



KETA FOODS

Importadores de Produtos Alimentares

2º Trimestre de 2024



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



O MELHOR DO JAPÃO ESTÁ NA KETA FOODS!



IMPORTAÇÃO DE PRODUTOS

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



NOSSA EMPRESA

QUALIDADE



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

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

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@ketafoods.com

DISTRIBUIÇÃO

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

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



ARMAZENAMENTO

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

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

CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

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

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

O ATUM, UM MANJAR

FAMÍLIA DO ATUM-RABILHO

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

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



Maestro ronqueador Cristian Tache

PESCA SUSTENTÁVEL E SELETIVA

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

AQUICULTURA: OS VIVEIROS

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

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

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

O ATUM DA ALTA GASTRONOMIA

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



Chef Juan Bautista García Martín

CORTE DO ATUM-RABILHO

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



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

ÍNDICE



OVAS DE PEIXE08

魚卵

FRUTOS DO MAR / PROD.MSC. .09

魚介類

PEIXES12

鮮魚

CARNES14

肉類

SALADAS16

サラダ

GYOZAS / BAOS18

ギョーザ/バオ

SOBREMESAS21

デザート

SOJA / VINAGRE24

醤油/酢

MOLHOS30

ソース

CONSERVAS / FARINHAS34

加工食品/粉類

ARROZ / TEMPURAKO35

米類/天ぷら粉

FIOS / MASSAS36

麺類

LEGUMES E GENGIBRE38

マメ科植物

WASABI / MOSTARDA39

わさび/からし

ESPECIARIAS / OUTROS41

スパイス/その他

ALGAS NORI43

海苔

KAISO ALGAS / SESAMO44

海藻/ごま

MISO / TOFU45

味噌/豆腐

CARIL47

カレー

CHÁ / INFUSÕES50

茶

SAKE52

日本酒

BEBIDAS57

ドリンク

LICORES E DEST. / SHOCHU58

焼酎

APERITIVOS E SNACKS60

おやつ

CERVEJA62

ビール

UTENSÍLIOS66

厨房用品

PAUZINHOS / ESPETOS70

箸/串

EMBALAGENS / TAKE AWAY72

容器





ALASKA

SELVAGEM, NATURAL E SUSTENTÁVEL



Salmão Real e Sockeye



Bacalhau Negro



Ovas de Salmão (Ikura)



Vieiras do Pacífico



OVAS DE PEIXE



Ovas de Salmão Keta

いくら (アラスカ産)

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.

Código 203653

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.

FRUTOS DO MAR



Camarão cozido para sushi

寿司エビ

Sushi Ebi

Código 200264 Tamanho: 3L 8-8,5cm 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)



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

Grande 390 gr.
Tabuleiro 10ud.

Código 201355

Mediano 250 gr.
Tabuleiro 10ud.

Páidino 202200

1 kg.
Caixa 40ud.



Rolinho de camarão em massa filo

エビ春巻き

Código 202303

40 pcs / 800 gr.



Hambúrguer pré-frito de camarão

海老バーガーパテ

Código 201826

70 gr. x 10



Lagosta carne crua

ロブスター

Cauda + Pinças + Perna

Código 201384 (113 a 142 gr.) Large

Código 203639 (93 a 112 gr.) Small

6 Peças por pacote



Ostra francesa 1/2 concha n° 2

フランス産 牡蠣

Crassostrea gigas

Código 201505

48 peças Caixa



Vieira do Pacífico 1/2 concha

太平洋ホタテ

Código 203642

Tabuleiro 6 ud.



Vieira da Patagônia

ホタテ貝

Kobashira

Código 201953

5 gr/peças 2 kg.



FRUTOS DO MAR MARISCOS



Palitos de surimi 18 cm

かにかま

Kanikamaboko

Código 200191

1 kg.



NEW



Patatas de caranguejo da neve

ポイルずわいかに 足

Código 201349

kg.

Código 204149

500 gr.

(Carne de caranguejo da neve)



NEW



Narutomaki

なると巻き 紀文

Pastel de peixe

Código 204126

160 gr.



Pastel de peixe

なると巻き

Naruto maki

Código 201034

160 gr. x 5 Peças



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

80 gr. x 20 Peças



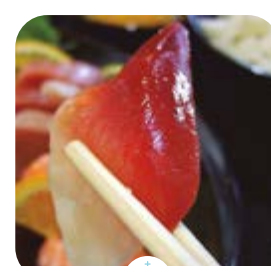
Polvo em fatias

たこ 寿司ネタ

Polvo para sushi neta

Código 136820

8 gr. x 20 Peças



Amêijoia vermelha

北寄貝

Código 136540

kg.



Unagi kabayaki em fatias

うなぎ 寿司ネタ

Sushi neta

Código 200052

8 gr. x 20 Peças



Congro preparado

あなご蒲焼き

Anago kabayaki

Código 202343

9 oz 250 gr.



Unagi kabayaki em filete

うなぎ蒲焼き

Enguia preparada

Código 200878

8 oz 250 gr.

Código 201503 250-300 gr. Sem glúten

Código 136603

9 oz 250 gr.

Código 202011

10 oz

Código 136601

7 oz 200 gr.



Cavala marinada

しめ鯖スライス

Shime Saba

Código 202006

8 gr. x 20 Peças

Origem: China

Código 200101 160 gr. x 20 Peças

Origem: Tailândia

DESTACADOS



SOFT SHELL CRAB - CARANGUEJO DE CASCA MOLE

ソフトシェルクラブ

Hotel

Código 136550

1 kg.

55 gr. (18 P)

Primes

Código 200277

1 kg.

80 gr. (14 P)

Jumbo

Código 200104

1 kg.

100 gr. (12 P)

Medium

Código 201621 (24 P)

Whales

Código 200738 (8 P)



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

Chapadillo anguila

Código 203058

Filé 150 gr.

aprox. 2 pzas x pacote

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)



PEIXES - MARISCOS MSC E ASC



Kanikama para sushi

かにかま 寿司ネタ

Código 200230 64 pcs. 500 gr.



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.



Carne de caranguejo

Kani

ずわいがかに肉

Snow crab (opilio)
Zuwaigani

Código 201925 320 gr.

Código 201674 "Kiwami" 320 gr.



Sushi Ebi

寿司エビ

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



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.



PEIXES

SALMÃO



Salmão vermelho Sockeye selvagem do Alasca H&G

天然アラスカ産サーモン
Oncorhynchus nerka
Código 201144 kg.



Salmão em filete "Regal King"

サーモン
Origem: Nova Zelândia
Código 203566 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 Poke 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



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.



Cubos de atum

Thunnus albacares
冷凍まぐろ 角切り
Código 201159 2 kg.



Lombo de atum

Thunnus albacares
冷凍まぐろ 赤身
Código 201507 kg.



Tuna Saku (peça) de 250-300 gr

まぐろ 柵切り
Thunnus albacares
Código 203262 kg.

Consulta para outros cortes de atum ultracongelados: morrillo, carrillera, galette, osobuco, saku, parpatana.

HAMACHI



Hamachi filetes ハマチ

フィレ
ヒラマサ フィレ
Seriola lalandi
Código 200551 Japão
Código 201619 Hiramasa
Australia



Hamachi filete

ヒラマサ
Seriola lalandi
Hiramasa
Código 201073 kg.



Hamachi inteiro

ハマチ
Seriola lalandi
Hiramasa
Código 201074 kg.

BLACK COD - BACALHAU NEGRO



Gindara do Alasca

銀鱈

Bacalhau negro selvagem,
eviscerado e sem cabeça

Código 201623 5-7 Lbs
kg.

Código 136470 +7 Lbs
kg.

Código 203699 +4/5 Lbs
kg.

ROBALO



Robalo semi-selvagem inteiro

すずき

Dicentrarchus labrax

Código 202514 2000-2500 gr.

ESCOLAR Preto



Escolar negro em lombó

バターフィッシュ

Lepidocybium flavobrunneum

Peixe manteiga

Código 201065 kg.

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

Código 203766 1,2 kg. (40 Uds X 30 gr.)

Origem: Vietnã



Espetadas de okonomiyaki

お好み焼きスティック

Código 202004 450 gr.

(15 Uds x 30 gr.)

CARNES



Espetadas de frango grelhados no carvão com molho yakitori

焼き鳥-もも肉

Yakitori de frango

Código 137730

(40 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 137490

(40 gr. x 25 brochetas) x 4 paq.

Código 203847

(40 gr. x 25 brochetas) x 4 paq.



Asinhas de frango com sésamo

ごま手羽

Código 137750

43 grs x 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

Microondas

Código 137670

500 gr.



Tori karaage "Kiwami"

若鶏唐揚げ

Código 202711

2 kg.



Tiras de frango grelhadas

焼きチキン 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

鶏むね肉

Código 202479

110-130 gr.
2,5 kg.



