KETA FOODS

Importadores de Produtos Alimentares

1.º Trimestre de 2025

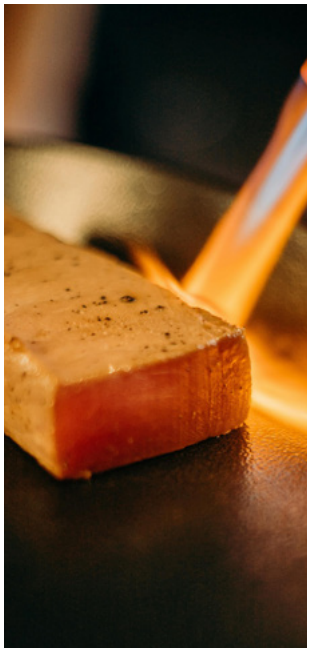
Segue-nos em

Sabor, Qualidade e Tradição
Descobre a essência por detrás de cada produto

Dos Clássicos às Tendências
Tudo o que necessitas, num só lugar

Inspiração Gastronómica ao Teu Alcance
Ingredientes únicos para ideias únicas

| 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.

Cumpre 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.

No sentido de garantir a Segurança Alimentar de forma cada vez mais eficaz, redobrando assim a confiança dos clientes, a Keta Foods tem como objetivo principal a implementação da ISO 22000:2018 até ao final do ano de 2024.

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

Dispomos 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 satisfacer 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 almadraba e o cerco. A almadraba 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.

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.

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

KETA FOODS
Importadores de Produtos Alimentares

O Melhor do Japão ao Seu Alcance

Na Keta Foods somos especializados na importação e distribuição de produtos japoneses. Oferecemos uma ampla variedade de ingredientes e equipamentos de alta qualidade para restauração e comércio, levando o verdadeiro sabor do Japão até ao seu negócio.

Qualidade, tradição e confiança em cada produto.

ÍNDICE

OVAS DE PEIXE ..... .08
魚卵

FRUTOS DO MAR / PROD.MSC .09
魚介類

PEIXES ..... .12
鮮魚

CARNES ..... .14
肉類

SALADAS ..... .18
サラダ

GYOZAS / BAOS ..... .21
ギョーザ/バオ

SOBREMESAS ..... .24
デザート

SOJA / VINAGRE ..... .28
醤油/酢

MOLHOS ..... .30
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 ..... .62
ビール

APERITIVOS E SNACKS ..... .65
スナック

UTENSÍLIOS ..... .66
厨房用品

PAUZINHOS / ESPETOS ..... .72
箸／串

EMBALAGENS / TAKE AWAY ..... .73
容器

ALASKA SEAFOOD

ALASKA

SELVAGEM, NATURAL E SUSTENTÁVEL

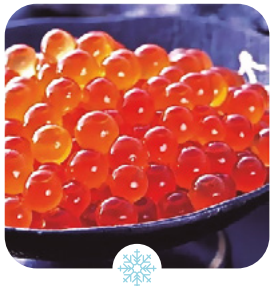
Salmão Real e Sockeye

Bacalhau Negro

Ovas de Salmão (Ikura)

Vieiras do Pacifico

OVAS DE PEIXE



Ovas de Salmão Keta
いくら (アラスカ産)
Ikura do Alasca
Código **200336** 1 kg.

Ovas de peixe voador
とびこ　オレンジ
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.

UNI - Ovas de ouriço-do-mar
冷凍うに
Código **136710** (Canadá) 100 gr.
Código **202130** (Islândia) 100 gr.

UNI - Ovas de ouriço-do-mar
ガリシア産　生うに
Código **201386** 1 kg.

UNI - Ovas de ouriço-do-mar
ガリシア産うに缶
Código **201387** 120 gr.

KETA FOODS

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.

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. Tabuleiro 10ud.
Código **203308** 1 kg. Caixa 40ud.

Brocheta Langostino Torpedo
エビフライ串
Código **204405** 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** (113 a 142 gr.) Large
Código **203639** (93 a 112 gr.) Small
6 piezas pacote

Ama Ebi descascado
甘えび 寿司ネタ
Muki Amaebi
Código **136534** 30 ud.

Ama Ebi inteiro
甘海老
Amaebi
Código **200565** 70/90 ud. 1 kg.

Ostra francesa 1/2 concha nº 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
Código **203642** Tabuleiro 6 ud.

Vieira da Patagônia
ホタテ貝
Kobashira
Código **201953** 5 gr/peças 2 kg.

FRUTOS DO MAR MARISCOS

Pernas de caranguejo-da-neve
ボイルずわいがに 脚
Código **201349** kg.
(Carne de caranguejo-da-neve)

Patas de caranguejo da neve
ボイルずわいがに 足
Código **204149** 250 gr.
(Carne de caranguejo da neve)

Narutomaki
なると巻き 紀文
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
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
Polvo para sushi neta
Código **136820** 8 gr. x 20

Amêijoa 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
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.
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

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
Código **136550**
(18 Peças) 1 kg

Primes
Código **200277**
(14 Peças) 1 kg

Jumbo
Código **200104**
(12 Peças) 1 kg

Mediums
Código **201621**
(24 Peças) 1 kg

Whales
Código **200738**
(9 Peças) 1 kg

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

KETA FOODS

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-Patagónia)
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
Código **201627** 310 a 460 gr.

Filete Tilapia
イズミダイ
Izumidai
Código **201151** Caixa 5 kg.

Palitos de surimi
かにかま
Code **200833** 500 gr.

Carne de caranguejo Kani
ずわいがに肉
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
Code **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"
プレミアム蒸しタコ
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

Filete de Salmão Real "Ora King"
キングサーモン　フィレ
Código **202184** kg.

Cubos de salmão norueguês
ノルウェーサーモン角切り
Código **204049** 1 kg.

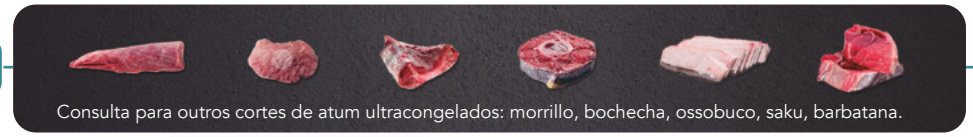
Salmão norueguês
ノルウェー産サーモン
Salmo salar
Código **201103** kg.

