPONES

梅干し

Ameixas Marinadas
Código 3708
1 Kg



PASTA DE AMEIXA

ねり梅 Neri Ume

Código 3730
480 Gr



NAMEKO COGUMELOS

なめこ

Código 3901
400 Gr



FEIJÃO VERMELHO DOCE

ゆであずき Yude Azuki

Código 3902
1 Kg



ALHO NEGRO
FERMENTADO

黒にんにく

Código 4565
3 Uds



LEGUMES E GENGIBRE



**SHIITAKE COGUMELOS
DESIDRATADOS**

乾燥しいたけ

Código 3210
3 Kg



**GENGIBRE BRANCO EM
CONSERVA**

ガリ生姜 色無し

Código 3696 (China)
1 Kg
Código 3698 (Japão)
1 Kg



**GENGIBRE ROSA EM
CONSERVA**

ガリ生姜 色付き

Código 3697 (China)
1 Kg



HAJIKAMI

はじかみ

Branco / Vermelho
Palitos de Gengibre
Código 3700
30 pcs



**MINI GARI GENGIBRE EM
CONSERVA SAQUETA**

ガリ生姜 色無し ミニパック

Código 3701 (rosa)
Código 3701A (branco)
6 Gr x 100 Uds



NABO AMARELO

たくあん

Takuwan (Oshinko)
Código 3702
400 Gr



**GENGIBRE VERMELHO
RALADO EM CONSERVA**

紅生姜 千切り

BENI SHOGA
Código 3706
1 Kg



AMAZU SHOGA

ガリ生姜 色付き

Gengibre em Conserva
Código 3714
100 Gr



CEBOLA FRITA

フライドオニオン

Código 3908
500 Gr



**TIRAS ABÓBORA
PREPARADAS**

味付け かんぴょう

AJITSUKE KAMPYO
Código 4116 (China)



**FOLHAS DE BAMBÚ
AOSASA**

青笹

Código 5014A
100 pcs



CARIL



PASTA DE CARIL THAI
VERDE

タイ風 カレーペースト (レッド/グリーン)

Código 3906
1 kg



PASTA DE CARIL THAI
AMARELO

タイ風 カレーペースト (レッド/グリーン)

Código 4407
1 kg



PASTA DE CARIL THAI
VERMELHO

タイ風 カレーペースト (レッド/グリーン)

Código 4025
1 kg



THAI



JAVA CURRY FLAKES

ジャワカレー 〈中辛〉

Flocos de Caril
Código 4016
1 Kg



CARIL JAVA « HOUSE »

ジャワカレー 〈中辛〉

Em Tablete
Código 4018
1 Kg



CARIL VERMONT

バーモント カレー

Picante
Código 4501
230 Gr



JAPONÊS



CARIL VERMONT

バーモント カレー

Meio Picante
Código 4502
230 Gr



CARIL VERMONT

バーモント カレー

Suave
Código 4503
230 Gr



CARIL GOLDEN « S&B »

ゴールデン カレー

Karakuchi Picante
Código 4508
240 Gr



Caril Japonês

O caril japonês é único pela sua textura rica devido à adição de farinha. Também é mais doce devido à adição de frutos e vegetais. Diferencia-se do caril indiano porque é mais suave, menos picante e aromático. O caril japonês preparado está disponível em pasta, tabletes ou flocos. As variedades que há são: doce, picante ou meio picante.

ESPECIARIAS E OUTROS



PATÉ DE TRUFA NEGRA

トリュフペースト

Código 1114A
280 Gr



GOCHU JANG

コチュジャン

Hot Pepper Paste
Pasta Picante Coreana
Código 3403
500 Gr



LEITE DE COCO BRICK

ココナッツ ミルク

Código 3713
1 L



LEITE DE COCO LATA

ココナッツ ミルク

Código 3903
400 ML



GLUTAMATO MONOSSÓDICO

味の素

Ajinomoto
Código 4005B
450 Gr



YUZU NO KAWA

ゆず粉末

Casca de Yuzu em Pó
Código 4011C
4,5 Gr



TAMARINDO

タマリンド ペースト

Código 4024
454 G



PASTA DE SATE EM PÓ

サテペースト

Código 4549
500 Gr



AÇÚCAR JAPONÊS
BRANCO

上白糖

Código 8020
1 Kg



AÇÚCAR JAPONÊS
MORENO

三温糖

Código 8021
1 Kg



MIORA GOLD

ミオラゴールド

Cond. Arroz Sushi
Código 4022
1 Kg
Ohtsuka



Adiciona-se à água para cozer o arroz de sushi. Absorve melhor o vinagre preparado e dá mais brilho e textura ao arroz.



MOMIJI OROSHI

紅葉おろし

Código 4023
180 Gr



Nabo ralado com pimenta. Usa-se como condimento picante e acompanha pratos de peixe grelhado, frito e ao vapor.