Carne de pato confitada desfiada

鴨肉のコンフィ ほぐし

Código 201093

2,5 kg.



Pato desossado

鴨肉 骨なし

Código 201132

650 gr.



Tori karaage

鳥唐揚げ フィレ

Código 203886

90g*10 uds



Escalopes de foie

フォアグラ エスカロップ

Código 201091

1 kg.



Foie mi-cuit 98°

フォアグラ・ミ・キュイ

Lata

Código 201089

1 kg.



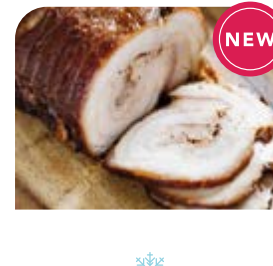
Magret de pato

マガレカナル

Inteiro

Código 201090

kg.



Chasu (barriga de porco marinada)

豚バラチャーシュー

Código 202864

500 gr.

CARNES

• WASHUGYU •

A carne de Washugyu, cuja tradução é: melhor carne de bovino japonês, é produzida seguindo os mesmos métodos japoneses, e um programa de alimentação e cuidado único.



Miyazaki Wagyu A5
Lombo (filé mignon)
Código 201611
Wagyu A4 Lombo
Código 204359



Miyazaki Wagyu A5
Striploin (Contrafilé)
Código 203955
Wagyu A4 Lombinho Baixo
Código 202679



Miyazaki Wagyu A5
Ribeye (contrafilé)
Código 204433
Wagyu A4 Lombinho Alto
Código 204268



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

SALADAS



NEW

Legumes de montanha

山菜水煮

Sansai Mizuni

Código 203879

300 gr.



Goma de wakame

冷やしわかめ

Salada preparada com algas e sésamo

Código 200676 (Hanabi)

Código 201036 Natural sem corantes



NEW

Salada de hijiki, edamame e quinoa

ひじきとキヌアのサラダ

Código 201574

1 kg.



NEW

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.



NEW

Salada de salmão fumado

スモークサーモンサラダ

Código 204087

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.



Omelete japonesa

厚焼き卵

Tamago yaki
Atsuyaki Tamago

Código 201309

400 gr.



Edamame pré-cozinhado

枝豆 塩味

Sementes de soja verdes

Código 136750 Nissui 400 gr.

Código 204031 Hanabi 400 gr.



Edamame descascado "Hanabi"

むき枝豆

Sementes de soja verdes

Código 204032 500 gr.



Edamame descascado "Nissui"

むき枝豆

Sementes de soja verdes

Código 136751 500 gr.



Folha de tilia

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 Tabuleiro 15 ud.



Soja fermentada

納豆

Natto

Código 201168

45 gr. x 4 Paq.



Raiz de lótus fatiada

レンコンスライス

Renkon slice

Código 201134

500 gr.

CHIMEI
奇美食品

刈包

Gua Bao



CHIMEI Gua Bao

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

GYOZAS / BAOS



NEW

Burger bao

刈包 パオバーガー

Código 201762 100 gr. x 10 ud.



Pão « GWA BAO » Preto

割包 パオ 黒

Código 201974 30 gr. x 20 pza

Código 201975 60 gr. x 20 pza



Pão « GWA BAO » mini

割包 パオ ミニ

Código 201976 10 ud. x 30 pza.



Pão « GWA BAO »

割包 パオ

Código 203469 30 gr. x 10 pza.

Código 203470 60 gr. x 20 pza.



NEW

Bao recheado de vegetais/ gengibre

刈包 パオバーガー

Código 203811 32 gr. x 6 ud.



Shumai de porco

エビ焼売

Dumpling de porco

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

Código 201622 20 pcs. (500 gr.)



Nems de camarão e legumes

ベトナム春巻き ネム

Rolinhos Vietnãitas

Código 202081 10 pza. x 20 gr.

Tabuleiro



Chamuças de frango caril

チキンサモサ カレ-味

Código 201096 12 pcs. (325 gr.)



Croquete japonês de abóbora

かぼちゃコロッケ

Kabocha Korokke

Código 202693 8 pcs. (400 gr.)



NEW

Chamuças de frango caril

チキンカレーサモサ

Código 204052 20 ud.



Pasta rolo primavera

春巻きの皮

Código 202078 30 Folhas 21,5 cm.

Código 202152 30 Folhas 25 cm.



Pasta de Gyoza

餃子の皮

Gyoza No Kawa

Código 201162 24 ud.

Código 202242 50 ud. (305 gr.)



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 Wonton

ワンタンの皮

Código 201133 200 gr.



SEM
GLUTEN

Pasta Gyoza

餃子の皮 グルテンフリー

Código 204227 22 Folhas x 30



GYOZAS / BAOS



Gyozas de frango e legumes "Hamamatsu"

チキン&野菜餃子

Código 202394 30 pcs. (600 gr.)



Gyoza de porco "Keta Foods"

豚餃子

Gyozas de porco e vegetais
Código 201098 20 pcs. (460 gr.)



Gyozas de frango "Hamamatsu"

焼餃子 鶏

"Pre-fritas"
Código 202587 30 pcs. (570 gr.)



Gyozas vegetarianas "Hamamatsu"

焼き餃子 野菜

Código 203668 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de camarão

エビ餃子

Código 201101 20 pcs. (400 gr.)



Gyoza de Edamame

枝豆餃子

Código 202658 22 gr. x 30 ud.



Gyoza de tofu e legumes

豆腐と野菜餃子

Código 202630 22 gr. x 30 ud.



Gyoza de camarão e gengibre

海老生姜餃子

Código 201624 8 pcs. (240 gr.)



Gyoza de frango "Ajinomoto" para Microondas

鶏餃子 (電子レンジ

対応)
Código 204432 (590 gr.)



Gyozas de frango e legumes

Tori "Ajinomoto"

チキン&野菜餃子

Código 137720 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de porco

"Ajinomoto"

豚餃子

Código 200708 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas verdes de espinafres e

5 legumes "Ajinomoto"

ほうれん草入り野菜餃子

Código 202189 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas katsu curry

"Ajinomoto"

チキンカツカレー餃子

Código 203074 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de pato

"Ajinomoto"

鴨餃子

Código 202190 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas "rosa de camarão"

"Ajinomoto"

海老餃子

Código 201625 30 pcs. (600 gr.)



Gyozas de maçã

"Ajinomoto"

りんご餃子

Código 200586 20 pcs. (400 gr.)



Gyoza yasai de vegetais

"Ajinomoto"

野菜餃子

Código 137481 30 pcs. (600 gr.)



NEW



Gyozas de carne e vegetais

"Ajinomoto"

牛肉と野菜の餃子

Código 203783 30 pcs. (600 gr.)



little moons

HELADO MOCHI

gelados
de outro
mundo



SOBREMESAS



Mochi de gelado de coco

もち ココナッツ

Código 201341 32 gr. x 6 ud.



Mochi Ganache de chocolate

もち チョコレート

Código 201785 32 gr. x 6 ud.



Mochi de gelado de framboesa

もち ラズベリー

Código 202053 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de morango

もち ストロベリーチーズケーキ

Código 201782 32 gr. x 6 ud.



Mochi de gelado de morango com chantilly

もち クリームとイチゴ

Código 203686 32 gr. x 6 ud.



Mochi de gelado de pistacho

もち ピスタチオ

Código 202472 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de manga

もち マンゴーチーズケーキ

Código 201815 32 gr. x 6 ud.



Mochi de sorvete de maracujá e manga

もち パッションフルーツとマンゴー

Código 202471 32 gr. x 6 ud.



Mochi cheesecake de framboesa / chocolate branco

もち ストロベリーチーズケーキ

ホワイトチョコ

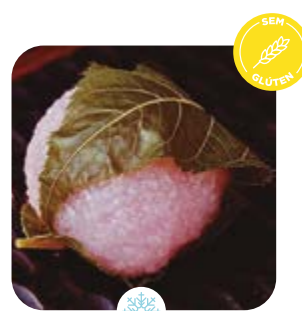
Código 203736 32 gr. x 6 ud.



Mochi de gelado de manga

もち マンゴー

Código 201987 32 gr. x 6 ud.



Mochi de feijão vermelho e flor de cerejeira

桜餅

Sakura Mochi

Código 203820 50 gr. x 6 ud.

Origem: Japão



MOCHI CREAM

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



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.



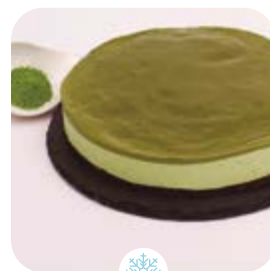
Trufas de saquê
チョコレートトリフ 酒
Código 201391 kg.



Trufas de chá verde
チョコレートトリフ 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 sem recheio
どら焼きの皮
Código 202241 (15 gr. x 2) x 70



Dorayaki de feijão vermelho
どら焼き
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.