ノルウェーサーモン　フィレ

Filete Salmão norueguês	Código **201700**	kg.
Filete Salmão norueguês TrimC (com pele)	Código **202572**	kg.
Filete Salmão norueguês TrimE	Código **202847**	kg.
Filete Salmão norueguês TrimE Vacio	Código **202912**	kg.
Filete Salmão norueguês TrimD (sem gordura nem espinhas)	Código **203080**	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.

Lombo e barriga do melhor atum Bluefin
本 まぐろ
Thunnus thynnus
Código **201059** kg

Atum "miúdos"
まぐろ中落ち
Thunnus thynnus
Código **201737** kg.

Tuna Saku (peça) de 250-300 gr
まぐろ　柵切り
Thunnus albacares
Código **203262** kg.

Lombo de atum
Thunnus albacares
冷凍まぐろ　赤身
Código **201507** kg.

Cubos de atum
Thunnus albacares
冷凍まぐろ　角切り
Código **201159** 2 kg.
Código **204146** 500 gr.

Tataki de Atum Lombos
まぐろたたき
Katsuwonus Pelamis
Código **204572** (calibre 250-550 gr.) kg.

La frescura del atun rojo se llama HASPAC TUNA

HACCP ARCTIKO

Atún Saku OTORO
冷凍まぐろ　柵切り　大トロ
Thunnus thynnus
Código **204441** kg.

Atún Saku lomo AKAMI
冷凍まぐろ　柵切り　赤身
Thunnus thynnus
Código **204442** kg.

Atún Saku lomo CHUTORO
冷凍まぐろ　柵切り　中トロ
Thunnus thynnus
Código **204443** kg.

-60 Super Congelado
Atum-rabilho FAO 34
Corte à medida
Segurança alimentar: Qualidade Sashimi
Garantia de fornecimento 365 dias
MERMA REDUCIDA Sem desperdicio

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

ROBALO

Lubina semisalvaje entera
すずき

Dicentrarchux 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
タコ竜田揚げ

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
Código **203766** 1,2 kg.(40 Uds X30 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)

Asinhas de frango com sésamo

ごま手羽
Código **137750**
1 kg (20 Peças)

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
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.

Tiras de frango

鶏　フィンガーフライ
Código **201506** 2 kg.

Frango assado peito de frango

ódigo **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

マグレカナール

Entero
Código **201090** kg.

Chasu (barriga de porco marinada)

豚バラチャーシュー
Código **202864** 500 gr.

KETA FOODS

WAGYU

和牛

Miyazaki Arita Wagyu
Filé mignon (Lombo)
ヒレ
Código **201611** A5
Código **204359** A4

Miyazaki Arita Wagyu
Striploin (Lombo baixo)
サーロイン
Código **203955** A5
Código **202679** A4

Miyazaki Arita Wagyu
Ribeye (Lombo alto)
リブロース
Código **204433** A5
Código **204268** A4

Hambúrgueres Wagyu
ハンバーガーパテ
Código **201071** 180 gr.

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO

AJINOMOTO FROZEN FOODS

Gyoza ギョーザ

GYOZA

IMPRESCINDÍVEIS NO SEU MENU!

DIFERENTES CORES
para identificar o sabor

MUITO FÁCIL DE COZINHAR E PREPARAR

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.

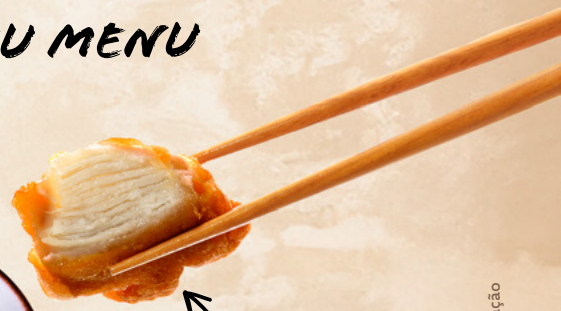
AJINOMOTO

AJINOMOTO FROZEN FOODS

Chicken Karaage 若鶏から揚げ

¡EXPERIÊNCIA JAPONESA

AO SERVIÇO DA AUTENTICIDADE DO SEU MENU



COM FRANGO TENRO E SUCULENTO

PANADO SABOROSO E CROCANTE

MÚLTIPLOS USOS

UMA RECEITA TIPICAMENTE JAPONESA

Sugestão de apresentação

Bocadinhos de frango com especiarias japonesas
チキン＆野菜餃子
Tori karaage
Código **137700** 600 gr.

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　バオバーガー
Código **201762**　100 gr. x 10 ud.

Pão « GWA BAO » Preto
割包　バオ　黒
刈包　バオ　黒
Código **201974**　30 gr. x 20 pza
Código **201975**　60 gr. x 20 pza

Pão « GWA BAO » mini
割包　バオ　ミニ
Código **201976**　10 ud. x 30 pza.

Pão « GWA BAO »
刈包　バオ
Código **203469**　30 gr. x 10 pza.
Código **203470**　60 gr. x 20 pza.

Bao recheado de vegetais/ gengibre
野菜まん
Código **203811**　32 gr. x 6 ud.

Shumai de porco
海老焼売
Empanadillas de cerdo
Código **203774** 20 pcs. (400 gr.)

Rolinhos de primavera vegetarianos
野菜春巻き
Código **202435**　10 pcs. (25 gr.)

Hagkao de frutos do mar
海老蒸し餃子
Dumpling de frutos do mar

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

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.

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

KETA FOODS

GYOZAS / BAOS

Gyozas de frango "Hamamatsu"
チキン＆野菜餃子
Código **202394** 30 pcs. (600 gr.)

Gyozas de porco "Cominport"
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
ココナッツ
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 morangos 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.

JAPANESE SWEETS DELI
MOCHICREAM

MOCHI CREAM

UMA VEZ DESCONGELADO PODE MANTER-SE REFRIGERADO POR 3 DIAS.

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

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.

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.

Doce de feijão Koshi-An
こしあん　赤練り
Aka-Neri
Código **203437** 3 kg.