KATSUOBUSHI

花かつお

Bonito Seco em Flocos
Código 3606
500 Gr



FILAMENTOS DE PIMENTA

糸唐辛子

Ito Tougarashi
Código 3999
100 Gr



CALDO DE BONITO

シマヤ かつおだし

Shimaya Dashi
Código 4000 (1 Kg)
Código 4001 (100 Gr)



CALDO DE BONITO

ほんだし

Hondashi
Código 4003
1 Kg



7 ESPECIARIAS PICANTES

七味唐辛子

Shichimi Tougarashi
Código 4004
300 Gr



7 ESPECIARIAS PICANTES

七味唐辛子 小瓶

Shichimi Tougarashi
Código 4004A
15 Gr



PIMENTA JAPONESA

山椒粉 小瓶

Sansho Ko
Código 4012
12 Gr



FURIKAKE YUKARI

ふりかけ ゆかり

Shisho Morado
Código 4213
60 Gr



FARINHAS E OUTROS



OBLATO

オブラート

Folhas de Fécula de
Batata
Código 2008
100 folhas



KARAAGE KO

からあげ粉

Farinha especial
Frituras
Código 3711
1 Kg



KATAKURIKO «HINONUKI»

片栗粉

Amido de Batata
Código 4017A
1 Kg



FARINHA ESPECIAL

お好み焼き粉

Okonomiyaki
Código 4097
1 Kg



TENKASU

天かす

Migas de Tempura
Crocante
Código 4099
1 Kg



PAPEL DE ARROZ

ライスペーパー

Código 4115
400 Gr - 22 cm
30 Unidades



WASABI, MOSTARDA E MAIONESE



HON WASABI

本わさび

Wasabi Natural
100% Ralado
Código 1082
200 Gr



WASABI NAMA OROSHI

おろしわさび

Wasabi Natural Ralado
Código 1115
200 Gr



KIZAMI WASABI

きざみわさび

Wasabi Natural Picado
(Talo e folha)
Código 1086
250 Gr



**KINJIRUSHI
BRAND**



YUZU KOSHŌ

ゆずコショウ

Pasta Casca Yuzu
e Chili
Código 1187
90 Gr



KIZAMI YUZU

きざみゆず

Casca Yuzu Ralada
Código 1207
100 Gr



KONA WASABI BITS
« KINJIRUSHI »

粉わさび

Em Pedacos
Código 4020
1 Kg



O que é o wasabi?

Raiz originária do Japão, cresce selvagem nas encostas das montanhas e cultiva-se em terrenos húmidos e frios. De sabor forte, o seu picante final é muito popular.

Uso: como condimento do sushi, aplicando um pouco com o peixe ou entre o arroz e o peixe.



WASABI

チューブわさび

Tubo Pasta
Código 4008
43 Gr



KARASHI KO

からし粉

Mostarda em Pó
Código 4010
300 Gr



KONA WASABI

粉わさび

« Kiwami »
Código 4014
1 Kg



MINI WASABI

練りわさび ミニパック

Em Pacotinhos
Código 4017
2,6 Gr x 500



WASABI SAUCE

わさびソース

Código 4102
170 Gr



MAIONESE JAPONESA
KEWPIE

マヨネーズ

Japão
Código 4525
500 Gr



WASABI LATA PÓ

粉わさび

Código 4544
30 Gr



ALGAS NORI



AO NORI KO

海苔粉末

Alga Verde em Pó
Código 3612
200 GR



Pó de alga de água doce,
recolhida nos deltas dos rios.
Tem um suave aroma
marinho. Polvilha-se na
Yakisoba e no Okonomiyaki.



ALGA YAKINORI
GRAU SUPER A

焼き海苔 プレミアム

Código 3639
50 folhas



KIZAMI NORI

刻み海苔

Cortado em Tiras
Código 3640
100 Gr



ALGAS YAKINORI GRAU A

焼き海苔 Aグレード

Código 3642
100 folhas
Código 3643
10 folhas



ALGAS YAKINORI
GRAU B

焼き海苔 Bグレード

Código 3645
50 folhas



SOY CREPE / FOLHAS DE SOJA PARA MAKI

FOLHAS ELABORADAS COM OVO E PROTEÍNAS DE SOJA
Aprox. 20 folhas



SOY CREPE / FOLHAS DE
SOJA ROSA

豆シート ピンク

Código 3725



SOY CREPE / FOLHAS DE
SOJA VERDE

豆シート グリーン

Código 3726



SOY CREPE / FOLHAS DE
SOJA AMARELA

豆シート イエロー

Código 3727



SOY CREPE / FOLHAS DE
SOJA COM SÉSAMO

豆シート ごま

Código 3728



ALGAS



CUT WAKAME

カットわかめ

Para salada, sopa...
Código 3607 (200 Gr)
Código 3609 (500 Gr)



KOMBU

昆布

Código 3611
1 Kg



HIJIKI "DAICHU"