Sorvete de feijão vermelho
小倉 アイスクリーム
Código 203314 1 L.
Código 201042 4 L.



Sorvete violeta
バイオレットアイスクリーム
Código 201046 4 L.



Sorvete 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 limão
ライム シャーベット
Código 201045 4 L.



Sorvete de sake
酒シャーベット
Código 201044 4 L.



Sorvete de coco e 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
塩麹とヴァニラのアイ
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 Shōyu

Formato BIB com grifo

Código 132050 18 L.

Código 132090 1 L.

Molho de Soja com Baixo Teor de Sal

減塩醤油

Gen-en Shōyu

Formato BIB com grifo

Código 132110 18 L.

Código 201439 1 L.

Molho de Soja

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Código 201525 20 L.

Código 202787 1,8 L.

Molho de Soja

Dispensador 150 ml.

濃口醤油 (GMOフリー)

Koikuchi Shōyu

Código 132030 Normal

Gen-en Shōyu

Código 201526 Baja en sal

KiWAMi.



Molho de Soja em saquetas "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'

Código 201716 15 ml x 400 Pza..

Código 203281 10 ml x 100 Pza.

Baja en sal



Molho de Soja Escuro "LKK"

醤油 LKK

Código 204301

8 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.



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 Shōyu

Código 180570 500 ml.



Molho de Soja "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'

Código 203364 18 L.



Molho de Soja "Kiwami"

ミニ醤油 小袋 '極'

Baixa em sal

Código 202554 18 L.



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



Molho de Soja Claro para Saladas

ヒガシマル 薄口醤油

Usukuchi Shōyu

Código 201186 1,8 L.



Molho de Soja Extra

正田醤油 特選醤油

Código 203866 18 L.

Shoda Tokusen



Molho de Soja Transparente

透明醤油

Álcool 12°

Código 166305 1 L.



Hon Mirin

タカラみりん

Álcool 12°

Código 134080 500 ml.

Código 202233 700 ml.



Hon Mirin "Takara"

タカラみりん

Origem: EUA

Álcool 12°

Código 134040 18 L.



Mirin Fu "Takara"

Sin Álcool

タカラ みりん風

Código 134020 19 L.



Hon Mirin "Takara"

本みりん

Origem: Japão

Álcool 12°

Código 203195 20 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.



TAMANOI VINEGAR



Vinagre de arroz Sakura

タマノイ 米酢 さくら

Origem: Japão

Tamanoi

Código 201202

20 L.



Vinagre de arroz Kinari

タマノイ 米酢 生成

Origem: Japão

Tamanoi

Código 202387

20 L.



Vinagre preparado para sushi

タマノイ すし酢 TA-EU

Origem: Japão

Tamanoi

Código 203960

20 L.



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



Vinagre preparado para sushi

タマノイ すし酢

Origem: Japão

Tamanoi

Código 202225

360ml

二百
220
YEARS OF
JAPANESE
CRAFT

Libere
el
Espíritu



PROJETADO PARA A SUA IMAGINAÇÃO



O equilíbrio perfeito entre o sabor umami e a suave acidez do Shiragiku combina de maneira ideal em caldos, molhos, temperos para saladas, conservas, marinadas e muito mais.



HONTERI MIRIN
MIZKAN 18L
Código 134051



VINAGRE GINMAI
MIZKAN 20L
Codigo 201360



VINAGRE SUEHIRO
MIZKAN 20L
Código 135010



VINAGRE
PREPARADO PARA
SUSHI MIZKAN 18L
Código 135091



VINAGRE ARROZ
SHIRAGIKU MIZKAN
20L
Código 135000

NOVO DESIGN

mizkan.com/pt


mizkan
Bringing Flavour to Life™



mizkan™

二百
220
YEARS OF
JAPANESE
CRAFT



やがて、いのちが変わるもの。

TRAZENDO SABOR À VIDA

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

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

O PROCESSO CONTINUA JUNTAMENTE CONSIGO



DIPS



MARINADAS



SUSHI



DIGITALIZE
PARA DESCOBRIR
MAIS

DESCUBRA A NOSSA GAMA COMPLETA DE INGREDIENTES

mizkanchef.com/pt-pt @mizkan_chef_uk MizkanChefUK

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

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





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 don Sriracha

焼肉通り シラチャ風味
Código 201955 1,12 kg.



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 250ml.



Óleo de pimenta picante
ラー油
Código 201379 185 ml.



Kimuchi No Moto "Momoya"
キムチの素
Origem: Japão
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"
焼肉のたれ
Molho de churrasco
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 455ml



Molho Sriracha "Flying Goose"
シラチャソース
Código 203739 730 ml.



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



Molho de sésamo
ごまだれ
Goma Dare
Código 201652 1,1 kg.



Molho de caril "Somi"
創味 カレーソース
Código 203188 1 kg.



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



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



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



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

· ESPECIAL SALADAS ·



MOLHOS



Molho de Pimenta com Alho

ガーリック チリソース
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

海鮮醬 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"



Maionese Kewpie

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



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.



NEW

Yuzusco: Molho picante de Yuzu

ゆずすこ

Código 204419

75 gr.



NEW

Molho de Miso com Yuzu "Kenko"

味噌ソース ゆず風味

Origem: Japão

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.



Vinagre de frutas cítricas

ぽん酢

Ponzu

Código 203316

1,9 L.



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 agri-doce

スイートプラムソース

Código 201377

920 gr.



Molho de Chili doce

スイートチリソース

Especial carne y pollo

Código 201794

4 kg.

Código 170360

920 gr.



Molho Teriyaki "Daisho"

照り焼きソース

Código 203577

1,25 Kg.

Código 203578

180 gr.



NEW

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.



Molho Yakitori

焼き鳥ソース

Código 201644

3 kg.

Código 201823

15 kg.



Molho Taberu Layu "Momoya"

Código 204275

400 gr.



Molho Teriyaki espesso

照り焼きソース

Código 202901

2,5 L.



Molho Teriyaki espesso

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 •





Oferecemos molhos e farinhas japonesas.
A nossa missão é compartilhar os sabores do Japão com todo o mundo.



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.



Molho Okonomi
お好みソース
Código 201195 500 gr.



Molho Yakisoba
焼そばソース
Código 201190 500 gr.



Ajipon
味付けぽん酢
Código 203694 1,8 L.



Ponzu
ぽん酢
Código 203695 1,8 L.



Molho de Pimenta Picante
スパイシーチリソース
Código 202375 1,15 kg.



Molho de Yuzu
ゆずソース
Código 203248 1,1 kg.

CONSERVAS / FARINHAS



Alho negro

黒にんにく

Código 201272

3 ud. x Caixa



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.



NEW

Kimchi preparado

キムチ漬け

Código 203640

1 kg.



NEW

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 japonês

Código 201213

1 kg.



Atum natural

ツナフレーク

Em conserva

Código 201372

650 gr.



Farinha de arroz

白玉粉

Shiratamako

Código 203513

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

180 gr

Código 204423



Farinha especial para frituras

からあげ粉

Karaage Ko

Código 203432



Migas crocantes para tempura

天かす

Tenkasu

1 kg. Código 204157

1 kg.



Amido de batata

片栗粉

Katakuri

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

Wafers de amido de batata

Código 201184

200gr X 100

Folhas

ARROZ / PANKO / TEMPURAKO



Arroz Shinjumai

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

Código 203780 20 kg.



Arroz Shinjumai

イタリア米
Variedade: Selênio.
Origem: Itália.
Grão curto. Saboroso, estável,
excelente relação qualidade-
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 para Sushi premium "Kiwami"

寿司用米 '極'
Origem: Vietnã.
Grão curto cultivado no norte
do Vietnã seguindo técnicas
e controle de qualidade
japoneses. Excelente relação
qualidade-preço.

Código 203127 20 kg.



Arroz Shinju-Prime

Origem: Ásia.
Grão curto e arredondado.

Código 200944 20 kg.

Arroz Japonês "Takumi blend"

Cultivado com cuidado, este arroz
é o resultado da combinação de
grãos curtos e fofos das regiões
de arroz mais famosas do Japão,
reunindo as características doces,
firmes e nutritivas de cada cultivo
individual, ao mesmo tempo em
que garante a autêntica suavidade
que caracteriza o arroz koshihikari.

Excelente relação qualidade/
preço para aqueles que buscam
experimentar a excelência do
arroz japonês e desfrutar de
deliciosos sushis, donburis, curries
e muito mais todos os dias.



Arroz Japonês "Takumi blend"

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

Código 204053 10 kg.



Arroz para Sushi Hanabi

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

Código 200400 1 kg.



Arroz japonês de Niigata

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

Código 201185 5 kg.
Código 203925 10 kg.



Arroz Preto Venere

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

Código 200913 1 kg.