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.

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 ”巽”丸大
豆醤油 濃口
Código **203730** 720 ml.

Molho de Soja de Dupla Fermentação
丸大豆醤油 二段熟成
Código **202491** 300 ml.

Molho de Soja
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôyu
Formato BIB con grifo
Código **132050** 18 L.
Código **132090** 1 L.

Molho de Soja com Baixo Teor de Sal
減塩醤油 (GMOフリー)
Gen-en Shôyu
Formato BIB con grifo
Código **132110** 18 L.
Código **201439** 1 L.

Molho de Soja
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôyu
Código **201525** 20 L.
Código **202787** 1,8 L.

Molho de Soja
Dispenser 150 ml.
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôyu
Código **132030** Normal
Gen-en Shôyu
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.
Baja en sal

Molho de Soja "Kiwami"
醤油 "極"
Código **203364** 18 L.

Molho de Soja "Kiwami"
減塩醤油 (GMOフリー) "極"
Baixa em sal
Código **202554** 18 L.

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.

Shiro Shoyu Molho de soja branca
白醤油
Código **200310** 1,8 L.

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
たまり醤油
Tamari Shoyu "Ichibiki"
Código **201795** 300 ml.
Código **201441** 1,8 L.

Molho de Soja
濃口醤油 (GMOフリー)
Koikuchi Shôyu
Código **180570** 500 ml.

Vinagre para sushi "Otafuku"
すし酢
Código **204431** 500 ml.

Molho de Soja
ヤマサ 濃口醤油
Código **200958** 18 L.
Yamasa

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
Usukuchi Shôyu
Código **201186** 1,8 L.

Molho de Soja Extra
正田醤油 特選醤油
Código **203866** 18 L.
Shoda Tokusen

Vinagre vermelho Akazu "Yokoi"
赤酢 ヨコ井の珠玉
Código **203827** 20 L.

Molho de Soja Transparente
ヨコ井 江戸丹念酢
Álcool 12° vol.
Código **204280** 1.8 L.

Salsa soja transparente
透明醤油
Álcool 12° vol.
Código **204280** 1 L.

Hon Mirin "Takara"
タカラ本みりん
Origem:Japón
Álcool 12°
Código **134080** 500 ml.
Álcool 12,9°
Código **203557** 1,8 L.
Álcool 12°
Código **203195** 20 L.

Mirin "Takara"
タカラみりん
Origem: USA
Álcool 12°
Código **134040** 18 L.
Código **202233** 700 ml.

Mirin Fu "Takara"
Sem Álcool
タカラ みりん風
Código **134020** 19 L.

· MIRIN ·

É um sakê doce para cozinhar, dourado e de textura rica. Normalmente tem um teor alcoólico de 14°, embora também exista outro tipo com 1°. Pode substituir o açúcar e adiciona um sabor requintado no preparo dos pratos. Quando EUAdo com molho de soja, a base para o molho teriyaki, proporciona um sabor delicioso caramelizado..

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、いのちに変わるもの。

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

mizkan™
Bringing Flavour to Life™

二百二十
220
YEARS OF
JAPANESE
CRAFT

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

VINEGAR & PONZU BRAND #1 IN JAPAN*

DESCUBRE A NOSSA GAMA COMPLETA DE INGREDIENTES

Mizkanchef.com · @mizkan_chef_uk · 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.

Raíz 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
焼肉通り　シラチャ風味
Código **201955** 1,12 kg.

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.

FOOD SAFETY SYSTEM
DNV
FSSC 22000

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 Arahy
Arahy COUNTACH ソース
Código **204489** 207 gr.

Molho "Wasabi" by Arahy
Arahy 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 ·

KETA FOODS

李錦記
LEE KUM KEE
香 HONG KONG 港

MOLHOS

Molho de Pimenta com Alho
チリガーリックソース
Código **201480** 368 gr.

Molho de Pimenta Preta
黒胡椒ソース
Código **201481** 350 gr.

Molho Pato Pequim
北京ダックソース
Código **201482** 383 gr.

Molho Toban Jan
豆板醤
Código **201375** 368 gr.

Molho Hoisin
海鮮醤　ホイシンソース
Código **201682** 397 gr.
Código **122720** 2,27 kg.

Molho de Ostra
オイスター ソース
Código **201376** 907 gr.
Código **201655** 2,27 kg.

kewpie

· A VERDADEIRA MAIONESE ·
Feita no Japão

Molho de sésamo
ごま ドレッシング
Código **201201** 1 L.

Maionese japonesa QP
マヨネーズ
Origem: Japão
Código **145251** 500 gr.
Autêntica 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** 1 L.
Código **203681** 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 Worcestershire
ウスター ソース
Bulldog
Código **133010** 1,8 L.
Código **203304** 20 L.

Molho Tonkatsu
とんかつソース
Código **133190** 20 L.
Código **133000** 1,8 L.
Código **201196** 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
Código **203225** 2,23 kg.

Molho de ameixa agridoce
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** 4 kg.
Código **170360** 920 gr.

Molho Teriyaki "Daisho"
照焼きのたれ
Código **203577** 1,25 Kg.
Código **203578** 180 gr.

Shiro Dashi "Ninben"
にんべん　白だし
Código **204278** 1,8 L.

Molho Tsuyu No Moto
(Para tempura, sopa…)
つゆの素
Marutomo
Código **203463** 1,8 L.

NEW

Molho Yakitori "Ebara"
やきとりのたれ
Código **203517** 1,65 kg.

Molho Yakitori "Kiwami"
焼鳥ソース "極"
Código **201644** 2,5 L.
Código **201823** 15 kg.

Molho Taberu Layu "Momoya"
食べるラー油
Código **204275** 400 gr.

SIN GLUTEN

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 ·

KETA FOODS

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
味付けぽん酢ゆず
Código **203694** 1,8 L.

Molho Ponzu
ぽん酢
Código **203695** 1,8 L.

Molho de Yuzu
ゆずソース
Código **203248** 1100 gr.

Salsa Chili Picante
スパイシーチリソース
Código **480472** 1150 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
Code **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** 480 gr.