芽ひじき

Código 3613
1 Kg



ALGAS TOSAKA VERDE

青とさか

Em Sal
Código 3620
500 Gr



ALGAS TOSAKA VERMELHA

赤とさか

Em Sal
Código 3621
500 Gr



ALGAS TOSAKA BRANCA

白とさか

Em Sal
Código 3622
500 Gr



KAISO SALADA

海藻サラダ

Algas Variadas Secas
Código 3634
100 Gr



SÉSAMO



SÉSAMO TOSTADO
DE WASABI

わさびごま

Código 4028
100 Gr



SÉSAMO BRANCO
TOSTADO

白ごま〈コーシャー〉

Shiro Goma
Código 4029
1 Kg
Código 4128
100 Gr



SÉSAMO NEGRO
TOSTADO

黒ごま〈コーシャー〉

Kuro Goma
Código 4030
1 Kg
Código 4129
91 Gr



PASTA DE SÉSAMO
BRANCO

あたりごま〈白〉小瓶

Neri Goma Shiro
Código 4130A
240 Gr



MISO TOFU



MISO VERMELHO

赤みそ
Aka Miso
Código 1058
1 Kg



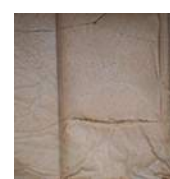
SAIKYO MISO DOCE

西京タイプ
プレミアム 白みそ
Código 1093
500 Gr



MISO BRANCO

白みそ
Shiro Miso
Código 1202
1 Kg



MISO BRANCO

白みそ
Shiro Miso
Código 1203
20 Kg



SAIKYO MISO DOCE

西京タイプ
プレミアム 白みそ
Código 1204
2 Kg



MISO VERMELHO

赤みそ
Aka Miso
Código 1284
20 Kg



TOFU FIRME MORINAGA
BRICK

豆腐 (ハードタイプ)
Código 2009
349 Gr
CAIXA 12 BRICK



TOFU FRITO

味付けいなり
Ajitsuke Inari
Código 3710
40 Peças



INSTANTÂNEA

インスタント味噌汁
Sopa Miso Individual
Código 4558
7,5 Gr x 12 P`



O QUE É O MISO?

O miso é uma pasta de soja fermentada, feita de folhas de soja, arroz ou cevada, sal marinho e koji (fermento). A cor marca o tipo de soja ou arroz, assim como o grau de fermentação.

Os tipos de miso que há são os seguintes:

Aka miso : O miso vermelho tem 70% de folhas de soja e 30% de arroz ou cevada. O largo período de fermentação, entre 1 ano e ano e meio, produz uma cor escura e um sabor mais intenso e salgado. O miso vermelho contém aproximadamente 13% de sal.

Shiro Miso: o miso branco é de cor amarelo / bege. O período de fermentação é mais curto e é menos salgado que o Aka miso, sendo um sabor mais suave.

Saikyo Shiro Miso: Elaborado com mais arroz e menos soja. Tem uma cor pálida, sabor doce e contém 77% de sal. É mais adequado para marinar peixes e legumes.



● Takara ~ EUA

TAKARA EUA – A FÁBRICA

Takara EUA, filial da empresa Takara Shuzo, Sake em EUA desde 1982. Usa as melhores técnicas de produção de Sake, arroz de qualidade superior do fértil vale de Sacramento e uma água clara da Serra Nevada, Takara propõe-nos uma gama completa, de Sho Chiku Bai Clássico, ideal durante uma refeição e para consumir frio, o Gingo, fino e refinado, perfeito para aperitivo.



SAKÉ KYOTO FUSHIMIZU

日本酒 松竹梅 水仕立て

Código 3624
300 ML
Código 3625
1,8 L



Elaborado com água especial em Kyoto chamada Fushimizu. Ideal para amantes de sake seco. Alcól 13,5%



SAKÉ SHO CHIKU BAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Código 6009
18 L



O sake mais tradicional da gama Takara. Para apreciá-lo plenamente, servir-lo quente ou à temperatura ambiente. É ideal para os pratos condimentados. Alcohol 15%



SAKÉ SHO CHIKU BAI CLASSIC JUNMAI

日本酒 松竹梅クラシック <純米>

Código 6010
180 ML
Código 6007
750 ML



SAKÉ KOSHU MASAMUNE JUNMAI

日本酒 甲州正宗 <純米>

Código 6012
18 L



Sake tradicional e bem equilibrado. Perfeito para cozinhar. Alcól 14%

● Takara ~ JAPÃO

SHIRAKABEGURA – A FÁBRICA

A empresa Takara Shuzo, tem mais de 100 anos, é muito famosa no Japão pelas suas produções de Mirin, Shochu e de Sake. Produz todos os seus Sakes de qualidade Nada (Hyogo) desde uma nova fábrica, Shirakabe, que produz de modo totalmente artesanal.



SAKÉ GOKAI

日本酒 松竹梅「豪快」辛口

Código 3626
1,8L
Álcool 15%



Ligeiro e seco fermentado com levadura própria Hanbei da nossa fábrica. Sabores Gokai "ganham vida" quando aquecido.



SAKÉ ACHAMPANHADO "MIO"

日本酒 松竹梅「白壁蔵」
“ 滞 ” スパークリング

SPARKLING
Código 6014
300 ML / 12
Álcool 5%



Sparkling Sake criado recentemente com espuma agradável e refrescante.