Arroz Masamune

政宗米
Arroz de grão curto.
Origem: Vietnã.
Variedade: Japônica.

Código 204305 20 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 sem glúten

グルテンフリーパン粉
Pan ralado estilo japonês
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 retêm 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

じゃんばうどん

Código 201346

3 x 200 gr.



Fios Udon Takara

冷凍うどん

Código 201205

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 201390

1 kn



Fios e feijão mungo

绿豆春雨

Código 204248 50g x 20 uds



Fios Wok n°2

中華麺 Wok 用

Código 201957

Caixa 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

Origem: Japão

Código 201685

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.

FIDEOS



NOODLES RAMEN ARTESANAIS SUN NOODLES RAMEN ラーメン



Sapporo Noodle

札幌ちぢれ麺

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

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 北の塩

Código 201670

1 kg.



Caldo de Ramen Paitan "Somi"

創味 ラーメンスープ 白湯

Código 203533

1 kg. = 9 L. de caldo



Caldo de Ramen Kitano Miso "Somi"

創味 ラーメンスープ 北の味噌

Código 202400

1 kg. = 9 L. de caldo



Caldo de Ramen Shoyu G "Somi"

創味 ラーメンスープ 醤油G

Código 202401

1 kg. = 9 L. de caldo



Caldo de Ramen Shio "Somi"

創味 ラーメンスープ 醤油G

Código 204101

1 kg. = 9 L. de caldo



Caldo de Ramen Paitan

創味 ラーメンスープ 醤油G

Código 204155

1,18 kg.



LEGUMES E GENGIBRE



Gengibre branco em conserva

ガリ生姜 無着色

Origem: China

Código 137910

1 kg.

Origem: Japão

Código 136980

1 kg.



Gengibre rosa em conserva

ガリ生姜 ピンク

Origem: China

Código 137200

1 kg.



Gengibre em conserva em sachê

ガリ生姜 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.



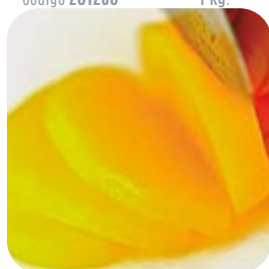
Bambu cortado e temperado

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

340 gr.



Cebola frita

フライドオニオン

Código 122470

500 gr.

Código 204178

1 kg.



Cebola frita "Keta Foods"

フライドオニオン グルテン

ンフリー

Código 201688

1 kg.



Folhas de bordo japonês comestíveis

食べられるもみじ葉

Código 202272

Tabuleiro

100 ud.



Folhas de bambu

青笹

Aosasa

Código 182150

100 pcs.



Folha de magnólia seca

朴葉

Hooba

Código 201942

20 pcs.



Pele de bambu

竹皮

Takekawa

Código 202026

100 pcs.

WASABI E MOSTARDA



Wasabi em pó "Kiwami"

粉わさび

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.



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.



Wasabi em pasta

練りわさび

Neri Wasabi

Código 202550

1 kg.





KINJIRUSHI WASABI



**Kona Wasabi Bits
«Kinjirushi»**

粉わさび ビッツ

Com pedaços de wasabi

Código 201238

1 kg.



Kona Wasabi

金印粉わさび

Código 201753

1 kg.



**Wasabi natural ralado
100%**

本わさび

Hon Wasabi

Código 201164

200 gr.



Wasabi natural ralado

生おろしわさび

Código 201172

300 gr.



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

きざみわさび

Kizami Wasabi

Código 139300

250 gr.



**Wasabi em pó
congelado**

小袋わさび

Código 203094

2,5 X200 gr.

Wasabi em pó

小袋わさび

Código 180020

2,5 X200 gr.



Casca de Yuzu ralada

きざみゆず

Kizami Yuzu

Código 201178

100 gr.



**Pasta de casca de Yuzu
e pimenta**

ゆずこしょう

Yuzu Kosho

Código 201173

90 gr.



Sal de Wasabi

"Kinjirushi"

わさび塩

Código 203724

100 gr.

Por um mundo mais saboroso e saudável
com o autêntico wasabi do Japão.

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(青シソ)
Shisho Verde
Código 202536 200 gr.



Furikake Yukari
ふりかけゆかり (赤しそ)
Shiso roxo
Código 201256 60 gr.



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



7 especiarías picantes
味唐辛子 小瓶
Shichimi tougarashi
Código 201228 15 gr.



Pimenta Sansho
山椒粉 小瓶
Sansho Ko
Código 201235 8 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 especiarías 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
だしの素 ヤマキ
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
Virutas bonito seco ahumado
Código 202118 20 gr.



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



ESPECIARIAS E OUTROS



Sal japonês

伯方の塩

Hakata No Shio

Código 203725 1 kg.



Glutamato monossódico

味の素

Ajinomoto

Código 122460 454 gr.
Código 204152 10 kg.



Açúcar branco japonês

上白糖

Código 201323

1 kg.



Açúcar mascarado japonês

三温糖

Código 201324

1 kg.



Açúcar de palma

バームシュガー

Código 201732

500 gr.

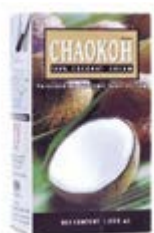


Trealose

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 Tailândia

Código 201792 1 L.



Leite de coco "Coco Xim"

ココナッツミルク "Coco Xim"

Origem Vietnã

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.



Yuzu No Kawa

ゆず粉末

Pele de yuzu em pó

Código 201232 9 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.



Momiji Oroshi

紅葉おろし

Código 201240 180 gr.

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



Miora

ミオラ 炊飯用

Condimento para arroz

Código 203164 1 kg.

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

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 Japão
Código 201651 50 Folhas
Código 201210 100 Folhas



Alga Yakinori Miyabi

焼き海苔 雅
Origem Japão
Código 200507 50 Folhas



Alga Yakinori 1/2

焼き海苔 半切
Código 201366 200 Folhas



Yakinori Kiwami

Origem Coreia
日本産 特選焼き海苔
Código 201370 50 Folhas



Kizami Nori

刻み海苔
Cortado en tiras
Código 201848 100 gr.



Tartelitas de alga nori Nori Cup

海苔カップ
Código 204180 240 uds.



Folhas de soja amarela

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



Folhas de Soja Laranja

Mame Nori
Código 200976 20 hojas



Folhas de soja verde

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

Folhas de soja com sésamo

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



Folhas de soja rosa

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



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 salada, sopa...

Código 136070

200 gr.

Código 136090

500 gr.

Código 201390

5 kr.



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

青とさか

Código 202962

1 kg.



Algas Tosaka branca em sal

白とさか

Código 202963

1 kg.



Algas variadas secas

海藻サラダ

Kaiso salada

Código 201669

100 gr.

· IDEAL PARA SALADAS E GUARNIÇÃO ·

SESAMO



Pasta de sésamo

練り胡麻

Neri Goma Shiro

Código 200111

240 gr.

Código 202186

3 kg.



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.

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.



Tofu frito

味付けいなり

Ajitsuke Inari

Código 203809 60 pza. 1,17kg.



Saikyo Miso doce

西京みそタイプ 白みそ

Saikyo Shiro Miso

Código 201169 500 gr.



Miso

赤出しみそ

Akadashi

Código 201501 1 kg.



Tofu firme Morinaga

豆腐 ソフトタイプ

Caixa 12 brick

Código 141080 349 gr.



味噌 MISO

O que é miso?

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

Os tipos de miso são os seguintes:

Aka Miso: O miso vermelho é composto por 70 por cento de soja e 30 por cento de arroz ou cevada. O longo período de fermentação de um ano a um ano e meio produz uma cor escura e um sabor mais forte e salgado.

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

Saikyo Shiro Miso: Feito com mais arroz e menos soja. Tem uma cor pálida, um sabor doce e contém 77° de sal. É mais adequado para marinar peixe e legumes.



**Miso Branco
"Marukome"**

白みそ

Shiro miso

Código 203256

1 kg.

**Miso Vermelho
"Marukome"**

赤みそ

Aka miso

Código 203257

1 kg.

**Miso Branco
"Marukome"**

白みそ

Shiro miso

Código 203258

20 kg.

**Miso Vermelho
"Marukome"**

赤みそ

Aka miso

Código 203259

20 kg.

Sopa instantânea

料亭の味 インスタント味噌汁

Sopa Miso wakame & tofu

Código 203464 8 Unidades X

152 gr.

**Nama Shio-Koji
"Marukome"**

塩糀

Sopa Miso Shio Koji

Código 203465

500 gr.

CARIL

· CURRY 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 caril vermelho tailandês

レッド

Código 201456

1 kg.



Pasta de caril verde tailandês

グリーン

Código 201453

1 kg.



Pasta de caril amarelo tailandês

イエロー

Código 201459

1 kg.

· 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.



Golden curry «S&B»

ゴールドンカレー 辛口

Karakuchi picante

Código 203748

1 kg.