Ameixas em conserva
梅干し
Umeboshi japonés
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／たこ焼き粉
Código **204422** 500 gr.
Código **204423** 500 gr.

Farinha especial para frituras
からあげ粉
Karaage Ko
Código **203432** 1 kg.

Migas crocantes para tempura
天かす
Tenkasu
Código **204157** 1 kg.

Amido de batata
片栗粉
Katakuriko
Código **201237** 1 kg.
Código **204246** 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** 400 gr.
22 cm. 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

KETA FOODS

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:California.
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 subtis 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 Japonés "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 Japonés de Niigata

新潟県産 こしひかり
Variedade: Koshihikari.
Origem: Japão.
Código **201185** 5 kg.
Código **203925** 10 kg.

Arroz Masamune

政宗米
Arroz de grão curto.
Origem: Vietname.
Variedade: Japónica.
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

キヌア　赤
Código **202192** 1 kg.

Quinoa vermelha com arroz integral

キヌア　赤　玄米入り
Longo e aromático
Código **202914** 1 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
Pan ralado estilo japonês
Código **203300** 10 kg.
Código **203310** 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 ·

Os fideos udon são um tipo de macarrão japonês feito de trigo. São macarrão longo e grosso que retém sua firmeza mesmo depois

· FIOS SOMEN ·

São feitos de trigo. São macarrão muito finos que são servidos frios no verão.

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 nº2
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 z 5 x 150 gr.

焼きそば麺
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.

KETA FOODS

SUN NOODLE®

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　色無し　ミニパック
Mini Gari
Código **200335** Rosa
Código **200416** 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"
乾燥木耳　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.

Cascas 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
Código **204178** 1 kg.

Cebola frita "Keta Foods"
フライドオニオン
グルテンフリー
Código **201688** 1 kg.
Código **204463** 2,5 kg.

Folhas de bordo japonês comestíveis
食べられるもみじ葉
Código **202272**
Tabuleiro100 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.

KETA FOODS

WASABI E MOSTARDA

Wasabi em pó "Kiwami"
粉わさび
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.

KINJIRUSHI
WASABI

Por um mundo mais delicioso e saudável.

O wasabi está cheio de sabor.

O aroma e o picante do wasabi ralado proporcionam um sabor pleno, ideal para a rica cultura gastronómica.

Kona Wasabi Bits «Kinjirushi»
ワサビッツ
Com pedaços de wasabi
Código **201238** 1 kg.

Kona Wasab
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.

Casca de Yuzu ralada
きざみゆず
Kizami Yuzu
Código **201178** 100 gr.

Óleo de yuzu
ゆずオイル
Código **204360** 150 ml.

Pasta de casca de Yuzu e pimenta
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)
Shisho roxo
Código **201256** 60 gr.

7 especiarias picantes
七味唐辛子
Shichimi tougarashi
Código **201783** 300 gr.

7 especiarias 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.

Kakeru Shoga
かける生姜
Condimento em pó
Código **203861** 12 gr.

Fios de pimenta vermelha
糸唐辛子
Ito Tougarashi
Código **201225** 100 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.

Anchova 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** 1 kg.

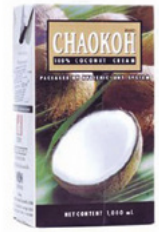
Glutamato monossódico
味の素
Ajinomoto
Código **122460** 454 gr.
Código **204152** 10 kg.

Açúcar japonês branco
上白糖
Código **201323** 1 kg.

Açúcar branco japonês
三温糖
Código **201324** 1 kg.

Açúcar de palma
パームシュガー
Código **201732** 500 gr.

Trealose
トレハロース
Código **201088** 20 kg.



Leite de coco premium em embalagem brick
ココナッツ ミルク
Origem:Tailandia
Código **201792** 1 L.

Leite de coco "Coco Xim"
ココナッツミルク"Coco Xim"
Origem:Vietnam.
Código **203291** 1 L.

Leite de coco
ココナッツ ミルク
Código **201451** 400 ml.

Leite de coco doce
ココナッツ ミルク
Código **170090** 400 ml.

Queijo creme
クリーム チーズ
Mlekovita
Código **203996** 1 kg.

Patê de trufa negra
トリュフペースト
Código **203568** 500 gr.

Pasta de Satay em pó
サテペースト
Código **201140** 500 gr.

Tamarindo
タマリンド ペースト
Código **201106** 454 gr.
Código **204244** Concentrado 5 kg.

Pó de frango
チキンストックパウダー
Ajinomoto
Código **202525** 1 kg.

Gochu Jang
コチュジャン
Hot pepper paste
Pasta picante coreana
Código **201109** 500 gr.

Pérolas de tapioca
タピオカパール
Código **202293** 400 gr.

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.

Momiji Oroshi
紅葉おろし
Código **201240** 180 gr.

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

Miora
ミオラ 炊飯用
Condimento para arroz
Código **203164** 1 kg.

Tonburi
とんぶり
Caviar da terra
Código **201197** 300 gr.

KETA FOODS

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
Origem:Corea.
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** 200 gr.
Código **136090** 500 gr.
Código **201390** 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.

KANERYO®

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
黒　練り胡麻
Neri Goma Shiro
Código **200111** 240 gr.
Código **202186** 3 kg.
黒　練り胡麻
Código **200112** 240 gr.

Sésamo branco tostado
白ごま
Shiro Goma
Código **140360** 1 kg.
Código **200015** 100 gr.

Sésamo preto tostado
黒ごま
Kuro Goma
Código **140370** 1 kg.
Código **200016** 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** 80 gr.
Código **203311** 1 kg.

KETA FOODS

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.

NEW

SIN GLUTEN

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 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** 349 gr.

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 beje. O período de fermantação 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　辛口
Picante
Código **203391** 200 gr.

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»
ゴールデンカレーフレーク　辛口
Karakuchi picante
Código **203748** 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.

RECEITAS RECOMENDADAS

Salmão asiático picante.

Ingredientes.

1 pedaço de gengibre fresco.
2 dentes de alho.
1 cebola roxa.
1 colher de sopa de molho de soja Kiwami.
2 limas.
1 colher de sopa de molho Flying Goose Sriracha.
4 fatias de Salmão.
1 colher de sopa de especiarias picantes Shichimi Tougarashi.
Pimenta preta.
Azeite.
Sésamo torrado Shiro Goma.
Courgette.