SAKÉ JUNMAI DAIGINJO

日本酒 松竹梅「白壁蔵」
<純米大吟醸>

Código 6020
640 ML
Álcool 15%



100% arroz de «Yamada Nashiku» é a melhor classe de arroz para fazer Sake. Elaborado com arroz polido a 45%. Fragrância de Ginjo que recorda a banana e que estende o sabor rico do arroz em cada trago.



SAKÉ DAIGINJO <MUROKA-GENSHU>

日本酒 松竹梅「白壁蔵」<大吟醸>
無濾過原酒

DAIGINJO
Código 6263
640 ML
Álcool 17%



A mais preciosa das denominações de Sake. O arroz utilizado na elaboração deste sake é polido mais de 50%. Sabores subtis e complexos, muito perfumados, florais.



● Takara ~ JAPÃO



SHIRAKABEGURA
"KIMOTO JUNMAI"

日本酒 松竹梅 「白壁蔵」〈生酛純米〉

Código 6023
180 ML
Álcool 15%



SHIRAKABEGURA
"KIMOTO JUNMAI"

日本酒 松竹梅 「白壁蔵」〈生酛純米〉

Código 6266
640 ML
Álcool 15%



SHIRAKABEGURA
"KIMOTO" GINJO

日本酒 松竹梅 「白壁蔵」〈生酛吟醸〉

Código 6267
640 ML
Álcool 15%



Sake junmai para beber frio, elaborado segundo o método tradicional, "método de kimoto" utilizando habilmente a função de microorganismos, tanto as bactérias de ácido láctico como a levedura. O sabor característico é a sensação suave na boca mas tem sabores complexos e condensados.

Este sake Junmai elaborado totalmente com arroz Gohyakumangoku faz-se com o método tradicional Kimoto usado desde o período Edo, que com habilidade permite o funcionamento de leveduras e bactérias lácticas. O resultado é um sake singularmente complexo e concentrado, mas suave e elegante.

Este sake ginjo produz-se com o método tradicional 'Kimoto' usado desde o período Edo, que com habilidade permite o funcionamento de leveduras e bactérias lácticas. Mais ligeiro que nossos Junmai Kimoto, Ginjo Kimoto caracteriza-se pelo seu aroma frutado humilde e paladar sedoso.

● Outros



KIOKA

日本酒 鏡花

Dry Ginjo
Código 6022
370 ML



SAKE "FUKUMITSUYA"

日本酒 「黒帯 悠々」〈特別純米〉

Kuroobi Yu Yu
Tokubetsu Junmai
Código 6024 (300 ML)
Código 6029 (720 ML)



Ligeiro sabor e forte aroma. Sake muito elegante para beber frio. Arroz polido a 55%. 13ª álcool

Para beber frio ou quente (neste último caso é mais forte na boca). Sinfonia de sabores devido a que na sua elaboração se utilizam dois tipos de arroz: Yamada Nishiki e Kinmon Nishiki. Especial para peixe cru e sushi.



YAMAHAI JYUNMAI

日本酒 「加賀鷹」〈山廃純米〉

Karakuchi
Código 6027
720 ML



Mistura de arroz Yamadanishiki (25%) e Gohyakumangoku (75%). O polimento do arroz é de 65%. É uma classe de sake seco e com muita força. Pode-se beber frio ou quente. Especial para peixe cru, sushi, legumes cozidos e carpaccio de carne.



SAKE FUKUJU

日本酒 「福寿」〈純米吟醸〉

Ginjo
Código 9018
720 ML



Adega de mais de 250 anos, do distrito de Nada em Kobe, utiliza arroz local e água das frias montanhas Rokko. Com arroz polido a 40%, sake aromático e elegante. Aroma e sabor bem equilibrado. Para beber frio. 15% álcool



KAGATOBI

日本酒 「加賀蔭」 <純米大吟醸

Dai Ginjo
Código 6021
300 ML



Um sake com aromas frutados e perfil suave, com um final limpo. Melhor servir frio. 16% álcool



KAZEYO MIZUYO

日本酒 「風よ水よ人よ」 <純米大吟醸

Hitoyo Ginjo
Código 6025
300 ML



Para beber frio. Ligeiro e de excepcional suavidade, perfeito para acompanhar Mariscos ou entradas ligeiras. Sake muito fácil de beber e bem estruturado, elaborado com três variedades de arroz distintas: Yamadanishiki, Kimmonnishiki e Gohyakumangoku 12,3% álcool.



SAKE "MANAHIME"

日本酒 「まな姫」

8% (doce)
Código 9005
300 ML



De sabor suave e doce, com baixa graduação 8%. Adega Tanaka Shuzoten

OUTROS LICORES



VINHO DE AMEIXA TAKARA PLUM

梅酒 「タカラプラム」

Código 6000
750 ML
Álcool 10% vol.



VINHO DE AMEIXA TAKARA PLUM

梅酒 「タカラプラム」

Código 6001
5 L
Álcool 10% vol.



O QUE É O UMESHU?

O Umesu é um licor de ameixa do Japão.

Servido seco, com gelo ou diluído com água ou com soda, o Umesu é muito apreciado pelas suas características de fragrância e filtrado, sabor doce. Vinho de Ameixa.