Golden curry «S&B»

ゴールドンカレー 辛口

Karakuchi picante

Código 201263

220 gr.



Java curry «House»

ジャワカレー 中辛

En tableta

Código 145030

1 kg.



Tasty curry mix Flakes

とろけるカレーフレーク 中辛

Copos de curry

Código 201161

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 rodela 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 saquê 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.

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



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

Matcha para gelado, cerimônia

Código 138050

1 kg.

• CHÁ JAPONÊS •

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

TIPOS DE CHÁ JAPONÊS:

• GENMAICHA •

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

• MATCHA •

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

• SEN-CHA •

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



Oishi Ocha

緑茶 缶

Chá verde em lata

Código 201224

340 gr.



Infusão de cevada

麦茶

Mugi Cha

Código 201218

10 gr. x 52 bolsitas



Chá verde Nama Cha

生茶

Código 201739

525 ml.



SAKE

HISTÓRIA DO SAKE

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



TIPOS DE SAKE

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

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

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

Existem 3 denominações controladas:

Honjozo-shu: arroz polido até um mínimo de 30 provas, Koji 15 provas e álcool destilado adicionado antes da filtração. **Junmai-shu** ("arroz puro, sem adição de álcool"): anteriormente exigido que o arroz fosse polido a pelo menos 30 provas, agora livre (na condição de que a taxa seja especificada no rótulo). **Ginjo-shu**, que agrupa as denominações mais elevadas de sake: sake Ginjo e sake Daiginjo. Existem numerosas "subcategorias" que são combinadas entre si, tais como: Yamahai, Kimoto, Koshu, Genshu; Muroka...



DEGUSTAÇÃO

O sake pode ser apreciado de várias maneiras: Ginjo e outros sake de qualidade são geralmente bebidos frescos; Junmai, 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 exceções (Koshu), deve ser consumido no prazo máximo de 1 ano após a sua produção.



純米大吟醸
白壁蔵
松竹梅

Shirakabegura
"Junmai Daiginjo"

Exclusivamente com "Arroz Yamadanishiki", que é a melhor classe dentro de Shuzo kotekimai na Prefeitura de Hyogo. Junmai Daiginjo elaborado com arroz polido a 45%. Fragrância de ginjo que lembra banana e que estende o rico sabor do arroz a cada gole.

Código 200247
640ml
Alcohol 15.5%



大吟醸
白壁蔵
松竹梅
無濾過原酒

Shirakabegura
"Daiginjo" Muroka-Genshu

Exclusivamente Shuzo kotekimai de "Arroz Gohyakumangoku". Daiginjo Muroka-Genshu elaborado com cuidado, engarrafado sem filtrar nem adicionar água, com arroz polido a 50%. Suas características incluem uma fragrância de ginjo, fresca como a manhã, e um sabor condensado por não ser filtrado.

Código 160000
640ml
Alcohol 17.5%



生酛吟醸
白壁蔵
松竹梅

Shirakabegura
"Kimoto Ginjo"

Sake Ginjo para ser apreciado frio, produzido com o método tradicional do Sake, "Método de Kimoto", utilizando habilmente a função de microorganismos, tanto as bactérias do ácido láctico quanto a levedura. A fragrância elegante e o sabor suave e fácil de beber são suas características.

Código 201008
640ml
Alcohol 15.5%



生酛純米
白壁蔵
松竹梅

Shirakabegura
"Kimoto Junmai"

Sake Junmai para ser apreciado frio, produzido de acordo com o método tradicional de Sake, "Método de Kimoto", utilizando habilmente a função de microorganismos, tanto as bactérias do ácido láctico quanto a levedura. A característica do sabor é que a sensação na boca é suave, embora tenha sabores complexos e condensados.

Código 160540
640ml
Alcohol 15.5%

SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA
松竹梅白壁蔵 **零** mio dry



"MIO" Sparkling Sake
Shirakabegura

Código 201775
750ml
Alcohol 5%

Código 160590
300ml
Alcohol 5%

Sake espumante recém-criado com uma espuma agradável e refrescante. Sabor equilibrado entre doçura suave e acidez moderada. "MIO" significa canal de água e também significa "Mi" em italiano e espanhol. Especialmente destinado aos novos amantes do Sake.

SHOCHIKUBAI SHIRAKABEGURA
松竹梅白壁蔵 **零** mio
SPARKLING SAKE



"MIO DRY" Sparkling Sake
Shirakabegura

Código 201007
300ml
Alcohol 5%

**Casa premiada com o distintivo de Ouro
no Prêmio Anual de Sake Japonês 2019**

SHO CHIKU BAI SHIRAKABEGURA



Primeiramente, começamos a construir uma bodega de Sake (Kura).

O vinhedo "Shirakabegura", localizado em Nada, na cidade de Kobe, possui instalações modernas e inovadoras onde a produção de Sake é reproduzida de acordo com o estilo tradicional artesanal. Nessas instalações, é produzido Sake de alta qualidade através de um processo delicioso. Além disso, um bom Sake exige que o artesão seja meticuloso em seu trabalho, trabalhando com dedicação e sempre pensando na pessoa que o consome. Qual Sake seria melhor e mais autêntico? Como resultado de voltar às raízes na produção de Sake, chegamos ao "Shirakabegura", que é uma fusão da "técnica moderna" e da "elaboração tradicional".



VARIEDADES DE SAKE



Sake Ginjo

日本酒吟醸

- Esta variedade de Sake tende a ter um sabor limpo e seco e um aroma elegante.

Sake Premium

プレミアム日本酒

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.

Sake Junmai

純米酒

- A característica deste Sake é que tende a ter um sabor e corpo secos.

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



Ninki Ichi Gold

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



Ninki Ichi Sparkling

瓶内発酵 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 純米原酒
Junmai Muroka. Álcool 11°
Código 202008 720 ml.



• NINKI ICHI •

Pequena adega no norte do Japão (Fukushima), que produz Sake de forma tradicional.

SAKE



Kyoka Gold

鏡花 純金箔入

Junmai Ginjo.
Sake ginjo de arroz puro com um sabor leve e suave.
Arroz polido a 60°.
Álcool 13°

Código 201314

370 ml.



Koroobi Dodo

黒帯 堂々

Yamari Junmai.
Álcool 15°

Código

720 ml.



Kuroobi Sansan

黒帯 燦々

Junmai.
Álcool 16°

Código 201708

720 ml.



Kagatobi Yamahai

Junmai Cho Katakuchi

加賀 山麴純米 超辛口

Yamahai Junmai.

Código 202320

720 ml.



Kagatobi Junmai

Daiginjo

加賀 純米大吟醸

Daiginjo.

Um sake com aromas frutados e um perfil suave, com um final limpo. Deve ser servido fresco. Álcool 15°.

Código 201313

300 ml.



Kagatobi Yamahai

Junmai Honkaku

Karakuchi

加賀 山麴純米 本格辛口

Yamahai Junmai.

Mistura de arroz Yamadanishiki (25°) e Gohyakumangoku (75°). O polimento do arroz é de 65°. É um tipo de saquê seco e forte. Pode ser bebido quente ou frio. Especial para peixe cru, sushi, legumes cozinhados e carpaccio de carne.

Código 201319

720 ml.



"Fukumitsuya" Kazeyo

Mizuyo Ginjo

風よ水よ人よ 純米

Junmai.

Para ser servido frio. Leve e de excepcional suavidade, perfeito para acompanhar frutos do mar ou entradas leves. Sake muito fácil de beber e bem estruturado, elaborado com três variedades de arroz diferentes: Yamadanishiki, Kimmonishiki e Gohyakumangoku. Teor alcoólico de 12°

Código 201317

300 ml.



Kuroobi Yuyu

黒帯 悠々 特別純米

Tokubetsu junmai.

Pode ser consumido quente ou frio (neste último caso, é mais forte na boca). Sinfonia de sabores devido ao facto de serem utilizados dois tipos de arroz na sua preparação: Yamada Nishiki e Kinmon Nishiki. Especial para peixe cru e sushi.

Código 201316

300 ml.

Código 201320

720 ml.



Fukumitsuya Chouki Jukusei

20 anos

福光屋 長期熟成純米酒 百々登勢二十年

Arroz / Yamadanishiki 25°,

Gohyakumangoku 75°.

Rácio de polimento arroz / 70°

Álcool 18°.

Código 202322

720 ml.



FUKUMITSUYA SAKE BREWERY
KANAZAWA JAPAN SINCE 1625



Rihaku

"Poeta Errante"

李白 純米 李白酒造

Junmai Ginjo. Álcool 15°

Código 161020

300 ml.



Fukuju

福寿 純米吟醸 神戸酒心館

Ginjo. Álcool 15°

Código 201330

720 ml.



"Inaba" Stella

Shikuzuzake

すてら プレミアム純米大吟醸

雲酒

Álcool 16°

Código 204325

720 ml.