Preparação de salmão picante à moda asiática.

Pré-aquecer o forno a 225°.

Passo 1.
Descasque o gengibre, o alho e a cebola e pique-os. De seguida, coloque-os no liquidificador juntamente com uma colher de molho Sriracha.

Passo 2.
Esprema o sumo das 2 limas e adicione-o ao copo, depois misture-o até obter uma pasta aquosa.

Passo 3.
Coloque o molho num prato de barro ou de vidro e regue com um fio de azeite. Colocar o salmão, temperado com sal e pimenta, em cima do molho, com a pele para cima.

Passo 4.
Polvilhe com a mistura de especiarias e pimenta preta. Agora é hora de o levar ao forno durante cerca de 18 minutos a 225°. A meio da cozedura, retire o salmão do forno e retire a pele e continue a cozer.

Servir sobre uma cama de courgette cortada em juliana e salteada. Para terminar, decorar com algumas rodelas de lima e algumas sementes de sésamo tostadas.

Frango Teriyaki.

Ingredientes (2 porções)

4 coxas de frango desossadas.
2,5 colheres de sopa de molho de soja Kiwami.
2 colheres de sopa de saqué de cozinha Koshu Masamune.
2 colheres de sopa de Mirin.
Shiro Goma de sésamo torrado.
1 colher de sopa de açúcar mascavado.
2 fatias de gengibre.
1 cebolinha.
Óleo de girassol.

Preparação do molho Teriyaki.
Misture o molho de soja, o Sake, o Mirin e o açúcar num tacho. Em seguida, coloque em lume alto e mexa durante alguns minutos até o açúcar se dissolver. Desligue o lume e reserve.
Preparação. Corte as coxas de frango desossadas para que cozinhem uniformemente. Coloque duas colheres de sopa de óleo numa frigideira e salteie o frango em lume médio-alto para que fique dourado de todos os lados e selado. Adicione a cebolinha cortada na parte verde e salteie com o frango. Adicione o gengibre descascado para dar sabor ao frango. Assim que o frango estiver dourado, retire o gengibre e adicione o molho teriyaki, deixando-o reduzir para metade, este processo demorará cerca de 10 minutos. Mexa o molho com o frango até o molho engrossar e penetrar no frango, tornando-o brilhante e totalmente cozinhado. Sirva o frango numa tigela e polvilhe com sementes de sésamo torradas.

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.

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.

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）
Code **204186** 1L.

Mangajo
Aliança de sabores

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

mangajo happy, healthy days

www.mangajo.es

Ref. 110150

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, ceremonia

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.

Oishi Ocha

緑茶　缶

Chá verde em lata

Código **201224** 340 gr.

TIPOS DE CHÁ JAPONÊS:

· GENMAICHA ·

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

Infusão de cevada

麦茶

Mugi Cha

Código **201218** 10 gr. x 52 bolsitas

· MATCHA ·

O Matcha é um chá em pó, utilizado na tradicional "Cerimónia 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

Chá verde Nama Cha

生茶

Código **201739** 525 ml.

KETA FOODS

SAKE

HISTÓRIA DO SAKE

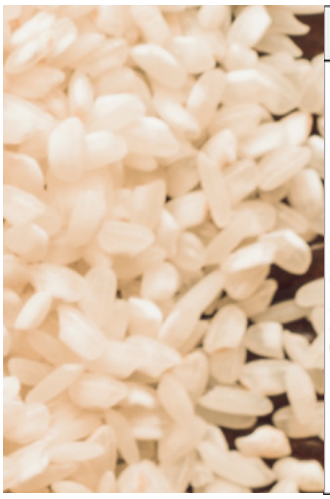
As origens do sake são muito antigas, com os primeiros escritos sobre ele datando do século VIII. No entanto, alguns historiadores acreditam que o sake já era fabricado pelos japoneses muito antes de ter sido introduzido na corte imperial de Yamato no século IV, numa altura em que a cultura e as tecnologias 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	Ingredients	Arroz, Koji de arroz	Arroz, Koji de arroz, alcohol destilado
50% o menos		Junmai Daiginjo 純米大吟醸	Daiginjo 大吟醸
60% o menos		Junmai Ginjo 純米吟醸	Ginjo 吟醸
70% o menos		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 Kotekimai, 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 Kotekimai 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 澪 MIO

"MIO" Sparkling Sake

Shirakabegura

松竹梅白壁蔵〈澪〉

Código 200612
150mℓ
Alcohol 5%

Código 160590
300mℓ
Alcohol 5%

Código 201775
750mℓ
Alcohol 5%

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 lático 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 lático como a levedura.
A característica do sabor é uma sensação suave na boca, embora com sabores complexos e concentrados.

JAPANESE SPARKLING SAKE

松竹梅白壁蔵 SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA 澪 MIO CLEAR

"MIO CLEAR" Sparkling Sake

Shirakabegura

松竹梅白壁蔵〈澪〉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.

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
人気一　ゴールド 人気純米大吟醸
Junmai Daiginjo.
Álcool 15°
Código **202007** 720 ml.

Ninki Ichi Sparkling
人気一　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
人気一　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　雫酒
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.

KETA FOODS

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　山廃純米

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
Junmai Daiginjo

加賀鳶　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

加賀鳶　山廃純米　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, Kimmonnishiki e

Gohyakumangoku.
Álcool 9°

Código **201317** 300 ml.

Fukumitsuya
Chouki Jukusei 20 años

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.

FUKUMITSUYA SAKE BREWERY
KANAZAWA JAPAN SINCE 1625

SAKE/LICORES

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** 720 ml.

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.
Álcool14,5°
Código **204005** 180 ml.

Sho Chiku Bai Nigori Junmai

松竹梅「にごり酒」＜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.

Sho Chiku Bai classic Junmai

松竹梅 クラシック ＜純米＞
O sake mais tradicional da gama Takara. Para apreciá-lo completamente, sirva-o quente ou à temperatura ambiente. É ideal para pratos temperados.
Álcool 15°
Código **160190** 18 L.
Código **160200** 12X750 ml.
Código **160210** 180 ml.