APERITIVOS



CHIPS
OSTIAS DE GAMBAS

えびせんべい

Código 3202
200 Gr



NERI YOKAN

練り羊羹

Doce de Feijão
Vermelho
Código 4303
100 Gr



WASABI PEAS - ERVILHAS
AO WASABI

わさびグリーン豆

Código 4540 Japão
1 Kg



MIXED ARARE - APERITIVOS
JAPONÊS DE ARROZ

あられミックス

Código 4548
8,5 Kg



CHIPS DE ALGA NORI

海苔チップ

Código 4555
40 Gr



CERVEJAS

● CERVEJA ASAHI 5% VOL. «SUPER DRY» アサヒ スーパードライ

ARTESANAL



GINGA KOGEN

銀河高原ビール
Código 2003
300 ML



Cor: Dourado claro
Álcool: 5% vol.
Destilada na base do Monte Wagadake, Tipo "hefeweizen", uma cerveja com uma grande fermentação de levedura de trigo, elaborada com mais de 50% de malta de trigo.

ARTESANAL



COEDO SHIRO

小江戸ビール白
Código 3228
330 ML



Cor: Amarelo claro
Álcool: 5,5% vol.
A cerveja de trigo, ao estilo Witbier, apresenta um aroma intenso a trigo, refrescante, doce e frutado para o paladar mas com sabor e carácter.



CERVEJA SAPPORO
«SILVER CAN»

サッポロ シルバー 缶
Código 4027
650 ML



Cor: Dourado
Álcool: 5% vol.
Com o uso lúpulo de aroma intenso, a Sapporo Premium tem um sabor incrivelmente fresco, um sabor crocante e amargo, refinado para um final limpo.



CERVEJA ASAHI

Código 6013
24 x 33 CL



CERVEJA ASAHI

Código 6002
24 x 33 CL



CERVEJA ASAHI

Código 6003
20 x 50 CL



CERVEJA ASAHI

Código 6003B
24 x 50 CL



● CERVEJA KIRIN 5% VOL. CERVEJA MALTADA E COMPLEXA DE PRIMEIRA PRENSAGEM. キリン一番搾り 瓶



CERVEJA DE
BARRIL KIRIN

Barril de 30 L
(Aço inoxidável)
Código 2000



CERVEJA KIRIN

Código 2001
24 x 33 CL



CERVEJA KIRIN

Código 2002
24 x 33 CL



CERVEJA KIRIN

Código 2004
20 x 50 CL



CHÁ VERDE E SODAS



LIMÃO & CHÁ VERDE

レモン& グリーンティー

Código 6015
250mlx12



BAGAS GOJI & CHÁ VERDE

ゴージ& グリーンティー

Código 6016
250mlx12



ROMÃ & CHÁ VERDE

ざくろ&グリーンティー

Código 6017
250mlx12



mangajo
happy, healthy days



RAMUNE ORIGINAL

ラムネ

Código 4543
200 ML (ud)



RAMUNE MORANGO

ラムネ イチゴ味

Código 4543A
200 ML (ud)



RAMUNE MELÃO

ラムネ メロン味

Código 4543B
200 ML (ud)



RAMUNE CHÁ VERDE
MATCHA

ラムネ 抹茶味

Código 4543C
200 ML (ud)



PARA
BEBER
FRIO OU
QUENTE



OISHI OCHA

緑茶 缶

Código 3904
340 GR



CALPIS CONCENTRADO

カルピス

Código 4404
1,5 L



TONICA "QYUZU"

柚子トニック

Código 4900
200 ML x 24



Nova e revolucionária
tónica com sumo natural de
yuzu (citrico japonês). Ideal
para cocktails, combinada ou
sozinha. Um novo sabor que
te fará descobrir sensações.

CHÁ E INFUSÕES



CHÁ VERDE / SENCHA

煎茶

Código 3800
1 KG



CHÁ VERDE EM PÓ
MATCHA

抹茶

Para Gelado,
cerimônia
Código 3805



CHÁ GENMAICHA MATCHA IRI
CHÁ COM ARROZ TOSTADO

玄米 番茶

Código 3806
1 KG



CHÁ VERDE EM SAQUETAS

煎茶 ティーバッグ

Código 3807
2g x 20 Pac.



CHÁ JAPONÊS

Há muitas variedades de chá no Japão, mas todas são igualmente benéficas para o organismo. O chá japonês é diurético, regula o trânsito intestinal, etc. O chá japonês é verde e não fermentado e é comercializado nas seguintes variedades:

Sen-Cha: Chá em folhas de qualidade. Um dos mais populares e consumidos no Japão. Divide-se em categorias de acordo com o momento em que é apanhado. O melhor Sen-Cha produz-se na colheita de Maio. Tem um agradável e suave sabor amargo. No seu processo de elaboração obtém-se um pó que se conhece como Kona-Cha.

Matcha: O Matcha é um chá em pó, utilizado para a tradicional 'Cerimónia do Chá'. Mais que uma infusão, bebe-se com pó em suspensão. É elaborado com folhas de chá Gyokuro da melhor qualidade. Também se utiliza para a elaboração de sobremesas e gelados.