Stella Junmaidaiginjo

Muroka

すてら純米大吟醸 無濾過

Álcool 15°

Código 204326

720 ml.



"Inaba" Minanogawa

男女川 しぼりたて 純米吟醸

Ginjo. Álcool 15°

Código 204327

720 ml.



SAKE

TakaRa
— 宝酒造 —



Kyoto fushimizu Junmai

松竹梅 京都伏水仕立て
Fabricado com uma água especial de Kioto chamada Fushimizu. Ideal para os apreciadores de sake seco. Álcool 13,5°.

Código 160170 300 ml.
Código 160160 1,8 L.



Gokai seco

松竹梅「豪快」辛口
Leve e fermentado a seco com a nossa própria levedura Hanbei da nossa fábrica. Os sabores Gokai ganham vida quando aquecidos. Álcool 15°.

Código 201206 1,8 L.



Baisho

松竹梅 焙炒造り 佳撰

Zukuri Kazen
Surpreendentemente forte e seco. Método de torrefação único. Limpo e fácil de beber. É ainda mais delicioso fresco (5~15°C). Álcool 14°

Código 203670 1,8 L.



Sake Ryoriyo Seishu

料理用清酒 酒菜

Origem: Japão

Álcool 14°

Código 203274 18 L.



Sake Takara Ryori No Tame de cocina

料理のための清酒

Origem: Japão

Álcool 14°

Código 203267 500 ml.



NEW

Sho Chiku Bai Nigori Junmai

松竹梅「にごり純米」
Feito exclusivamente com arroz e koji, este sake Junmai nigori, delicadamente doce e suave, é uma delícia aveludada. Álcool 10,5°

Código 204385 300 ml.



NEW

Sake SCB Taru

上撰松竹梅「樽酒」吉野杉

樽の香り
Álcool 15°

Código 200613 300 ml.



Sho Chiku Bai

松竹梅クラシック <純米>

Classic Junmai
O sake mais tradicional da gama Takara. Para o apreciar plenamente, sirva-o quente ou à temperatura ambiente. Ideal para pratos condimentados. Álcool 15°.

Código 160190 18 L.

Código 160200 750 ml.

Código 160210 180 ml.



Koshu Masamune

甲州正宗 <純米>

Junmai

Sake tradicional e equilibrado. Ideal para cozinhar. Álcool 14°.

Código 160120 18 L.



NEW

Tosatsuru Ginjo Azure

土佐鶴 純米吟醸アジュール
Álcool 15°

Código 203757 720 ml.



Nanbu Bijin

南部美人 <特別純米>
Tokebetsu Junmai. Saquê com um aroma intenso e frutado. Álcool 15,5°

Código 202145 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.



NEW

Sake Wakaze

ゆず酒

Álcool 13°

Código 203841 750 ml.



NEW

Sake Ispahan Rose

イスパハン

Álcool 13°

Código 203842 750 ml.



BEBIDAS



Ramune original
ラムネ オリジナル
Código 201786 200 ml.



Ramune de laranja
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
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
ゴージ& グリーンティー



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.



LICORES E DESTILADOS



Licor de Matcha

宇治抹茶

Álcool 12,4°

Código 203556 700 ml.

Licor de Yuzu

柚子のきもち

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 pêsego

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 720 ml.



• LIMITED EDITION •

Whisky japonês Fujisan

日本産ウイスキー富士山

Álcool 40°

Código 202000 700 ml.



Kuro Mirin Fukumitsuya 7 anos

黒みりん 福光屋

Álcool 14°

Código 202321 370 ml.



Vinho de ameixa

梅酒

Takara Plum.

O Umeshu é um licor de ameixa do Japão. Servido puro, com gelo (rocky, de rocha) ou diluído com água (na maioria das vezes com gás) ou 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

日本の農園から 山梨もも

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203560 350 ml.



Kochi Yuzu

日本の農園から 高知ゆず

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203561 350 ml.



Maçã de Aomori

日本の農園から 青森りんご

Chu-Hai. Álcool 4° vol.

Código 203562 350 ml.



SHOCHU

焼酎

〰 O Shochu é uma bebida alcoólica muito semelhante à vodka. Entre 20° e 45°, o Shochu é destilado a partir de diferentes ingredientes, como a batata-doce, o arroz, a cevada ou o açúcar mascavado. Pensa-se que o Shochu veio do Sul da Ásia através das ilhas Ryu-Kyu (Okinawa), que continuam a destilar um Shochu local chamado Awamori, feito de arroz de grão longo, enquanto o arroz cultivado no Japão é de grão curto (Japãoica). Um pouco mais a norte de Okinawa, Kyushu é o local original do Shochu japonês, mas atualmente é destilado a partir de batata-doce, uma cultura emblemática da região... Hoje em dia, existem numerosos Shochu em função dos diferentes cereais ou plantas utilizados para a sua destilação: trigo mourisco, shiso, cevada, arroz, batata-doce...



Shochu Hamada

「海童」 祝の赤

"Kaido aka"

Batata-doce de Kagoshima (EUA), arroz maltado e água do fundo do mar a 100°. O seu aroma é de batata doce e fruta. Produz uma sensação de boca aquosa, ligeiramente doce mas seca no final. Combina bem com qualquer tipo de comida. Muito recomendado com peixe cru e fritos. Pode ser bebido puro, com gelo ou com água quente. Álcool 25°.

Código 201331 720 ml.

Código 201733 300 ml.



Shochu Hamada

「隠し蔵」

"Kakushigura"

Batata-doce de Kagoshima (EUA), arroz maltado e água do fundo do mar a 100°. O seu aroma é de batata doce e fruta. Produz uma sensação de boca aquosa, ligeiramente doce mas seca no final. Combina bem com qualquer tipo de comida. Muito recomendado com peixe cru e fritos. Pode ser bebido puro, com gelo ou com água quente. 25° Álcool

Código 201332 720 ml.



Shochu envelhecido

"Sassyu Tamashi"

薩州魂

Álcool 40°

Código 201560

700 ml.



Shochu "Japão"

焼酎 japan

Álcool 25°

Código 160440

700 ml.



Shochu "Nippon"

Álcool 25°

焼酎 nippon

Código 201856

700 ml.



Batata-doce Shochu Imo

Kurokama

黒麹本格芋焼酎 黒麴

Álcool 25°

Código 201328

720 ml.



— LICORES KYOTO

Matcha de Kyoto

京都宇治抹茶

㉔ Kyoto Uji Matcha 50ml

Imo kurokama Shochu 50ml

Vodka de baunilha 20ml

Creme duplo 10ml

2 gotas de Baunilha amarga

Xarope de cana-de-açúcar 5ml

Bata tudo e decore com Matcha em pó



Kyoto Yuzu

京都ゆず

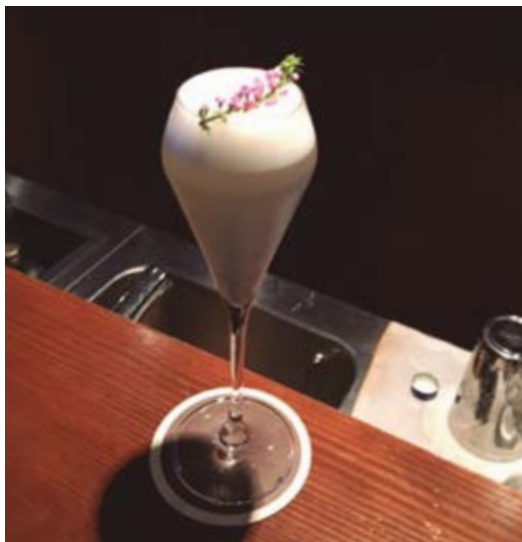
㉔ Kyoto Yuzu 50ml

Esprema meio limão fresco 2 colheres de sopa de limão amargo

Carope de cana-de-açúcar 10ml

Misture e polvilhe com Mio

Decore com Hojiso ou flores



— APERITIVOS E SNACKS



Ervilhas com wasabi

わさびグリーン豆

Wasabi peas. Origem: Japão

Código 201266

1 kg.



Óstias de camarão

えびせんべい

Código 201105

200 gr.



Snack de arroz japonês

あられミックス

Mixed Arare

Código 200145

7 kg.



Chips de algas nori

海苔チップ

Código 201677

30 gr.



Doce de feijão

練り羊羹

Neri Yokan

Código 201258

150 gr.



CERVEJAS



Cerveja Iki Yuzu e chá verde

ikiビール 柚子とグリーン
ティ
Álcool 4,5° vol.
Código 111301 330 ml.



Cerveja de chá verde e gengibre Iki

ikiビール 生姜とグリーン
ティ
Álcool 5,5° vol.
Código 200092 330 ml.



Cerveja Iki Zero e chá verde

ikiビール グリーンティ
ゼロ
Álcool 0° vol.
Código 203718 330 ml.