Koshu Masamune

甲州正宗〈純米〉
Sake tradicional e bem equilibrado. Perfeito para a cozinha.
Álcool 14°
Código **160120** 18 L.

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

Tokebetsu Junmai. Sake de aroma intenso y afrutado.
Álcool 15,5°
Código **202145** 720 ml.

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

KETA FOODS
Importadores de Produtos Alimentares

SAKE/LICORES

Licor de Yuzu
京都ゆず
Álcool 12,4°
Código **203554** 700 ml.

Licor de morango
福岡あまおう
Álcool 12,4°
Código **203555** 700 ml.

Licor de pêssego
山梨白桃
Álcool 12,4°
Código **203553** 700 ml.

Licor de melão Furano
富良野メロン
Álcool 12°
Código **203086** 700 ml.

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
にごりゆず酒
Álcool 6°
Código **204328** 300 ml.

UMESHU Tsukuba Yama
筑波山の梅酒
Álcool 8°
Código **204329** 300 ml.

Vino de ciruela
梅酒
Takara Plum.
Umeshu é um licor de ameixa do Japão. Servido puro, com gelo ou diluido 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
Álcool 10°Código **160230** 750 ml.
Código **160240** 5 L.

OUTRAS BEBIDAS ALCOÓLICAS

Pêssego 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.

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.

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.

Licor Amazake "Kintsugi"
甘酒　金継ぎ
Álcool 17°
Código **202453** 70 cl.

KETA FOODS

SHOCHU/DESTILADOS

焼酎

O Shochu é uma bebida alcoólica muito semelhante à vodca. 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). Batizámos 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. Batizámos 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. Batizámos esta cerveja como "Ruri" devido à sua característica translucidez.

200207 COEDO 伽羅 -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 vívido 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 Marihana 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 Iki Yuzu e chá verde
ikiビール
柚子＆グリーンティー
Álcool 4,5° vol.
Código **111301** 330 ml.

Cerveja de chá verde e gengibre Iki
ikiビール
生姜＆グリーンティー
Álcool 5,5° vol.
Código **200092** 330 ml.

Cerveja Iki Zero e chá verde
ikiビールゼロ
グリーンティー
Álcool 0° vol.
Código **203718** 330 ml.

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 Free
キリンフリー
Álcool 0° vol.
Código **204262** 24 x 33 cl.

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.

Garrafa Kirin Ichiban
キリン　一番搾り
Álcool 5° vol.
Código **160380** 24 x 33 cl.

DISCOVER ASAHI SUPER "DRY"

TASTE A DISCOVERY

生 iki

iki BEER

Descubra um mundo de sabores

IKi Beer nasceu de encontros e experiências adquiridas durante viagens a países distantes. Assim surgiu a IKi Beer: no mosteiro de Tenri-kyo, no Japão, onde um neerlandês ávido por viagens permaneceu por três anos. Ele voltou à Europa cheio de sabedoria e com a ideia da IKi Beer. É uma cerveja repleta de sabores do mundo, pois, além da cevada, do lúpulo e da levedura, durante o processo de elaboração também são adicionadas folhas frescas de chá Sencha. Por esse motivo, nestes tempos. Disponível em três sabores surpreendentes: Ginger, Yuzu e Zero. E há mais boas notícias, porque a IKi Beer não é apenas ecológica, mas também vegana.

Cerveja IKI de gengibre e chá verde
Álcool 5,5 ° vol.
Código **200092** 330 ml.

Cerveja IKI Yuzu e Chá Verde
Álcool 4,5 ° vol.
Código **111301** 330 ml.

Cerveja Zero IKI Chá Verde
Álcool 0,0 ° vol.
Código **203718** 330 ml.

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.

Taiyaki mini
ミニたい焼き 小倉
Código **204460** 30gr x 10 ud.

Chips de alga Nori
海苔チップ
Código **201677** 30 gr.

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
山形バラン
Baran Yamagata
Código **150580** 1000 Peças

Enfeite de plástico Camarão
海老型バラン
Baran Ebigata
Código **201274** 1000 Peças

Ornamento de folha de Shiso em plástico
大葉型バラン
Baran Oba
Código **201273** 500 Peças

Esteira de bambu
まきす（太）
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** Unidad

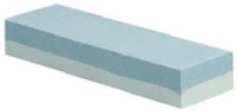
Maçarico
ガスバーナー
Código **201393**

Pinça Gin no tsume III
骨抜き　銀の爪
Honenuki
Código **202025** 10,85cm.

Pinças para peixe
骨抜き
Honenuki
Código **201287**

Pincel de cozinha
料理刷毛
Ryori Hake
Código **203747** 20 cm.

Pedra de amolar grande
中砥　大
Nakato
Código **200329** 23 x 10 x 8 cm.

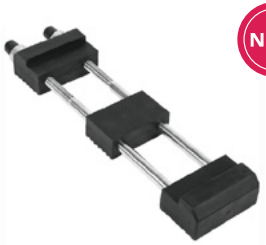


Pedra de amolar de dupla face
コンビ砥石
Konbi Toishi
Código **201297** 20,5 x 5 x 2,5 cm.

Faca Usuba
薄刃包丁
Para os legumes
Código **201288** 18 cm.

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.



NEW

Suporte para pedra de afiar
砥石固定台
Código **204226** 29 x 7cm

Ralador de legumes
かつらむき器
Katsura Muki
Código **201294**

Lâminas de extra
Código **203551**

Ralador de legumes
かつらむきピール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

KETA FOODS

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
茶筅
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
鮫皮卸
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
Tamanho especial - Preto
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
炊飯器　“タイガー”
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** 3,9 L.
Código **152760** 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** 21 cm.
Código **201712** 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.

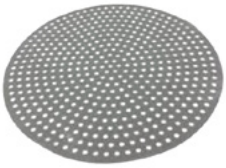
Espátula de madeira para misturar arroz
宮島工芸製作所　木製杓子
Código **201286** 45 cm.
Código **201298** 57 cm.

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
炊飯ネット
Para a panela de arroz
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 panela
炊飯シート
Para a panela de arroz - Folha de Suihan
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.