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

UTENSÍLIOS VARIADOS



BARAN OBA

大葉 バラン

Adorno Plástico
Folha de Shisho
Código 5057
500 peças



BARAN YAMAGATA

山形バラン

Adorno Plástico
Montanha
Código 5058
1000 peças



BARAN EBIGATA

海老型バラン

Adorno Plástico
Camarão
Código 5059
1 000 peças



MAKISU

まきす (太)

Esteira Bambú
Código 5061B
24 cm
Código 5061
27 cm



GAS PARA MAÇARICO

ガスボンベ

Código 5062 (ud)



HONENUKI

魚ピンセット

Pinças para peixe
Código 5265



NORI CAN ZEN KEI

海苔の缶

Lata para conservar nori
Código 5270 (Grande)
Código 5270B (Média)



FACA USUBA

薄刃包丁

Para Legumes
Código 5266
18 cm



FACA DEBA

出刃包丁

Para cabeça e cortar
Código 5268 (16,5 cm)
Código 5269 (19,5 cm)



FACA YANAGIBA

柳葉包丁

Para sushi e sashimi
Código 5272 (27 cm)
Código 5272B (30 cm)



KATSURA MUKI

一かつらむき

Ralador de Legumes
Código 5274



NAKATO

中砥石

Pedra de afiar grande
Código 5276
23 x 10 x 8 cm



NANIWA

ナニワ 砥石

Pedra de afiar
dupla face
Código 5277A
20,5 x 5 x 2,5 cm



MANDOLINA JAPONESA

ペンリナー 野菜スライサ

Código 5287
320 x 100 mm



PISTOLA MAÇARICO

ガスバーナー

Código 5316





MOINHO JAPONÊS

ごますり器

Manual para Sésamo
Código 5227



TOBIDASE OSUSHI

握り寿司型「とびだせ! おすし」

Molde Nigiri
Código 5253



OHITSU

おひつ

Termo de Madeira
para arroz
Código 5254
24 cm x 15cm



VAPOREIRA BAMBU

せいろう

Código 5261 (15cm)
Código 201722 (21 cm)



ESPÁTULA DE MADEIRA

宮島

Para Mexer Arroz
Código 5262 (45 cm)
Código 5278 (57 cm)



PAPEL PARA TEMPURA

天ぷら敷紙

Código 5275
50 folhas



HANGIRI DE MADEIRA

はんぎり

Código 5279 (66 cm)
Código 5279A (48 cm)
Código 5279B (33 cm)



ESCAMADOR

魚スクレーパー

De Metal
Código 5283 (21 cm)
Código 5284 (19 cm)



TAMAGOYAKI PAN

玉子焼き器

Frigideira para
Omelete
Código 5290 (18 cm)



OSHISUSHI NO KATA

押し寿司の型

Molde para Oshisushi
Código 5291
145 x 54 x 50 mm



TIGER

炊飯器

Panela Eléctrica
Arroz Japão
Código 5267
3,6 L



CUCKOO

炊飯器

Panela Eléctrica de
Arroz Coreia
Código 5267D
4,6 L



TIGER

米専用保温ジャー

Termo para conservar
arroz - JAPÃO
Código 5285 (3,9 L)
Código 5285A (5,7 L)