Stout

スタウト (黒ビール)
Origem Japão
Álcool 7° vol.
Código 201182 330 ml.



Cerveja Asahi

アサヒビール
Álcool 5,2° vol.
Código 202199 330 ml. x 24



Cerveja Asahi

Álcool 5,2° vol.
Código 202198 500 ml. x 20



Cerveja Asahi

Álcool 5,2° vol.
Código 203338 330 ml. x 24



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
Origem Japão
Álcool 5,5° vol.
Código 200207 333 ml.



Cerveja Coedo Ruri

coedoビール 瑠璃
Origem Japão
Álcool 5° vol.
Código 200022 333 ml.



Cerveja Coedo Beniaka

coedoビール 紅赤
Origem Japão
Álcool 7° vol.
Código 200021 333 ml.



Cerveja Coedo Shiro

coedoビール 白
Origem Japão
Álcool 5,5° vol.
Código 200023 333 ml.



NEW

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 缶
Código 160400 24 x 33 cl.



Kirin Ichiban lata

キリン一番 缶
Código 201639 50 cl.



Kirin Barril em aço inoxidável

キリンドラフト
Código 200712 30 L.



Garrafa Kirin Ichiban

キリン一番
Código 160390 20 x 50 cl.



Garrafa Kirin Ichiban

キリン一番
Código 160380 24 x 33 cl.



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. Uma cerveja única elaborada com malte de alta qualidade e batata-doce Satsuma (assada da batata-doce Satsuma do tipo Kintoki de Koedo Kawagoe Bushuu). Batizamos-la de "Beniaka" devido à cor e ao sabor da batata-doce Satsuma. Este produto é engarrafado sem filtragem. Por ser cru e não filtrado, você poderá apreciar o rico sabor único da "Japan Kawagoe Original Ale".



200023 COEDO 白 -Shiro-

Uma cerveja de trigo caracterizada por uma cor branca turva brilhante e suavidade, exclusiva da cerveja sem filtro. O doce aroma produzido pelo malte de trigo e a levedura especialmente escolhida lembra frutas. Com uma textura suave, profunda e refrescante, é muito agradável ao paladar. Batizamos-la de "Shiro" pelo seu sabor com caráter, mas ao mesmo tempo suave e envolvente, e também pela sua cor.



200022 COEDO 瑠璃 -Ruri-

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



200207 COEDO 包圍 -Kyara-

Uma cerveja com un color marrón amarillento profundo y rojizo. El aroma a lúpulo, con reminiscencias a uvas blancas y cítricos, se extiende en la boca con un amargor vívido y hermoso. Sus formulación de malta cuidadosamente seleccionada y un contenido de alcohol ligeramente superior le dan realce al sabor y generan un cuerpo medio redondeado. Su levadura lager fermentada a baja temperatura le da carácter y un regusto cómodo y claro.

Emblema familiar da Marihana COEDO, Koedo. A cidade de Kawagoe em Saitama, que prosperou como o berço da culinária Edo, é conhecida como "Koedo" (a pequena Edo). Os artesãos da COEDO produzem cerveja diariamente, seguindo a tradição transmitida. A produção de cerveja começou neste local em 1996. Essa possibilidade surgiu graças à utilização eficaz dos cultivos locais. Esse desejo tomou forma e ainda hoje está vivo na cerveja tradicional de Kawagoe, Beniaka, elaborada com a batata-doce Satsuma.



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.

UTENSÍLIOS



Ornamento de montanha em plástico

山形バラ

Baran Yamagata

Código 150580

1000 Peças



Enfeite de plástico Camarão

海老型バラ

Baran Ebigata

Código 201274

1000 Peças



Ornamento de folha de Shiso em plástico

大葉 バラ

Baran Oba

Código 201273

500 Peças



Esteira de bambu

まきす (太)

Makisu

Código 201859

Código 201122

24 cm.

27 cm.



Lata para conservar o nori

海苔缶

Nori can zen kei

Código 201371

Código 201714

Grande

Médio



Gás de maçarico

ガスボンベ

Código 201064

Unidade



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



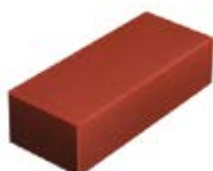
Pincel de cozinha

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

Código 201290

16,5 cm.

19,5 cm.



Faca Yanagiba

柳刃包丁

Para sushi e sashimi

Código 200328

Código 201293

27 cm.

30 cm.



Mandolina japonês

ベンリナー 野菜スライサー

Sem pá de lixo

Código 200320

320 x 100 mm.

Conjunto de 4 lâminas extra

Código 202555



Ralador de legumes

-かつらむき

Katsura Muki

Código 201294

Lâminas de extra

Código 203551



Ralador de legumes

-かつらむきS

Chiba Katsura Muki CKT01

Código 203457



Pauzinhos Agebashi

揚げ箸

Para tempura

Código 201291

35 cm. Unidade



Pauzinhos Moribashi

盛箸

Cozinhar - Metal

Código 201715

15 cm. Unidade

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 クッキング
ダトツ

1200 x 450 x 20 mm.
Código 202431
Outros tamanhos a pedido

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.
	100 uds.
Código 202103	7,7 cm.
	100 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



NEW

Batedor de bambu

茶筌

Para o Matcha

Código 203850
Caixa com 10 pequenas caixas
Cajita de 25 Unidades



Folhas de madeira

木製シート

Folhas de madeira para cozinhar

Código 201086	300 uds.
---------------	----------



Ralador para wasabi

鯨皮卸

Pele de tubarão

Código 201276	18,2 x 8,8 cm.
---------------	----------------



Distribuidor de maionese Magic 5"

マジックファイブ マヨネー
ズディスペンサー

Tamanho especial - Preto	
Código 201231	500 cc.



Guardanapo preto

紙ナプキン 黒

20 x 20 cm.

Código 202035	Caixa 3200
ud.	



Guardanapo kraft

紙ナプキン 黒

40 x 40 cm.

Código 201552	Caixa 2000 ud.
---------------	----------------



Papel especial para cozinha

食品保鮮ペーパー

Peixe especial

Código 201102	1 pacote 2 rolos
---------------	------------------

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.



UTENSÍLIOS



Panela eléctrica de arroz do Japão

炊飯器 “タイガー”

Tiger

Código 152780

3,6 L.



Tigela metálica interior. panela eléctrica de arroz

炊飯器 内釜 タイガー炊飯器用

Tiger

Código 202332

3,6 L.



Panela eléctrica de arroz Coreia

炊飯器

Cuckoo

Código 200597

4,6 L.



Termo térmica para conservar o arroz

米専用保温ジャー JAPON

Tiger

Código 152850

3,9 L.

Código 152760

5,7 L.



Termo térmica para conservar o arroz

米専用保温ジャー TAIWAN

Jelco

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

Varios diámetros

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

Set de cubiertos con funda de tela.

Código 203848

Colocar num saco de plástico individual



Moinho japonês

ごますり器

Manual para sésamo

Código 201277



Escamador

ウロコ取り

Metal

Código 201303

21 cm.

Código 201304

19 cm.



Espátula de madeira

宮島

Para misturar o arroz

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

Folhas

50



Rede

炊飯ネット

Para a panela de arroz

Código 201305

105 x 100 cm.



Mandolina japonesa

ペシリナー 野菜スライサー

Sin recogedor

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 de Oshisushi

押し寿司の型

Oshisushi No Kata

Código 201310

145 x 54 x 50 mm.

UTENSÍLIOS



Grelhador

飛騨コンロ 黒

Hida Konro/Kuro Dai
14 x 12 cm

Código 203721 14 X 12 cm.
(No incluye Tabuleiro)



Grelhador

飛騨コンロ

Hida Konro

Código 201717 14,5 cm.



NEW

Prato redondo Kuroshio

黒潮 丸皿

Hida Konro

Código 204429 24 cm.



Prato preto

平皿 黒祥

Prato Kokusho

Código 203514 23 cm.



Prato castanho

平皿 赤茶備前

Prato 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

Castanho Sabi

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 Preto 28,5 x 7,5 cm.

Código 201985 Branco 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

(6 uds) 11,7 x 6,7 cm



Tigela Kikkowan

亀甲椀

Preto 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

Unidade



Prato Sanma Mokume

サンマ皿木目

Código 201278

33 X 10 cm. Código 202464



Prato Hakuyu Nagasara

白釉 長皿

Código 202464

34 X 11 cm. Código 201311



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.



NEW

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

12 kg. Caixa



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

Unidade



Pauzinhos reutilizáveis em liga metálica

業務用 エコ箸

Código 203317

10 Pares



Pauzinhos de bambu sem bolsa - 21 cm

塗り箸

Código 150020

Código 151100

Take 100 Pares

Twin 100 Pares



Pauzinhos de bambu com bolsa - 21 cm

割箸 竹天削 袋入り

Código 150120

Código 201684

Take 100 Pares

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

Duas vertentes com a vitola

Código 201692

100 Pares carbonizado

Duas dicas sem copo



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 割り箸

Código 201686

100 Pares



Pauzinhos Jokoban com bolsa fechado

プラスチック袋入り 割り箸

Código 201079

100 Pares



Pauzinhos Nabashi

菜箸

Cozinhar - Bambu

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.



Poke bowl

ポケボウル

Base

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

Toppings

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

Molhos

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

Proteína

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

Ramen

ラーメン

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

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

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

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



EMBALAGENS / 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 Capa



A03 - 213 x 134 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 540 Peças

Código 203626 Base
Código 203627 Capa



A06 - 217 x 87 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 720 Peças

Código 203630 Base
Código 203631 Capa



A07 - 224 x 150 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 432 Peças

Código 203632 Base
Código 203633 Capa



A09 - 136 x 80 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 1350 Peças

Código 203634 Base
Código 203635 Capa



A10 - 257 x 257 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 280 Peças

Código 203636 Base
Código 203637 Capa



A01 - 166 x 115 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 720 Peças

Código 203622 Base
Código 203623 Capa



A05 - 171 x 91 x 20 mm

リサイクル寿司容器

Caixa: 810 Peças

Código 203628 Base
Código 203629 Capa



• TRANSIÇÃO PARA A ECONOMIA CIRCULAR •

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



• NOVA GAMA •

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



EMBALAGENS / TAKE AWAY



Caixa ecológica kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203228

Código 203229 Coberturas

PRO3 - F

50 ud. (150 x 105 x 25 mm)

Caixa ecológica kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203224

Código 203226 Coberturas

PRO2 - F

50 ud. (215 x 77 x 25 mm)

Caixa ecológica kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203231

Código 203232 Coberturas

PRO5 - F

50 ud. (175 x 120 x 25 mm)

Caixa ecológica kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203233

Código 203235 Coberturas

PRO7 - F

50 ud. (205 x 128 x 25 mm)

Caixa ecológica kraft (cartão)

エコボックス クラフト

Código 203236

Código 203238 Coberturas

PRO9 - F

50 ud. (220 x 135 x 25 mm)



Eco bowl 32 oz

エコ ボウル

Código 202034

Código 201667

50 Peças

Base

Coberturas



Sushi Yoki Preta

Sushi Yoki 4

Tamanho Gigante Preta

50 peças (255X255 mm)

Código 6218 (A-10)

Sushi Yoki 0.2

Tamanho Muito Pequeno - Preta

50 peças (141X81 mm)

Código 6227 (A-09)

Sushi Yoki 1

Tamanho Normal - Preta

50 peças (185X129 mm)

Código 6239 (A-02)

Sushi Yoki 1.5

Tamanho Médio - Preta

50 peças (216X135 mm)

Código 6245 (A-03)

Sushi Yoki 2

Tamanho Grande - Preta

50 peças (230X155 mm)

Código 6245B (A-07)

Sushi Yoki 0.6

Tamanho Grande - Preta

50 peças (217X90 mm)

Código 6249 (A-06)

Sushi Yoki 0.8

Tamanho Pequeno - Preta

50 peças (165X114 mm)

Código 6254 (A-01)



Caixa Bento em pasta ecológica

エコ 弁当

Código 203156

Código 203157

50 Peças (20,3 cm)

Base

Coberturas



Take Away KTA01 Cartão

160x115mm(50ud)

Código 6254T

Take Away KTA02 Cartão

185x129mm (50uds)

Código 6239T

Take Away KTA03 Cartão

216x135mm (50ud)

Código 6245T

Take Away KTA07 Cartão

230x155mm (50ud)

Código 6245BT

Take Away KTA09 Cartão

140x80mm (50ud)

Código 6227T

Take Away KTA10 Cartão

240x240mm (50ud)

Código 6218T



Caixa de salada kraft (cartão)

エコ サラダボール クラフト

Código 203458

Código 203459

Código 203460

Código 203461

Código 203462

50 ud.

750 ml.

1000 ml.

Coberturas Pet

1300 ml.

Coberturas Pet



Domburoi para Microondas

17 cmX50 uds.

Código 5244

15 cmX50 uds.

Código 5243

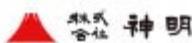
As nossas Marcas



SHINJU MAI

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



[illegible]

Produto congelado

Sem
glúten

Produtos
frescos

Produto
vegan



Produto para
micro-ondas



Novo
em



Produto
Kosher



Produto
reciclado



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 España)
Avda. Marconi, 1-PAE
NEISA SUR 28021 Madrid
pedidos.madrid@
cominport.com
+34 915 413 750
www.cominport.com

**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 Mercaliente
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**

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



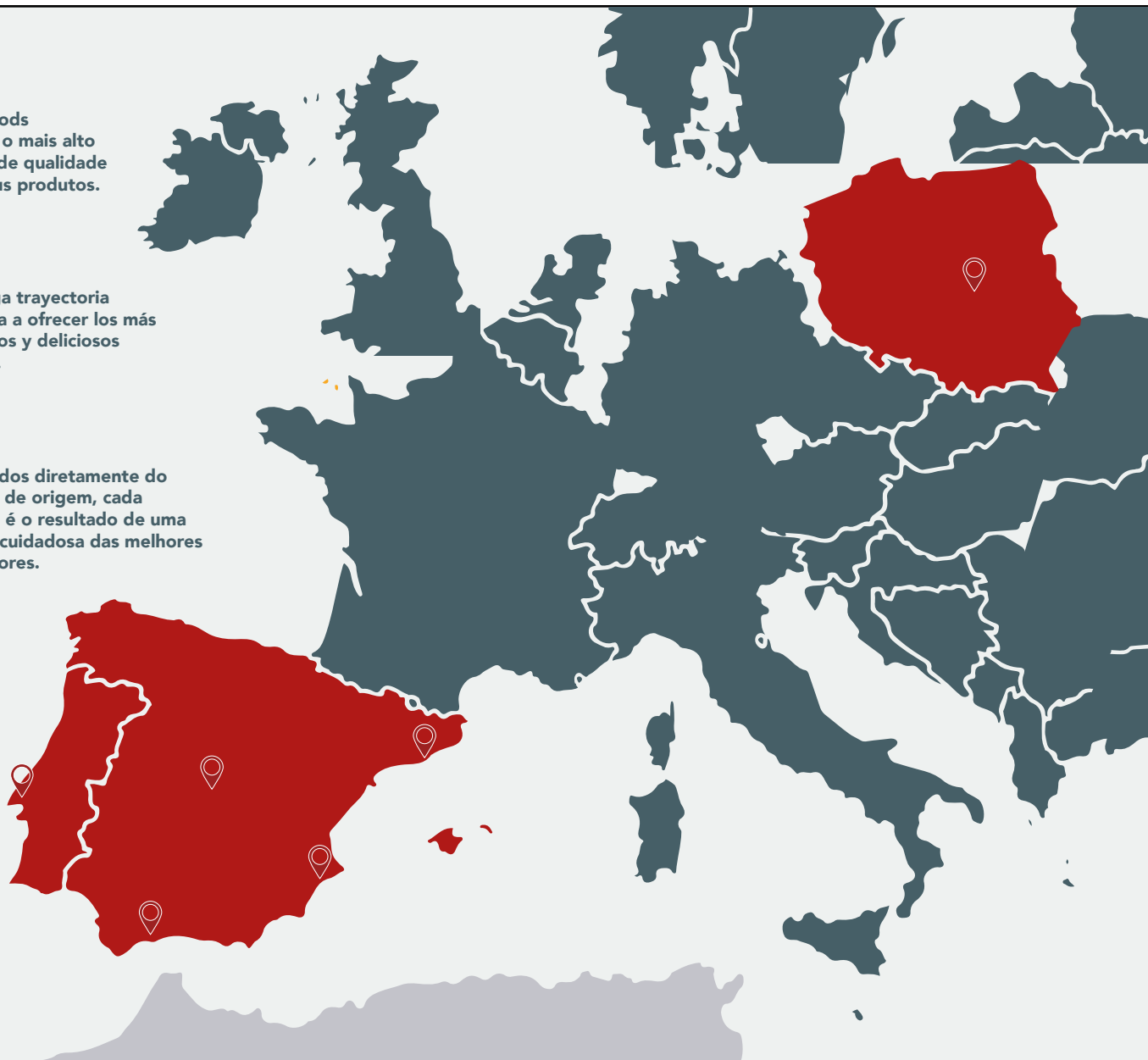
Keta Foods
garante o mais alto
padrão de qualidade
para seus produtos.



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



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



Cominport®
LOS MEJORES SABORES DE JAPÓN DESDE 1995



Cominport®
NAJLEPSZE SMAKI JAPONII OD 1995 ROKU

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

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