KETA FOODS

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 6,7cm
(6 uds)

Tigela Kikkowan
亀甲椀
Negro Para Sopa
Código **201275**

Colher de bambu
竹　レンゲ
Cuchara para Ramen
Código **201972** 21 cm.

Pousa pauzinhos 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

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 0.8
寿司容器　黒　0,8合
Tamanho pequeno - Preto
Código **204209** (A-01)
50 Peças (165 x 114 mm)

Sushi Yoki 1
寿司容器　黒　1合
Tamanho normal - Preto
Código **204213** (A-02)
50 Peças (185 x 129 mm)

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)

Sushi Yoki 2
寿司容器　黒　2合
Tamanho longo - Preto
Código **204211** (A-07)
50 Peças (230 x 155 mm)

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)

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)

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)

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

Sushi Oke P-14
寿司桶
45 x 310 mm
Código **201489** 25 pcs.

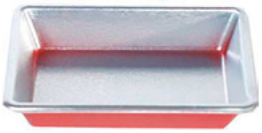
Tarebin
たれびん赤
Mini garrafinha de plástico
Código **150150** 100 Peças 15 ml.
Código **150210** 50 Peças 30 ml.
Código **201486** 100 Peças 20 ml.

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.

Donburi para micro-ondas
丼用ボウル（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 50uds (preto)

Sushi Oke
寿司用　正方形　黒
Plástico. 312 x 312 x 40 mm
Código **201495** 25 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

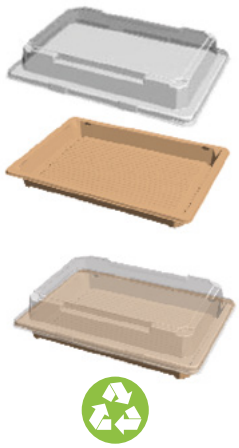
Embalagem de Ramen (base)
ラーメン用容器
Embalagem especial transparente para transporte de Ramen
Código **202473** 50 ud.

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.

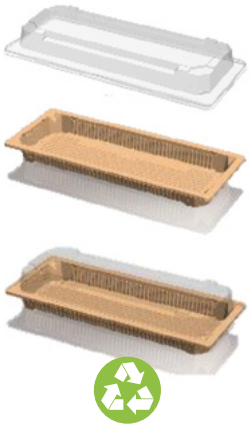
Bento box
仕切り弁当箱
Plástico. 265 x 205 x 45 mm
Código 201822 50 pcs.

_EMBALAGENS RPET TAKE AWAY

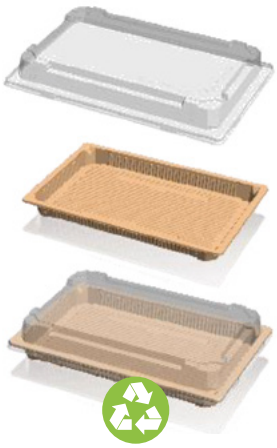


A02 - 185 x 120 x 20 mm
リサイクル寿司容器
Caixa: 616 Peças
Código **203624** Base
Código **203625** Tampa

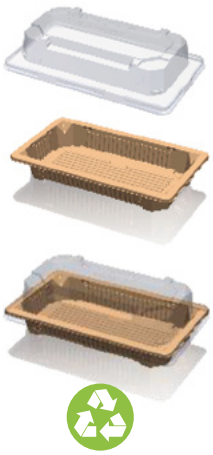
A03 - 213 x 134 x 20 mm
リサイクル寿司容器
Caixa: 540 Peças
Código **203626** Base
Código **203627** Tampa



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

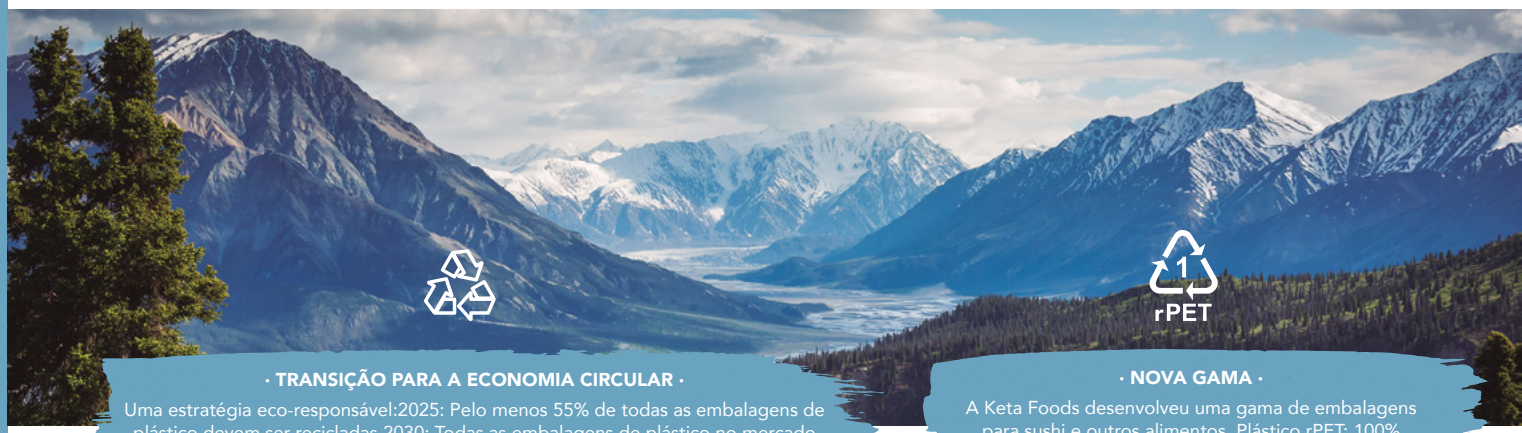


A09 - 136 x 80 x 20 mm
リサイクル寿司容器
Caixa: 1350 Peças
Código **203634** Base
Código **203635** Tampa

A10 - 257 x 257 x 20 mm
リサイクル寿司容器
Caixa: 280 Peças
Código **203636** Base
Código **203637** 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).