JELCO

米専用保温ジャー

Termo para conservar
arroz - TAIWAN
Código 5295
6 L



UTENSÍLIOS E CERÂMICA



CARVÃO BINCHOTAN

備長炭

Código 4504
Caixa 12kg



TAÇA KIKKOWAN

亀甲椀

Taça para Sopa
com tampa (Melanina)
Código 5217



RALADOR PARA WASABI

鮫皮おろし器

Pele de Tubarão
Código 5219
18,2 x 8,8 cm



DISPENSADOR SOJA
ACRÍLICO

醤油差し

Takeya
Código 5249
180 ml



JARRITA PARA SOJA

醤油差し

Tesa Marrón
Código 5255
200 ml



JARRITA DE SAKE

徳利

Sabi Marrón
Código 5256
320 ml



COPITO DE SAKE

お猪口

Sabi
Código 5257
50 ml



COPO CERÂMICA CHÁ

湯呑み

Yunomi 9 cm
Código 5280



GRELHADOR

飛騨コンロ

Hoda Konro
Código 5282
14,5 cm



REDE

炊飯ネット

Para Panela
Código 5286
105 x 100 cm



GOMA TIGER

炊飯シート

Para Panela - Suihan
Sheet
Código 5288
25,5 cm



TEMAKI STAND TRIPLO

手巻きスタンド

Suporte Temakis Triplo
Código 5296



MOLHEIRA PARA SOJA

醤油皿

Código 5299



HOSHIAKI POUSA
PAUZINHOS

箸置き

Cerâmica
Código 7000
Unidade



PAUZINHOS E ESPETOS



PAUZINHOS LACADOS
PARA COMER

塗り箸

Código 5001
Unidade



PAUZINHOS DE BAMBÚ
SEM BOLSA - 21 CM

割箸 竹天削

Código 5002
100 Pares



PAUZINHOS TWIN BAMBÚ
SEM BOLSA - 21 CM

割箸 竹双生

Código 5002A
100 Pares



PAUZINHOS DE BAMBÚ
COM BOLSA - 21 CM

割箸 竹天削 袋入り

Código 5002B
100 Pares



PAUZINHOS BAMBÚ SEM
BOLSA ESCUROS - 21 CM

割箸 炭化 竹天削

Código 5002G
100 Pares



PAUZINHOS SEM
BOLSA - 24 CM

割箸 エゾ天削 9寸 24cm

Ezo Pino
Código 5003
100 Pares



PALILLOS RIKYU- 26 CM

割箸 利休

Duas pontas com vitola
Código 5004
100 Pares



PALILLOS JOKOBAN
COM BOLSA

割箸 上小判 袋入り

Código 5005
100 pares



PAUZINHOS JOKOBAN
SEM BOLSA

割箸 上小判

Código 5006
100 pares



PAUZINHOS TAKE
BAMBÚ - 24 CM

割箸 竹天削

Código 5007
100 Pares



ESPETO DE BAMBÚ
TAKEGUSHI

竹串

Código 5008 (15 cm)
Código 5008B (12 cm)
Código 5008C (18 cm)
1000 uds.



NOSHI GUSHI - 9 CM
PALITOS LAÇO

のし串

Código 5010
100 uds.



MATSUBA GUSHI - 8 CM

松葉串

Palillos Bambú-2 pontas
Código 5011
10 Bolsitas x 100 uds.



PAUZINHOS NABASHI

菜箸

Para Cozinhar - Bambú
Código 5044
Unidade



PAUZINHOS AGEBASHI

揚げ箸

Para Tempura
Código 5271
Unidade



PAUZINHOS MORIBASHI

盛箸

Para cozinhar - Metal
Código 5273
Unidade



UTENSÍLIOS VARIADOS



VITRINA HOSHIZAKI

Tecnologia japonesa especial para peixe fresco

冷蔵 ネタケース

Código 6250
1,20 m

Código 6251
1,50 m

Código 6252
1,80 m

Código 6252B
2,10 m



PAPEL TITUSEC

食品保鮮ペーパー

Especial Peixe

Código 3712

1 pac 2 rolos



Papel Especial para envolver peixe, para uma ótima conserva do mesmo. Grande absorção da humidade, deixa respirar o produto e não fica pegado. Assim conseguimos conservar melhor o peixe alargando a sua vida útil.



BARCO DE MADEIRA PINHO

舟形経木

Código 5238

19 cm

100 Uds.



PRATO DE MADEIRA

木皿

Código 5239

14 x 14 cm

200 pcs



SUPORTE PAUZINHOS

お箸サポート

Código 5242



SUPORTE PAUZINHOS GOMA

お箸サポート

Sortidos

Código 5242B (Ursos)

Código 5242A (Meninas)



NOVO



FOLHAS MADEIRA

木製シート

Folhas Madeira para

Cozinhar

Código 5281

300 Uds.



CONE DE MADEIRA PINHO

松木コーン

Código 6004 (125 mm)

Código 6005 (180 mm)

100 Uds.



CONGELADORES 60°C "ARCTIKO"

マイナス60度冷凍庫

Vários tamanhos
Consultar Código 6265



EMBALAGENS TAKE AWAY



SUSHI YOKI PRETA

SUSHI YOKI 4
Tamanho Gigante - Preta
寿司容器 正方形 黒 4合
50 peças (255 x 255 mm)
Código 6218 (A-10)



SUSHI YOKI COLORIDA

SUSHI YOKI 1
Tamanho Normal - Aka Hana
寿司容器 赤花 1合
50 peças (185 x 129 mm)
Código 6238 (A-02)



TAREBIN 15 ML

たれびん赤
Mini Garrafinha de
Plástico
Código 5015
100 peças



TAREBIN 20 ML

たれびん赤
Mini Garrafinha de
Plástico
Código 5016
100 peças



SUSHI YOKI 0.2
Tamanho Muito Pequeno - Preta
寿司容器 黒 0.2合
50 peças (140 x 81 mm)
Código 6227 (A-09)

SUSHI YOKI 0.6
Tamanho Largo - Aka Hana
寿司容器 赤花 巻き寿司用
50 peças (217 x 90 mm)
Código 6248 (A-06)

SUSHI YOKI 1
Tamanho Normal - Preta
寿司容器 黒 1合
50 peças (185 x 129 mm)
Código 6239 (A-02)

SUSHI YOKI 0.8
Tamanho Pequeno - Aka Hana
寿司容器 赤花 0.8合
50 peças (165 x 114 mm)
Código 6253 (A-01)

SUSHI YOKI 1.5
Tamanho Médio - Preta
寿司容器 黒 1.5合
50 peças (216 x 135 mm)
Código 6245 (A-03)

SUSHI YOKI 2
Tamanho Grande - Preta
寿司容器 黒 2合
50 peças (230 x 155 mm)
Código 6245B (A-07)

SUSHI YOKI 0.6
Tamanho Grande - Preta
寿司容器 黒 巻き寿司用
50 peças (217 x 90 mm)
Código 6249 (A-06)

SUSHI YOKI 0.8
Tamanho Pequeno - Preta
寿司容器 黒 0.8合
50 peças (165 x 114 mm)
Código 6254 (A-01)



TAREBIN HYOTAN 15 ML

たれびん ひょうたん
Forma Abóbora
Código 5017
100 peças



COPO PARA MOLHO

透明プラスチックカップ
Com Tampa - Branco
Código 5019
100 peças



TAREBIN 30 ML

たれびん赤
Mini Garrafinha de
Plástico
Código 5021
50 peças



COPO PARA SOPA
"TAKE AWAY"

味噌汁用カップ
Código 5216
50 peças (93 x 66 mm)



DOMBURI PARA
MICROONDAS

井用 ボウル もみじ柄 小 (ふた付)
Código 5244
17 cm x 50 Uds.
Código 5243
15 cm x 50 Uds.





CONDIÇÕES DE VENDA

Abertura de Conta

Antes de qualquer entrega, é necessário abrir uma conta com o nosso departamento comercial.

Pedidos

I.- LISBOA / CASCAIS / OEIRAS

Os pedidos devem realizar-se antes das 16:00h. , por telefone, fax ou e-mail para que se entregue no dia seguinte (excepto fins de semana e feriados).

II.- RESTO DE PORTUGAL

Os pedidos devem realizar-se via fax, e-mail ou telefone, para se poder entregar em 48 a 72 horas * (días úteis) de acordo com a zona de entrega.

* As saídas e prazos de entrega estão sujeitas à aprovação da transação por parte do nosso departamento financeiro e à condicionantes específicas do transporte.

Preços

Os preços dos artigos que publicamos podem ser alterados sem aviso prévio, devido às condicionantes de tipo de câmbio, etc. É conveniente consultar sempre os preços actualizados.

Pagamento

O pagamento dos artigos entregues deverá fazer-se cumprindo as condições de vencimento acordadas. O incumprimento dos prazos de pagamento será motivo de bloqueio da sua conta.



GRUPO FOODEX-COMINPORT



FOODEX (Headquarters)
4, impasse des carrières
75016 Paris
FOODEX (Warehouse)
11, rue Alfred Kastler
94460 Valenton
commande@foodex.fr
01 45 10 24 00
foodex.fr

FOODEX (South)
Zone Ecopole
2, rue Joseph Fourier
13310 Saint Martin de Crau
commande-sud@foodex.fr
04 90 96 07 01
foodex-sud.com

FOODEX (Belgium)
Brixtonlaan
UNIT 9B HALL 13
1930 Zaventem
commande@foodex.be
+32 2 721 14 21
foodex.be

FOODEX (Switzerland)
Main Office
Grand-Rue 38 A
1297 Founex
VD Suisse
Zürich Rep. Office
Badenerstrasse 549
CH-8048 Zürich
commande@foodex.ch
0041 22 960 80 80
foodex.ch

Presente em 5 continentes, Foodex-Cominport oferece os melhores e mais saborosos sabores de todo o mundo.

Importado diretamente do seu país de origem, cada produto passa através de uma cuidadosa investigação.

Foodex-Cominport garante o mais alto padrão de qualidade para os seus produtos.



COMINPORT DISTRIBUCION, SL
(Spain Main Office)
C/Marconi, 1 -
PAE NEISA SUR
28021 Madrid
info@cominport.com
915 413 750
cominport.com

COMINPORT DISTRIBUCION, SL
Ctra. Madrid km.4
Nave 18 a 21
Mercalicante
03007 Alicante
966 146 846

COMINPORT DISTRIBUCION, SL
C/Pintor Joan Miró, 22
(Pol.Can Humet Dalt)
08213 Polinya
Barcelona
937 133 541

COMINPORT Sp.
Z.o.o. ul.
Raszynska 13,
05500 Piaseczno
Polonia
info@cominport.pl
+48-22-7267-198
cominport.pl

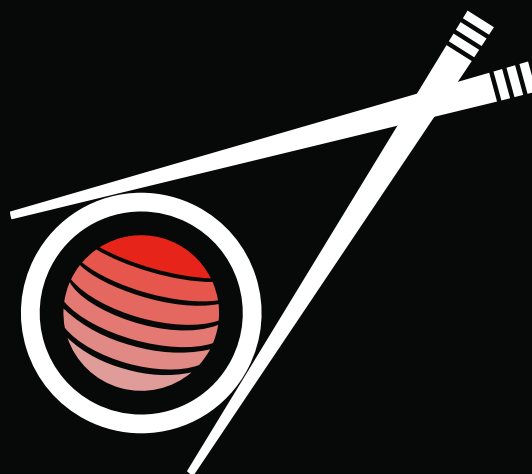
KETA FOODS LDA
Urb Qta do Olival
das Minas e Qta
do Duque Lote 26
2625-573 Vialonga
Portugal
info@ketafoods.com
+351 219 246 688
+351 219 246 690
ketafoods.com



Cozinha KetaFoods

Totalmente equipada para workshops e outros eventos.

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



KETA FOODS Lda
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