KETA FOODS

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 PRO3 - 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 PRO3 - 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 PRO2 - 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 PRO2 - 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 PRO5 - 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 PRO5 - 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** PRO7 - 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 PRO7 - 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 PRO9 - 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)

Salad box kraft (cartão)
エコ サラダボール クラフト
Código **203458** 750 ml.
Código **203459** 1000 ml.
Código **203460** Tampa Pet
Código **203461** 1300 ml.
Código **203462** Tampa Pet
50 ud.

O ESSENCIAL

Poke bowl

ポケボウル

Base

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

Toppigns

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.

Parque Industrial - Olival das Minas, Rua dos Quintanilhas, N.º 2 · 2625-577 Vialonga · Portugal +351 219 246 688 info@ketafoods.com

As nossas **Marcas**

KiWAMi

HANABI

SHINJU MAÏ

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**

Asahi
azuma foods
S&B
Bull-Dog
NISSUI
FUKUMITSUYA SAKE BREWERY
KANAZAWA JAPAN SINCE 1625
ヒガシマル醤油株式会社
House
CHIMEI
奇美食品股份有限公司
CHI MEI FROZEN FOOD CO., LTD.
COEDO
FOREWAY
SESAME EXPERT
Eat Well. Live Well.
AJINOMOTO
kewpie
OTAFUKU
Yamajirushi
COCO xim
SUN NOODLE
SUN VALLEY RICE
KINJIRUSHI BRAND
mangajo
神明
omi
TaKaRa
since 1854 marukome
YENS
morinaga
KIRIN ICHIBAN
一番搾り
日本食研
NIPPON SHOKKEN
Welna
little moons
MOCHI ICE CREAM
KANERYO
株式会社桃屋
TAKAOKAYA
mizkan
Bringing Flavour to Life
李錦記
LEE KUM KEE
HONG KONG
MOCHICREAM
DAISHO
カネリョウ海藻株式会社
NIKUJILLE
Yamanoi
JAPAN'S FIRST MICRO-BREWERY
EchigO
HATA
SHODA SHOYU CO.,LTD.

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

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 Mercalicante
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

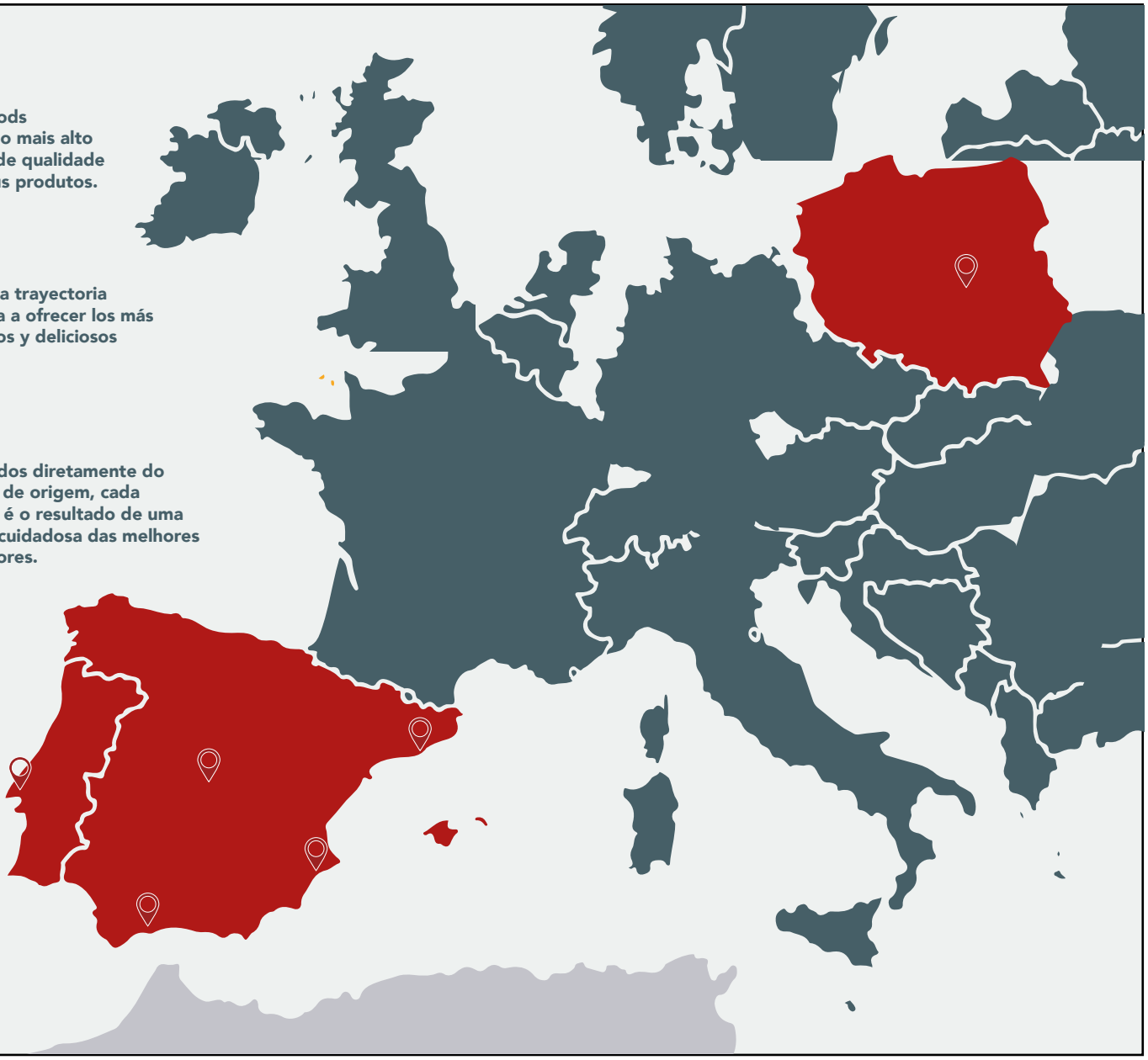
Cominport POLONIA
Varsovia
biuro@cominport.pl
+48 22 726 71 98
www.cominport.pl

TaKaRa

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.



KETA FOODS
Importadores de Produtos Alimentares

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: